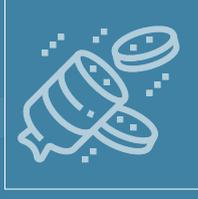
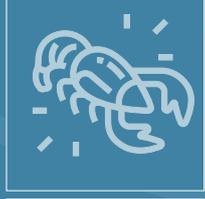
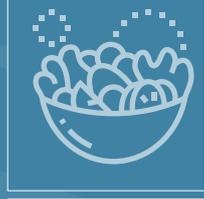
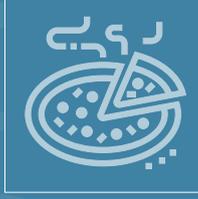
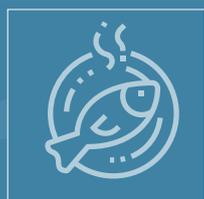


friman

EXPERIÈNCIA ALIMENTÀRIA



ES NAVIDAD
EN FRIMAN



La Navidad nos cautiva con un aura especial, cuando las tablas se convierten en escenarios de momentos mágicos y sabores inolvidables. En la cocina, se convierten en milagros culinarios que unen familias y amigos en una celebración de placeres gastronómicos.

En Friman, entendemos esta magia y somos partícipes. Nuestros productos traen la frescura y la calidad que merecen las ocasiones especiales. Cada ingrediente es elegido cuidadosamente para que tus creaciones sean inigualables.

Desde el pescado y el marisco hasta la selección de los alimentos más exquisitos, nuestra pasión se refleja en cada detalle. Colaboramos con los mejores proveedores para ofrecerte una gama que supere tus expectativas. Disfruta de las fiestas con la confianza de que tus platos serán recordados por su excelencia.

¡Te traemos los mejores ingredientes para que crees la magia de Navidad en cada receta!



84427 (300-350 g aprox.) 6 kg

PALETILLA CABRITO NACIONAL

Procedentes del apreciado cabrito lechal andaluz, estos hombros son valorados tanto por la alta cocina como por la cocina casera tradicional.



82795 (900-1100) 4 kg aprox.

PALETILLA DE CORDERO ESTIRADA

Producto nacional con la certificación "Halal". La raza merina es una raza conocida por su alto porcentaje de carne y su bajo contenido en grasa, y está valorada en los diferentes mercados musulmanes.



82797 5 x 1 kg

CHULETILLAS CABRITO

Producto nacional con la certificación "Halal". El cabrito andaluz es muy valorado en el mercado nacional, siendo válido tanto para la alta cocina, como para la alimentación familiar del día a día.



10062 IQF. 2/1,5 kg.

COSTILLAS DE CONEJO, EXTRA

Costillas de conejo cortadas (de entre 5 a 8 g) procedentes de canales de 1 a 1,25 Kg, con edades comprendidas entre los 55 y 70 días. Se extraen de la parte central de la cerradura de costilla para que sean lo más uniformes posible. Suelen servirse unas 20 costillas por ración, aunque no es extraño encontrarlas en aperitivos.



84779 Caja de 15 piezas entre 500 y 750 g/pieza

JAMONCILLO DE COCHINILLO

Este producto es la opción ideal para hacer disfrutar del auténtico "cochinillo de Segovia" a los clientes en uno de los formatos más pedidos. Para cocinarlo sólo tendrás que descongelar unos 30 minutos, depositarlo en una bandeja de horno con un poco de agua y hornearlo, con el horno precalentado a 220°.



84545 Caja de 10 piezas de 1,1 a 1,5 kg/pieza

CARRÉ DE COCHINILLO

Es la parte de la canal que comprende el costillar de animales de la especie porcina de la que se ha separado el cuello y los riñones.



84662 4 un d'1 kg

SALSA DEMIGLACÉ (SALSA ESPAÑOLA)

Método de regeneración: Regenerarlo al baño maría a más de 75°C o en una cazo y calentarlo a más de 75°C.





83754

15 kg aprox.

CARRILLADA DE VACUNO. SIN HUESO

Carrillada de vacuno (meloso) sin hueso ni aditivos.



84660

(6/500 g) 3 kg aprox.

CARRILLADA DE TERNERA COCIDA A BAJA TEMPERATURA

Las carrilleras de ternera cocinadas a baja temperatura son una delicia culinaria única. En esta técnica, las carrilleras se cocinan a una temperatura constante y baja durante un largo período de tiempo. Este proceso garantiza una carne extraordinariamente tierna y jugosa, con una textura uniforme. La ternera se impregna de sabores, creando una explosión gustativa que cautiva los sentidos.



84649 - 84648

3/1,5 kg

PLANCHA DE MELOSO Y PLANCHA DE COCHINILLO COCINADO A BAJA TEMP.

El meloso y el cochinillo cocinados a baja temperatura: son productos tiernos, jugosos y llenos de sabor. Una auténtica delicia para las cocinas.



