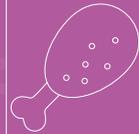
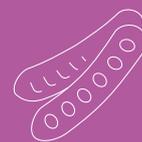




www.friman.cat
friman
EXPERIÈNCIA ALIMENTÀRIA



SEMANA SANTA



A lo largo de las páginas de este folleto queremos presentarte una selección de productos congelados, ambiente, refrigerados y pescado y marisco fresco ideales para la Semana Santa. Sabemos que esta es una época del año donde la calidad de los productos y su correcta preparación son clave para garantizar el éxito de sus menús festivos.

Una de las preguntas más frecuentes que recibe nuestro equipo comercial es: "¿Cuál es la mejor forma de descongelar los productos?" Nos complace proporcionarle una respuesta tan sencilla como efectiva.

Paso 1: Planificación. Para obtener los mejores resultados, se recomienda descongelar los productos en el frigorífico durante 24 horas antes de su utilización. Ésta es la manera más segura de hacerlo, ya que mantiene los alimentos a una temperatura segura (menor de 4°C) durante todo el proceso.

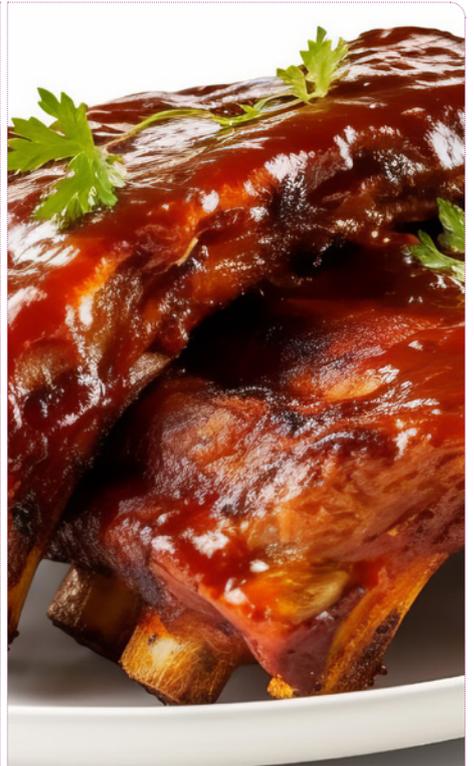
Paso 2: Descongelación. Coloque los productos en un recipiente para que el agua que se pueda desprender no contamine otros alimentos. Si tiene prisa, otra opción es sumergir el alimento en agua fría, cambiando el agua cada 30 minutos. Nunca utilice agua caliente, ya que puede empezar a cocinar las partes más externas del alimento mientras el interior todavía está congelado.

Pasa a la página 5 →



84906 6/1 kg
COSTILLA DE CERDO CON SALSA BARBACOA COCINADO A BAJA TEMPERATURA

Descongele a temperatura controlada 24h. Antes de su uso. Regenerar en el horno a 180º durante 15-20 minutos o con grill.



84648 3/1,5 kg

PLANCHA DE COCHINILLO COCINADO A BAJA TEMPERATURA



84649 3/1,5 kg

PLANCHA DE MELOSO DE TERNERA COCINA A BAJA TEMPERATURA



84657 (25 un/150 g) 4 kg aprox.

MONORACIÓN PLANCHA DE MELOSO DE CORDERO COCINADO A BAJA TEMP.



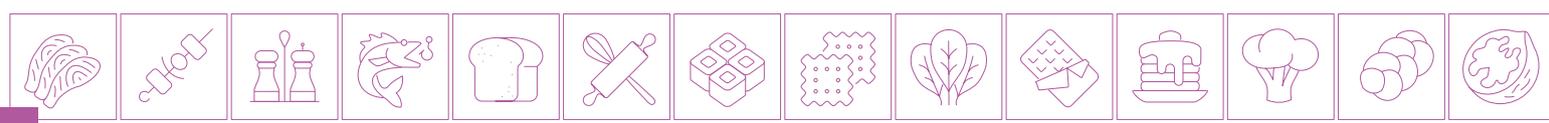
84663 5 un/1 kg

DESMIGADO DE CERDO (PULLED PORK)



84665 30-40 u. 2/2 kg

DESMIGADO DE POLLO (PULLED CHICKEN)





84724

(60 g) 4,2 kg aprox.