84768

4/2,5 kg

FILETE DE VACUNO ENTERO

Preparado de carne de vacuno 95% y salmuera con proteína animal. El solomillo de vacuno, o solomillo mignon, es un corte tierno y magro de carne, ubicado en la parte interna de la espalda del vacuno. Con una textura fina y una ligera cantidad de grasa, es apreciado por su suavidad y delicado sabor. Esta exquisita carne es una excelente opción para platos especiales que requieren una experiencia gustativa refinada.

Ya sea en la parrilla, en el horno o en una preparación más elaborada, el solomillo de vacuno se presta a diversas técnicas culinarias, siempre con la precaución de no sobrepasar el tiempo de cocción para preservar su jugosidad. Es sin duda una joya de la cocina para paladares exigentes.



84659

Caja de 4 kg aprox. con 25 piezas de 150 g

MONORACIÓN RULO DE COLA DE TERNERA COCINADA A BAJA TEMP.

El rollo de cola de ternera cocinado a baja temperatura ofrece una ternura y sabor excepcionales. Cocinando lentamente a una temperatura suave, este corte mantiene su jugosidad y sutiles texturas. Un placer gastronómico que cautiva los sentidos.

84663 - 84665

5/1 kg

PULLED PORK Y PULLED CHICKEN

El pulled pork y el pulled chicken comparten una preparación común. En esta técnica, la carne -ya sea cerdo o pollo- se cuece lentamente a baja temperatura hasta que se vuelve tan tierna que puede deshacerse fácilmente con un tenedor, por lo que se puede "desnudar" en hilos o trozos pequeños.



83282

(8-10 peces) 6 kg aprox.

SOLOMILLO DE CERDO PARA BARBACOA

El solomillo de cerdo con un impresionante 92% de carne es perfecto para barbacoas. Con su magro, garantiza una textura tierna y jugosa. Absorbe los sabores de la marinada o la salsa de barbacoa para una experiencia gustativa auténtica y saludable. Un placer para los amantes de la barbacoa.



84683

12/600 g

CODILLO DE CERDO ASADO

Codillos de cerdo con piel, curados al gusto alemán y cocinados a baja temperatura. Se regeneran en el horno en 30 minutos para conseguir una textura melosa y crujiente.



84750

(6/650 g) 4 kg aprox.

RULO DE MANITAS DE CERDO COCINADOS A BAJA TEMPERATURA

Mediante esta técnica, las manitas de cerdo son cocinados a una temperatura suave y constante cuyo resultado es una textura tierna y jugosa. La carne se desprende fácilmente del hueso, ofreciendo una experiencia gustativa rica y satisfactoria. Esta sutil preparación resalta los sabores naturales del cerdo, creando un plato de notable complejidad y sabor.



Hemos preparado una selección "estrella" de productos que estamos seguros enriquecerán y realzarán tus mejores recetas durante estas fiestas. Con una amplia gama que abarca desde las delicias culinarias más exquisitas hasta los más encantadores, cada artículo es una parte integrante de la magia de Navidad.

Deja que nuestra selección "Estrella" ilumine tus creaciones de Navidad con autenticidad y refinamiento. Cada producto se ha seleccionado cuidadosamente para que se convierta en un plato extraordinario fruto de tu profesionalidad y saber hacer.

Deja que tu creatividad culinaria brille y aporte una experiencia memorable en cada plato. Recuerda que las mejores celebraciones son aquellas que dejan una impronta imborrable en los paladares y corazones de tus invitados.

¡Buen provecho y felices fiestas!



84789 20/150 g. Envasado individualmente

HOJALDRE DE FILETE DE SALMÓN CON ESPINACAS

El salmón empleado proviene de una pesquería sostenible certificada MSC, significa que el producto se ha producido de forma que cumple los estándares que este consejo ha establecido.



NUEVO Y BUENO

84788 (150 piezas de 20 g aprox.) 3 kg

"BOCADITOS" DE PESCADO MSC

Trozos de filetes de Abadejo de Alaska sin espinas, de una pesquería MSC certificada, con un enlucido crujiente, pre-fritos, ultracongelados.



79490 Garrafa. 6/1 L

SALSA TERIYAKI

Delicada mezcla de salsa de soja japonesa y jengibre, con un sabor dulce de caramelo. Perfecta para utilizar en asados, fritos o por la barbacoa. Combina a la perfección con el salmón, ternera o pollo. En japonés, teriyaki significa "asado brillante". Tanto los pollos como el pescado o los vegetales, se marinan con Teriyaki para conferirles más sabor y una apariencia más brillante una vez cocinados.



79491

Garrafa. 6/1 L

SALSA DE OSTRAS

La clásica salsa cantonesa que impregna todos los platos orientales.

Listo para servir, basta con freír (pescado, gambas, carnes...) añadir la salsa y cocer unos minutos todo.

Libre de potenciadores de sabor y endulzantes artificiales. Sin OMG's y apta para celíacos.

Esta salsa es ideal para carnes, aves y vegetales.



83326

SALSA DE SOJA

Condimento central en cocinas asiáticas. Su uso se ha extendido por todo el mundo y tiene muchas aplicaciones. Su sabor salado potencia el sabor de todos los platos y aderezos, incluyendo: verduras, arroz, sopas...

Es ideal para marinar o freír carnes: pescado, pollo, vacuno, cerdo... Imprescindible servirla con los platos orientales como sushi y sashimi.

Esta salsa es una mezcla de soja fermentada y soja hidrolizada. Tiene un color muy oscuro y sabor salado con un toque dulce.





84793 (18 g aprox.) 2,5 kg

EBIYAKI DE LANGOSTINO

Bolita de langostino rebozada en tempura marinada con jengibre y salsa de soja. **Uso: Horno:** 220°C durante 8-9 minutos. **Airfryer:** 200 ° C durante 6-7 minutos. **Freidora:** 175°C durante 3-4 minutos.

NUEVO Y BUENO



84792 (18 g aprox.) 2,5 kg

TAKOYAKI DE PULPO

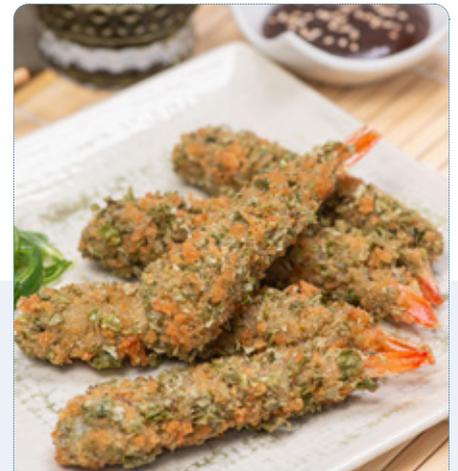
Bolita de pulpo rebozada en tempura marinada con jengibre y salsa de soja. **Uso: Horno:** 220°C durante 8-9 minutos. **Airfryer:** 200 ° C durante 6-7 minutos. **Freidora:** 175°C durante 3-4 minutos.



84794 (20 g aprox.) 2,5 kg

SUSHI BALL CALIFORNIA

Bolita de arroz rebozada en tempura rellena de surimi. **Uso: Freidora:** 180°C durante 3-3,5 minutos.



84796 (25 g aprox.) 800 g

EBI FRY DE LANGOSTINO

Langostinos empanados con panko y algas. **Uso: Freidora:** 180°C durante 2-2,5 minutos.



84797 (35 g aprox.) 1,5 kg

GAMBÓN KARIKARI

Gambón XXL rebozado en una ligera tempura. **Uso: Horno:** 220°C durante 10-12 min. **Airfryer:** 200°C durante 7 min. **Freidora:** 175°C durante 3-4 min.



78359 (35 piezas aprox.) 800 g

TWISTER DE LANGOSTINO

El Twister de Langostino es elegante y delicioso que destaca por su presentación innovadora y su inigualable sabor. Servido con una salsa ligera o una vinagreta, el Twister de Langostino se transforma en un aperitivo o entrante que seguro encantará a tus comensales.



Nuestra selección de marisco fresco, diseñada especialmente para las fiestas. Estamos seguros de que estos productos, con su frescura y sabor excepcionales, se convertirán en una auténtica delicia con sus recetas.



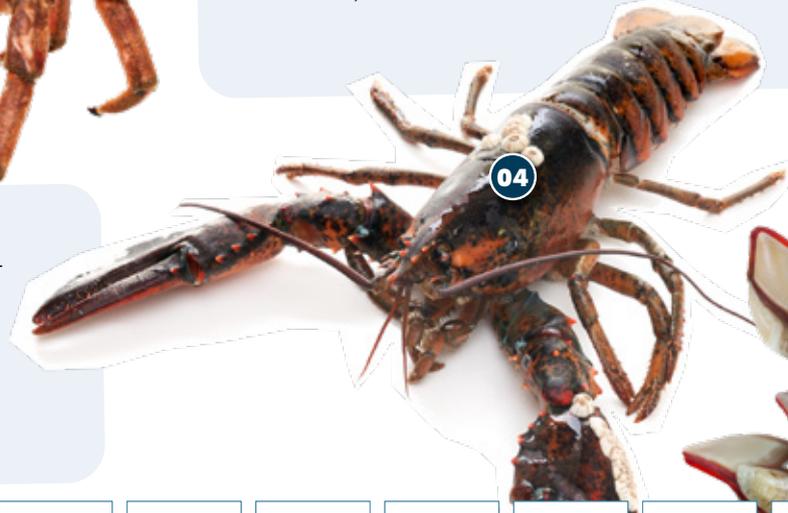
01. 82085 - La langosta roja es una elección exquisita para los amantes del marisco. Con su carne delicada y sabor dulce, aporta un toque de elegancia a cualquier celebración navideña.

02. 60315 - Las gambas rojas son conocidas por su sabor intenso y textura jugosa. Son una incorporación perfecta a cualquier comida festiva, dándole un toque de sofisticación.

03. 60066 - La centolla es un marisco apreciado por su carne sabrosa y jugosa. Con su sabor distintivo, es una excelente opción para platos especiales de las fiestas de Navidad.