MASA DE TERNERA EN BOLA PARA SMASH BURGUER



84541

IQF. 6/500 g

BUTIFARRA NEGRA, MINI

Bolsa envasada al vacío con 24 butifarretas negras de unos 20 gramos. De textura firme, melosas y sabrosas, son ideales para barbacoas, para tapas y aperitivos, para hacer guisos o para pinchos.



10059

4 kg

CONEJO CORTADO, SIN CABEZA

Conejo cortado en octavos, sin cabeza. Porciones congeladas individualmente. Procedente de canales de 1 a 1,25 kg, con edades de entre 55 y 70 días.



MUSLO DE POLLO AMARILLO PARA BRASA

84950

Interfoliado. 5 kg

Muslo y contra muslo de pollo amarillo de un peso de entre 200 y 400 gramos y de categoría A. Se presenta limpio y con los cortes necesarios para que el hueso no esconda partes de la pieza y así quede toda cocida de forma uniforme. Especial para cocinar a la parrilla.



84768

4/2,5 kg

SOLOMILLO DE VACUNO, ENTERO

Preparado de carne de vacuno 95% y salmuera con proteína animal.



84777

30-40 u. 2/2 kg

PLUMA DE CERDO SABOR IBÉRICO, PREPARADO

Preparado de pluma de cerdo (86%). Se presenta en caja de 5 envases de 1 kilo con 9 piezas aprox.



81029

16/(1.000-1.300 g aprox.)

PALETILLA DE CORDERO

Producto ideal para cocinar entero en el horno.



84944

10/1 kg

HUEVO LÍQUIDO PASTEURIZADO

1 kg de huevo líquido corresponde aproximadamente a 20 huevos de clase M. Descongele el producto en refrigeración (entre 0 y 4°C) durante 24 horas. Si el producto se descongela a temperatura ambiente debe consumirse inmediatamente. Una vez descongelado puede guardarlo durante 7 días en condiciones de refrigeración siempre que no se haya abierto el envase original. Una vez destapado, consérvelo en refrigerado por un máximo de 24 horas.





84661 25 un/80 g

CARPACCIO DE MANITAS DE CERDO

Preparación: Descongelar a temperatura controlada 24 horas antes de su uso. Consumir en frío. **¿Por qué comprar este producto?** Soluciones gastronómicas, producto diseñado para agilizar y simplificar el trabajo de las cocinas profesionales frente a procesos de cocción largos y laboriosos. Cálculo exacto de los escandallos. Reducción de costes. Eliminación de mermas. Ahorro de procesos en la cocina..



83966 15 un de 80 g

CARPACCIO DE ATÚN

Atún cortado en láminas finas y presentado en sobre de ración individual. Producto práctico de regeneración rápida (en 10 minutos). Congelado y listo para emplatar.

84893 Envasado al vacío. 20 sobres de 50 g
CARPACCIO DE PULPO



Antes de consumir el producto, déjelo descongelar a temperatura de refrigeración. Sazonar al gusto. Una vez descongelado, no volver a congelar y consumir en un plazo de 24 horas.

84350 12 un de 50 g

CARPACCIO DE GAMBA ROJA DE NUESTRA COSTA

Éste es un producto congelado sin colorantes ni conservantes, libre de gluten, resultado de pelar y prensar gamba roja *aristeus antennatus*. Se caracteriza por un intenso y delicado sabor a **gamba de nuestra costa**, muy indicado para conseguir un entrante de calidad. La **gamba roja** proviene de las lonjas de **Arenys, Palamós y Sant Pol de Mar**. **Uso:** Se saca del congelador, abrir el envase y colocar el carpaccio directo en el plato de servir, puesto que se descongela en sólo 5 minutos. Se aliña con un poco de aceite de oliva y sal en escamas, y en la mesa.



CIGALA ESCOCIA, CONGELADA VIVA

4/1 kg peso neto

- 84808 N0
- 84809 N1
- 84815 N2

La cigala de Escocia descongelada viva es un marisco apreciado por los restauradores por su textura tierna y sabor delicado. Es importante manipularlo correctamente para mantener su frescura y calidad. Este marisco es una opción popular en muchos restaurantes por su versatilidad y gusto exquisito.