04. 60062 - El bogavante con su carne dulce y sabor sutil, es un lujo para los amantes del marisco. Su textura jugosa y delicada hace una opción perfecta para las comidas festivas.



05. 84333 - Las ostras son un clásico de las fiestas. Su sabor y su textura delicada las convierten en una delicia para los paladares más exigentes.

06. 60135 - Los percebes son un marisco único con un sabor salado y una textura encantadora. Son una opción perfecta para los aperitivos de las fiestas, añadiendo nota de distinción.



07. 60589 - La navaja gallega es una delicia para los amantes del marisco. Con su sabor único y textura delicada, es una opción encantadora para los aperitivos de las fiestas.



07

08. 82586 - La sepia de las costas mediterráneas y Atlántica es una delicia delicada. Su carne jugosa y sabor característico complementa perfectamente las recetas más refinadas de las fiestas de Navidad.



08

11. 60450 - El calamar fresco es versátil y delicioso. Con su ternura y sabor sutil, puede ser la prenda central de una gran variedad de platos festivos.

12. 60072 - Los mejillones de roca del Mediterráneo son un verdadero tesoro culinario. Con su sabor intenso y textura sedosa, aportan una nota de distinción a los platos navideños.



09

09. 39346 - Las almejas son pequeños tesoros del mar. Con su sabor marino intenso y su jugosa textura, son ideales para una gran variedad de platos festivos.



11

13. 60312 - El pulpo de las costas mediterráneas cautiva con su carne jugosa y el auténtico sabor del mar. Es una opción exquisita para los paladares que buscan una experiencia marinera única en las fiestas de Navidad.



10

10. 60318 - La cigala es conocida por su sabor sutil y su carne jugosa. Es una elección perfecta para platos de marisco sofisticados durante las fiestas.



12



13





"Trinxat" de bacalao con salsa de romesco y "escudella de Navidad."

Esta combinación de sabores es una experiencia culinaria perfecta para el menú del día de Navidad, ofreciendo una fusión de ingredientes tradicionales con un toque de modernidad.

Para 4 personas aprox.

INGREDIENTES PARA EL "TRINXAT"

- 400 g de bacalao desalado
- 4 patatas medias
- 150 g de col
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

INGREDIENTES PARA LA SALSA DE ROMESCO

- 2 tomates grandes
- 1 pimiento rojo asado
- 50 g de almendras tostadas
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de vinagre de vino
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

INGREDIENTES PARA LA "ESCUDELLA"

- 250 g de carne picada de cerdo
- 1 cebolla media
- 2 dientes de ajo
- 1/2 cucharadita de canela
- 1/2 cucharadita de nuez moscada
- 150 g de pasta tiburones
- 1 huevo
- 50 g de pan rallado
- 1 litro de caldo de pollo
- 100 g de pelota
- Sal y pimienta al gusto

INSTRUCCIONES

Preparación del Bacalao: 01. Hierva el bacalao en agua hasta que esté tierno, unos 10-15 minutos. Escurrir y desmenuzar en trozos medios. **02.** Pelar y cortar las patatas en dados pequeños. Triturar el repollo en tiras finas. **03.** En una sartén grande, calentar el aceite de oliva y saltear las patatas hasta que estén doradas. Añade el repollo y continúa la cocción hasta que esté tierna. Incorpora el bacalao desmenuzado y mezcla bien. Reserva.

Preparación del romesco: 01. En una sartén, asa los tomates y el pimiento rojo hasta que estén ligeramente carbonizados. **02.** Tritura los tomates, el pimiento rojo asado, las almendras, el ajo, el vinagre de vino y el aceite de oliva en una batidora hasta conseguir una salsa homogénea. Ajuste de sal y pimienta al gusto.

Preparación de la "escudella": 01. En un cuenco, mezcla la carne picada de cerdo con la cebolla y el ajo picado, la canela, la nuez moscada, el huevo y el pan rallado. Forma pequeñas pelotas y reserva. **02.** Calentar el caldo de pollo en una olla grande hasta que empiece a hervir. Agregar las pelotas y cocinarlas hasta que estén cocidas (15-20 minutos).

Propuesta de presentación: Coloca una porción del trinchado de bacalao en el centro del plato. Acompaña con una cucharada de salsa de romesco al lado. Sirve la escudilla de Navidad en una cazoleta aparte.

Opcional: decora con algunas almendras tostadas y perejil fresco para aportar un toque extra de sabor y color.



20526

8/500 g

BACALAO DESMIGADO DE ISLÁNDIA

Glaseo 0%. Descongelar a temperatura de refrigeración. El producto está crudo es necesario cocinarlo completamente antes de consumirlo.

84813 (80-100 g)

VIEIRA GALLEGA DOBLE CONCHA

Producto con el sello de calidad "PescaDeRías"



82312 - 82313

(30-40//40-50) 2/2 kg

LANGOSTINO COCIDO VANNAMEI

El langostino Vannamei es un manjar Premium. Una vez cocido, presenta una carne blanca, tierna y sabrosa. Puede servirse tanto frío como caliente, a menudo acompañado de varias salsas. Popular en bufetes y aperitivos, destaca por su sabor delicado y sutilmente dulce.