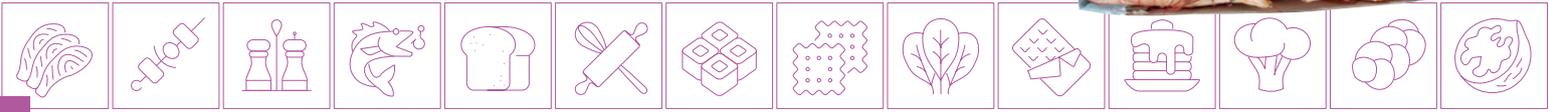
84967 Envasado al vacío. 25 un de 50 g

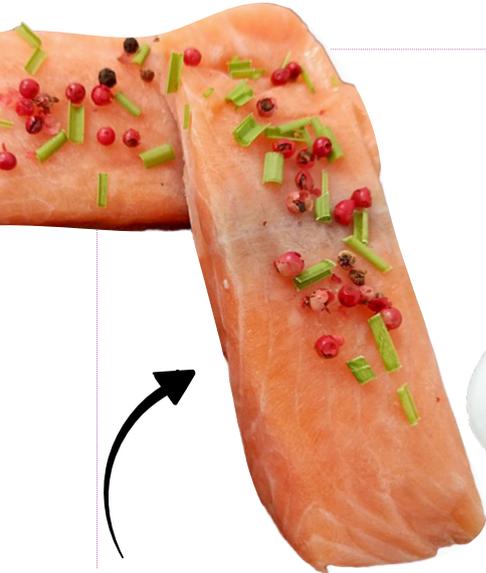
CARPACCIO DE CARABINERO

Producto de la Costa Catalana (**Costa Brava**). **Método de regeneración:** Retirar el envase y poner el producto sin descongelar en el plato, esperar 5 minutos y consumir aliñándolo al gusto.

83246 (30-40) 6/2 kg

GAMBA ARGENTINA N3 CONGELADA A BORDO





83289 (2x125 g) 20/250 g

SALMÓN SALAR EN PORCIONES



84916 0% 10 kg

MIGAS DE EGLEFINO AL PUNTO DE SAL

Descongelar a temperatura de refrigeración
Producto crudo, cocinar antes del consumo.

← Viene de la página 2

Paso 3: Preparación. Una vez descongelados, los productos están listos para ser cocinados según sus recetas favoritas. **Recuerda que los alimentos descongelados no pueden volver a congelarse.**

Esperamos sinceramente que las recomendaciones que le ofrecemos en este catálogo le resulten útiles. Nuestro equipo comercial está, como siempre, a su disposición para resolver cualquier consulta o duda que pueda tener.

¡Os deseamos una Semana Santa llena de delicias y logros culinarios!

84781 (38-46) 1 kg aprox.

GAMBA LISTADA N1

Origen: Senegal, República del Congo y Angola.

PRODUCTO
A PRECIO
ESPECIAL



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

FILETE DE LUBINA



84276 (200-300) 2/5 kg

LENGUADO "TIGRE" SIN VÍSCERAS

Lenguado entero sin vísceras. Envuelta cada unidad de producto. Ultracongelado a bordo.

77100 (400-600 g) 20%. 5 kg

RODABALLO SALVAJE, ENTERO Y SIN VÍSCERAS

Selección de compra en subasta en función del grado de frescura y tamaño. Ultracongelación a -40 °C. Las piezas defectuosas son apartadas. Comprobación de apariencia y peso según control de producción. Época de ova: abril-julio.



El bacalao ha sido durante mucho tiempo parte esencial de la cocina catalana, especialmente durante la Semana Santa. Te invitamos a redescubrir el sabor distintivo y la versatilidad de este pez en su forma más fresca.

El bacalao ofrece una textura firme y delicada, cuyo sabor suave se puede realzar con una variedad de ingredientes y técnicas de cocción. Es el ingrediente principal en platos clásicos como el derrame de bacalao o el bacalao a la llau-na, pero también se puede utilizar en recetas más innovadoras.

Destacamos el **bacalao Skrei**, un pez que llega a las costas noruegas durante los primeros meses del año. Este bacalao, conocido como el "Pescado de los Vikingos", es considerado uno de los pescados más lujosos del mundo por su carne blanca y fina de sabor rico y suave. Se pesca de forma sostenible protegido por la denominación de origen "*Norwegian Seafood Council*". Certificación que asegura que cada pez ha sido pescado de forma responsable, asegurando la sostenibilidad de la especie.

PODEMOS OFRECERTE BACALAO FRESCO EN VARIOS CORTES DEPENDIENDO DE TUS NECESIDADES O PREFERENCIAS.

LOS CORTES MÁS COMUNES SON:

Lomo: Es el corte más preciado del bacalao y la parte central del pescado y se caracteriza por su carne blanca, firme y sin espinas. Ideal para la mayoría de recetas, incluyendo horno, plancha o guiso. **Ventresca:** Situada desde el cuello que está abierta y hasta la parte donde comienza la parte cerrada de la prenda. Ideal para freír o cocinar a la plancha. **Cuello:** Esta parte se encuentra cerca de la cabeza y es más gruesa. Ideal para cocinar a la brasa o al horno. **Cola:** La cola es más delgada y contiene más huesos, pero también muy sabrosa. Se usa para hacer caldos o salsas.

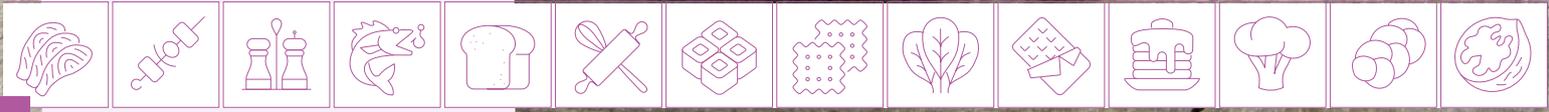
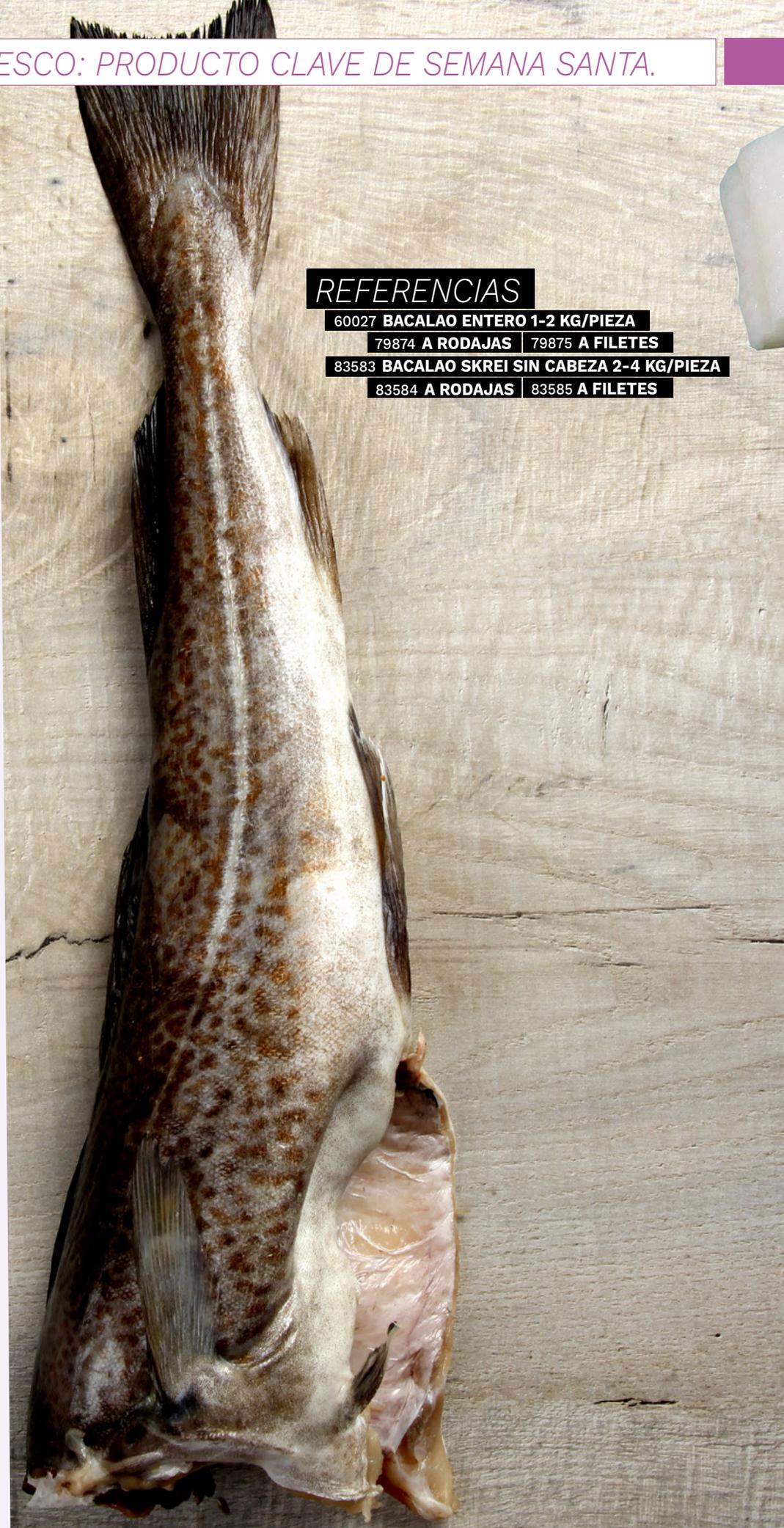
REFERENCIAS