81039

(12-16 cm) 2/2 kg

CALAMAR PATAGÓNICO ESPECIAL

Especie: *Loligo patagonica*. Arte de pesca: Redes de arrastre. Capturado/criado: Capturado en Falkland Islands. Congelación: Bloque. Lugar de congelación: A bordo. Zona de pesca: FAO 41. Talla: 15/25 piezas kilo. Glaseo: 0%.



83611

(20-30 piezas 10/1 kg)

VIEIRA "ZAMBURIÑA" MEDIA CONCHA

Especie: *Argopecten Purpuratus*. Capturado/criado: producto de acuicultura. Origen: Perú. Congelación: IQF. Lugar de congelación: Factoría. Talla: 20/30 piezas kilo. Glaseo: 0%.



84423

(20-30 peces) 5/800 g

COLA DE GAMBA DEVENADA ARGENTINA

Especie: *Pleoticus muelleri*. Arte de pesca: Redes de arrastre. Capturado/criado: Capturado FAO 41 Atlántico Sudoeste. Congelación: IQF. Lugar de congelación: Factoría. Talla: 10/30 piezas kilo. Glaseo: 0%.



78357

Bote. 6/900 g

SALSA ROMESCO

Quitar el producto del envase con una cuchara limpia. Es adecuado para mojar, acompañar cualquier comida o como ingrediente para cocinar. Ideal para pescados, mariscos, carnes, ensaladas, espárragos, pasta, patatas al horno y calçots.



82920

4/1,5 kg

CARNE PICADA DE CERDO PREPARADA

La carne picada de cerdo preparada con un 70% de contenido de carne de cerdo es una opción versátil y sabrosa para una amplia variedad de platos. Con esa alta proporción de carne, asegura una textura melosa y un gusto auténtico. Este producto es ideal para hamburguesas, albóndigas, tacos, entre otras preparaciones culinarias.



83727

Bolsa de 5 kg

PASTA TIBURONES

Esta pasta está elaborada a partir de sémola de trigo duro de la mejor calidad.



Los platos típicos catalanes en Navidad son una deliciosa expresión de la cultura y la gastronomía de esta región. Aquí tienes una pequeña selección de platos que se disfrutan en Cataluña durante las fiestas de Navidad:

Escudella y carne de olla con marisco y verduras:

Una versión de este plato navideño incorpora marisco como gambas y bogavantes, junto con una selección de verduras como coles, coles de Bruselas y zanahorias. Esta combinación crea una sopa sabrosa que es una fiesta para los sentidos. Canelones: Después de la comida de Navidad, muchos catalanes sirven canelones hechos con la carne que ha sobrado de la carne de olla, junto a una bechamel gratinada.

Cochinillo Relleno: Es otra delicia de Navidad, que consiste en llenar un cochinillo con una mezcla de carne picada (a menudo incluye rebozuelos), pasas, piñones y otros ingredientes aromáticos antes de cocerlo en el horno.

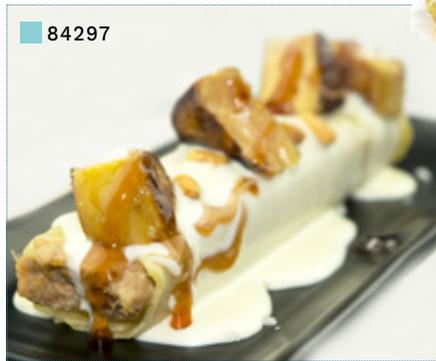
Suquet de pescado con alioli de verduras: En este plato, el pescado fresco es la estrella, acompañado de verduras como patatas, cebollas y tomates. La salsa jugosa del suquet es enriquecida con alioli de verduras que añade una dimensión única de sabor y textura.

Fricandó de Pescado: Esta es una opción ideal para los amantes del

Pasa a la página 12.



84806



84297



84296

GRANDCANELÓN SUPREMO Caja de 24 un/140 g

- 84806 DE RABO Y CARRILLERA DE VACUNO
- 84297 DE POLLO DE CORRAL, FOIE Y TRUFA
- 84296 DE PATO Y FOIE, SIN BECHAMEL



■ 83348 **CAPPELLI DE QUESO DE CABRA Y HIGOS**

3 kg

Pasta fresca en el huevo ultracongelada. Este producto no contiene conservantes y/o aditivos añadidos.



84222

4 kg

CAPPELLETTI FUNGHI

Consejos de uso: Puede servirlo directamente del congelador. Verter la pasta en agua hirviendo y cocer durante 90 segundos, servir al gusto. O, también puede dejar descongelar y servir al gusto.



82337



81160

■ 82337 - 81160 **CANELONES XXL DE CARNE ASADA CON BOLETUS O SIN. SIN BECHAMEL**

24 un/130 g

Caja con 3 bolsas de 8 canelones de 130 g (total 24 unidades) Canelones XXL (extra grandes) de pasta italiana. Los tienes con la opción que contiene boletus o no.



39317

(40-80) 6/4 kg aprox.

BOCA DE CANGREJO REAL N4

Estamos encantados de ofrecerte una delicia del mar, la Boca Cangrejo Real. Si el nombre no es suficientemente exótico, la apariencia de este marisco seguramente te cautivará. Este cangrejo es único por su intenso color azul y sus largas pinzas hiladas.



83711

(20x100 g) Envacado al vacío. 2 kg

TARTAR DE VIEIRA

Descongele el producto durante 10 minutos en agua fría. Es aconsejable consumir el producto muy frío e inmediatamente después de descongelarlo.



39434

(20-30 piezas) 12/1 kg

LANGOSTINO TÚNEZ CONGELADO A BORDO

Capturado en las pródigas aguas tunecinas, conocidas por su biodiversidad, este marisco goza de un sabor distintivo que es muy apreciado en la cocina. El proceso de congelación a bordo se realiza inmediatamente después de la captura, preservando la frescura y la calidad del langostino.



24118

(100-200) 6 kg

LANGOSTA VERDE CRUDA MARRUECOS

Este crustáceo exquisito se caracteriza por su coloración verde azulado, que se vuelve brillantemente roja cuando se cuece. La carne de la langosta verde cruda de Marruecos es sumamente concebida por su riqueza de sabor y su textura firme y carnosa.



84350

12/50 g

CARPACCIO DE GAMBA ROJA DE NUESTRA COSTA

Producto congelado sin colorantes ni conservantes, libre de gluten, resultado de pelar y prensar gamba roja *aristeus antennatus*, presentado en formato individual en sobres de 50 g. De color intenso y delicado sabor a gamba de nuestra costa. Indicado para conseguir un entrante de calidad.

La gamba roja proviene de los palcos de Arenys, Palamós y Sant Pol de Mar.

Consejo de uso: Se quita del congelador y se coloca el carpaccio directo en el plato (se descongela en sólo 5 minutos). Se adereza con un poco de aceite de oliva y sal en escamas, ¡y en la mesa!



Viene de la página 10.

pescado. El pez, como el lenguado o el rape, se corta en trozos y se cuece con cebolla, tomates, almendras y vino blanco, creando un plato succulento y aromático.

Cazuela de Pescado y Marisco:

Esta cazuela es una auténtica fiesta de sabores marinos. Combina diferentes tipos de pescado, como la escórpora, la dorada y el marisco fresco, en una salsa de tomate y alioli con un toque de pimentón.

Caracoles a la Lata: Este plato es una especialidad de Cataluña ya menudo se encuentra en las mesas navideñas. Los caracoles se preparan con una salsa de tomate, ajo, y hierbas aromáticas y se cocinan en el horno.

Gambas en la Sal: Las gambas frescas se cocinan con sal en una cazuela al horno, resaltando su sabor y textura naturales. Es una forma sencilla y deliciosa de disfrutar del marisco fresco.

Hervido de Pescado: Este plato es típico de la Costa Brava e incluye una gran variedad de pescado y marisco como la rape, las bogavantes, los mejillones y las gambas, todo cocido en un caldo sabroso.

Zarzuela de pescado y marisco:

Esta cazuela catalana es un homenaje en las delicias del mar. Combina pescados como la lubina y el pescado espada con marisco fresco como mejillones y gambas, todo en una salsa de tomate con alioli.



84810 (8/12) 6/1,5 kg

CARABINERO N00

Los carabineros después de la captura mediante redes de arrastre son clasificados, seleccionados y ultracongelados. Se envasan en estuches de 1,5 kg de peso neto y se introducen en cajas de cartón.



79170 (38/36) 3 Carabelas. 12/1 kg

GAMBA LISTADA N1

Es necesario cocinar el producto completamente antes de consumirlo.



82789 (30-36 piezas) 12/1 kg

COLA DE GAMBA LISTADA N2

Este producto ha sido pescado en alta mar. Es necesario cocinarlo completamente antes de consumirlo.



81846 - 81945 (N3; 30-40 i N2; 20-30) 6/2 kg

GAMBA ARGENTINA CONGELADA A BORDO. N3 I N2.

La gamba argentina congelada a bordo es una delicadeza muy valorada para los amantes del marisco. Son capturadas en los océanos de la Argentina, conocidas por sus aguas frías y limpias, que son el habitat perfecto para estas criaturas.



24876 (20-30 piezas) 12/800 g

LANGOSTINO DEL MEDITERRÁNEO, TUNEZ

Capturado en las pródigas aguas tunecinas, conocidas por su biodiversidad, este marisco goza de un sabor distintivo que es muy apreciado en la cocina. El proceso de congelación a bordo se realiza inmediatamente después de la captura, preservando la frescura y la calidad del langostino.



28123

Caja de 6 kg aprox.