60027 BACALAO ENTERO 1-2 KG/PIEZA

79874 A RODAJAS | 79875 A FILETES

83583 BACALAO SKREI SIN CABEZA 2-4 KG/PIEZA

83584 A RODAJAS | 83585 A FILETES





83816 15%. 5 kg

SUPREMAS DE BACALAO, ANZUELO

Lomo central del solomillo de aprox. 250 g.



79877 15%. (700+) 5 kg

LOMOS DE BACALAO JUMBO, SIN ESPINA

Descongelar a temperatura de refrigeración. Producto crudo, es necesario cocinarlo completamente antes del consumo.

El bacalao congelado se destaca como una opción ágil y adaptable a la cocina de numerosos restaurantes, gracias a sus propiedades distintivas.

Su durabilidad mejorada promueve una planificación de menú eficiente y reduce el desperdicio de los alimentos. El bacalao congelado suele llegar a la cocina ya limpio y preparado, aligerando la carga de trabajo.

Respecto al sabor y textura, si se descongela de la forma adecuada, ofrece una experiencia culinaria comparable a la del bacalao fresco. Además, su riqueza en proteínas, vitaminas y minerales hace una valiosa contribución a una dieta equilibrada.



20526 0%. 8/500 g

BACALAO DESMIGADO, ISLANDIA

Descongelar a temperatura de refrigeración. Producto crudo, es necesario cocinarlo completamente antes del consumo.



83792 (150-300 g) 20%. 5 kg

LOMO DE BACALAO, ISLANDIA



84785 (500-700 g/pieza) 0%. 6 kg

LOMO DE BACALAO, ISLANDIA



81648 0% (200-300 g) 6/2 kg

LOMO DE BACALAO, ISLANDIA



20362 10%. (500-1.000 g) 11 kg

FILETE DE BACALAO, ISLANDIA



84799 0%. 6/2 kg

COCOCHAS DE BACALAO



**CREMA DE CALABAZA
CON FRUTOS SECOS**

- 100 g de calabaza (**83170**)
- 20 g de cebolla (**84557**)
- 10 g de nata líquida (**80654**)
- 50 g de caldo vegetal (**79108**)
- 10 g de frutos secos (**39598**)
- Aceite (**39421**), sal (**39518**), pimienta (**39864**)

0,54 €**BUTIFARRA CON ALUBIAS**

- 100 g de butifarra (**84464**)
- 120 g de alubias (**39407**)
- 10 g de ajo y perejil (**82560**)
- Aceite (**39421**), sal (**39518**), pimienta (**39864**)

1,34 €**PASTEL DE BIZCOCHO
DE CHOCOLATE, ADORNADO
CON CRUMBLE**

- 125 g de pastel (**83352**)
- 5 g de sirope de chocolate (**82882**)
- 10 g de crumble de galleta (**84782**)

1,66 €**3,54 €** aprox. /ración



FIDEUÀ CON ALIOLI

- 20 g de sofrito (84611)
- 5 g de ajo picado (84728)
- 100 g de fumet (84727)
- 20 g de sepia (83297)
- 20 g de calamar (82712)
- 80 g de fideos (79926)
- 20 g de alioli (83310)
- Aceite (39421), sal (39518), pimienta (39864)

1,59 €

BACALAO SKREI CON PISTO RATATOUILLE

- 150 g de (*) bacalao Skrei (83585)
- 50 g de pisto (83058)
- 50 g de tomate frito (79808)
- 10 g de ajo picado (79303)
- Aceite (39421), sal (39518), pimienta (39864)

(*) Producto fresco de precio variable. Para realizar el cálculo nos hemos basado en el precio medio común de los últimos 3 meses.