COLA DE RAPE GRAN SOL

Éste es un producto de una gran calidad que se encuentra habitualmente en las profundidades del Gran Sol, una conocida región pesquera situada en el Atlántico norte. Esta zona es famosa por su gran cantidad de peces de calidad, incluyendo el codiciado rape.



84798

(170-225 g) 6/2 kg

SUPREMAS DE BACALAO PREMIUM

Producto envuelto individualmente y congelado IQF, en su punto de sal. Denominación científica: *Gadus murhua*. Zona de captura: FAO 27 Atlántico Noreste, subzona: Islandia. Consistencia; Firme. Gusto; ligeramente salado. Color; Blanco marfil. Glaseo 0%.



84804

(150-300 g/pieza) 2 kg aprox.

LOMO DE RAPE GRAN SOL

El lomo de rape grande sol es una prenda excepcional que los gastrónomos se alegrarán de acoger en sus cocinas. Originario de las aguas profundas de la región del Gran Sol en el Atlántico norte, este rap conoce por su sabor rico y su carne firme y jugosa.



84799

6/2 kg

COCOCHAS DE BACALAO

Información nutricional (100 g): Energía 52 Kcal 219 Kj, grasa <0,5 g saturada <0,1 g, Carbohidratos <0,8 g azúcares <0,5 g, proteínas 12 g, sal <2 g. Características organolépticas: Consistencia; suave. Gusto; ligeramente salado. Color; Blanco marfil. Glaseo 0%.



82681

8/1 kg

VIEIRA "ZAMBURIÑA" CHILENA, MEDIA CONCHA N2.

La adición de un 10% de glaseo, una fina capa de hielo que protege al marisco, asegura que las vieiras se mantengan frescas y retengan toda su humedad durante el proceso de congelación.



84785

(500-700 g/pieza) 6 kg

LOMO DE BACALAO DE ISLANDIA ENVASADO AL VACÍO. 0% DE GLASEO

El uso de un envasado al vacío asegura que el producto conserva su sabor natural y sus propiedades sin adición de glaseo. Es ideal para la plancha, en el horno o en una comida de pescado tradicional.



Las fiestas traen el espíritu de celebración y la promesa de experimentar sabores únicos. Es un placer para nosotros presentarte nuestra exquisita colección de postres congelados, concebida para aportar un toque de dulzura y elegancia a la culminación de las comidas de estas fiestas.

Desde las opciones más clásicas hasta los caprichos más inesperados, cada postre ha sido preparado con meticulosidad, con un alto estándar de calidad en mente. Nuestra tecnología de congelación preserva la frescura y autenticidad de cada sabor, garantizando una experiencia gustativa inigualable.

Cada postre es una invitación a disfrutar del encanto de las fiestas de Navidad a través del paladar. Contribuye a endulzar los momentos de tus clientes con esta exquisita selección de delicias heladas y productos ambiente.



EXCLUSIVO DE NAVIDAD!

84791 36/35 g
BERLINA (DONNY) CON DECORACIÓN DE NAVIDAD
Descongelar 30 minutos antes de servirlo.



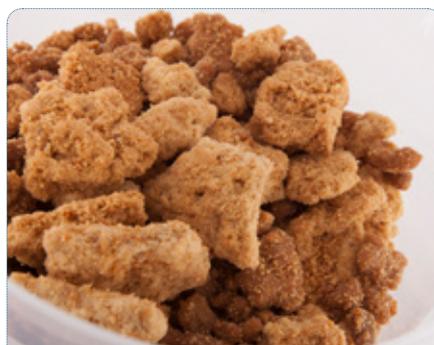
83249 - 83247 - 83252 en caja de 3 kg
TURRONES EN MONORACIONES
Turrones de chocolate crujiente de 150 x 20 g aprox. Turrón blando de 85 x 35 g aprox. Surtido de turrón de 5 variedades de 110 x 28 g aprox.

HALAL

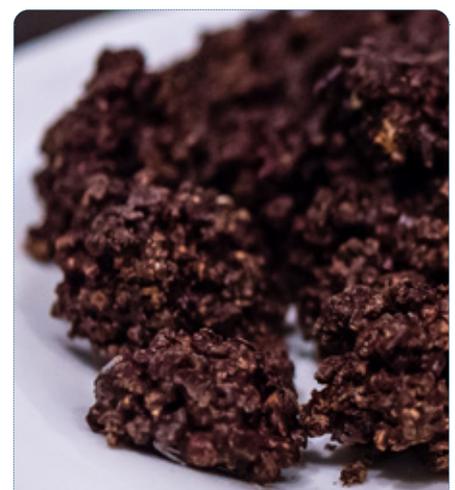


84802 - 84803 IQF. 12/500 G
COULIS: FRUTOS DEL BOSQUE
COULIS: MANGO Y MARACUYÁ

¡Pon el toque estético final a tus recetas! Adorna con precisión, añade el detalle que armoniza los sabores de un plato... Estos coulis untuosos, preparados para utilizar, sin aromas añadidos, sin gelificantes ni espesantes, vienen envasados en un biberón de plástico flexible, fácil de manipular gracias a la su punta dosificadora diseñada para añadir precisión a los acabados de los platos.



84782 1 kg
GALLETA CRUMBLE, CUBO
Este crumble de galleta se presenta listo para utilizar en múltiples preparaciones: al horno con alguna fruta, acompañado de helado o crema agria o como guarnición de tantos postres; ya sea en caliente o en frío, este delicioso crumble te permite soltar la imaginación cuando preparas tus postres.



84795 Cubo d'1 kg
BROWNIE DESMIGADO
Para utilizar en muchas preparaciones y acabados de postre. Por su sabor a chocolate y nueces, su color intenso y su facilidad para moldear, sirve de base o de acabado para sus postres de éxito.



82832

15/110 g

PASTELITOS GOLD ROCHER

Pastelito de chocolate fundido con praliné de almendra y recubierto de avellana pintado con spray dorado. Envasado individualmente.



84784

15/120. Envasado individualmente

PASTELITO DE DULCE DE LECHE

Mousse suave con núcleo de cremoso de dulce de leche y base de galleta.



83362

12 raciones. 3/1.350 g

TARTA RED VELVET, PRETALLAT

Pastel redondo (26 cm) ultracongelado. Relleno y cubierto con crema de queso, decorado con virutas de chocolate blanco, precortado y listo para servir. Retire primero los productos del embalaje. Dejar descongelar durante 9 horas en la nevera. Una vez descongelado, guardar en frío (max. 7°C) y consumir antes de 24 horas.



84787

12/140 g. Envasado individualmente

PASTELITO DE PANNA COTTA

Nata cocida aromatizada con perlas de vainilla y ramas de canela, con cremoso de frambuesa y crocante de almendra.



84786

14/120 g. En lata

PASTELITO DE TOCINILLO DE CIELO

Típico pastelito de tocino de cielo presentado dentro de una lata ovalada.



83352

10 raciones. 3/1.250 g

TARTA DE CHOCOLATE Y FRUTOS ROJOS, PRECORTADO

Pastel redondo (31 cm) ultracongelado de bizcocho de chocolate y relleno de frangipán (una mezcla de crema de almendras y crema pastelera) decorado con frutos rojos y copos de almendras cubiertos con gelatina. Está precortado y listo para servir. **Uso:** retirar el producto del embalaje y dejar descongelar en la nevera unas 9 horas. Una vez descongelado, guardar en frío y consumirlo antes de 72 horas.



82829

12/120 g

VASO HELADO CHEESE-CAKE

Mousse de queso con base de crujiente de galleta y pistacho y con gelatina de macarón de frambuesa. Presentado en vaso de cristal.



82830

12/120 g

VASO HELADO DE TIRAMISÚ

Mousse de Mascarpone entre bizcocho savoiardi y bizcocho de cacao, con almibar de café y amaretto y coronado por cacao.



82828

12/130 g

VASO MANHATTAN

Galleta crumble de cacao y sal, esponjoso de chocolate con crema intensa de chocolate y acabado con bolitas de cereales de tres chocolates.



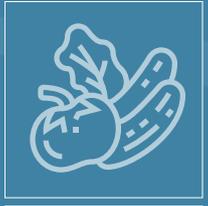
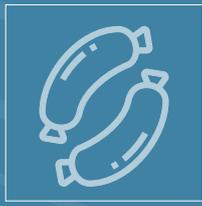
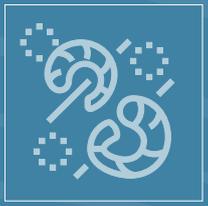
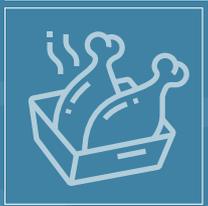
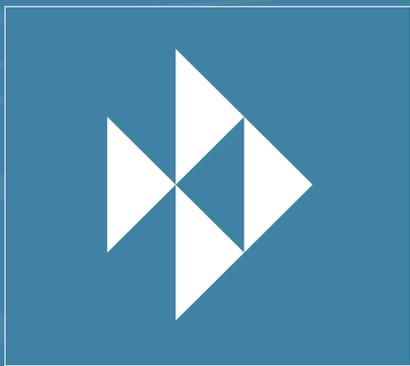
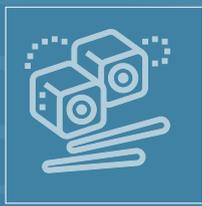
Algunas de las fotografías pueden no corresponderse con el producto real o ser una sugerencia de presentación. La información, al mostrarse, es meramente informativa. Consulta el envase o ficha técnica para obtener las características del producto.



EDITA: Área Comercial de Friman // NOVIEMBRE de 2023
DISEÑO Y MONTAJE: marqueting@friman.cat

OFICINAS
Calle 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

PEDIDOS
Calle: 900 150 723
a/e: comandes@friman.cat
WWW.FRIMAN.CAT



900 150 723
WWW.FRIMAN.CAT