1,99 €

PASTEL DE LEMON PIE CON FRUTOS DEL BOSQUE

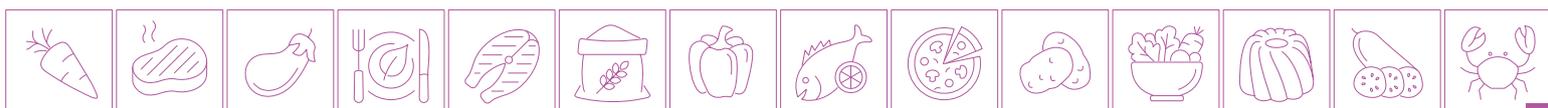
- 1 unidad de lemon pie (84790)
- 5 g de brownie desmenuzado (84795)
- 5 g de coulis de frutos del bosque (84802)

2,21 €

5,79 € aprox./ración

Quieres más recomendaciones de nuestro equipo comercial? Contáctanos: **900 150 723**

Precios aproximados calculados según gramos por ración, especificados por nuestro equipo nutricional. No se incluye el IVA ni el coste de otros ingredientes no disponibles en el surtido de **Friman**. El precio puede variar según preferencias y ajustes individuales.



Entendemos la importancia de ofrecer productos que satisfagan las exigencias de nuestros clientes, siempre con un alto estándar de calidad.

Con esta premisa, trabajamos con los principales fabricantes de verduras congeladas. Esta colaboración nos permite ofrecer una amplia gama de productos que mantienen el sabor y los nutrientes esenciales de las verduras, gracias a los cuidados procesos de congelación.

En **Friman**, su éxito es nuestra pasión. Nos esforzamos día a día para proporcionarle productos con la mejor calidad-precio, para que pueda deleitar a sus clientes con los mejores sabores sin perder calidad.



12813 4/2,5 kg
ENSALADILLA



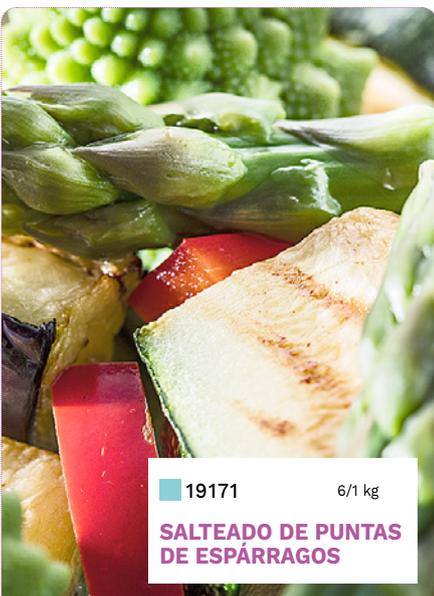
14016 4/2,5 kg

GUISANTE FINO

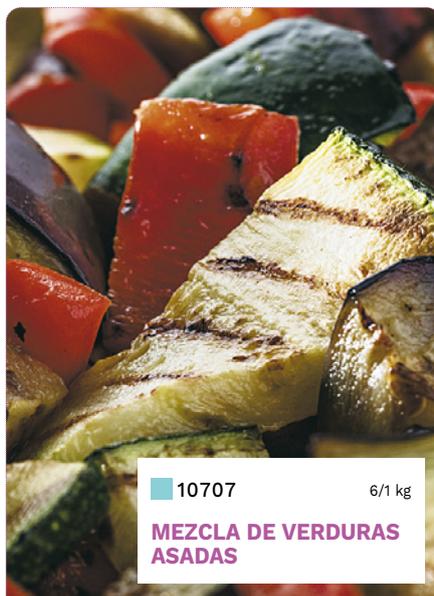
El guisante es un alimento muy apreciado. Los principales beneficios para la salud se centran a nivel cardiovascular. En Bonduelle, cocinan los guisantes extrafinos con aromas naturales y una pizca de sal, para que se pueda disfrutar de su sabor durante todo el año.



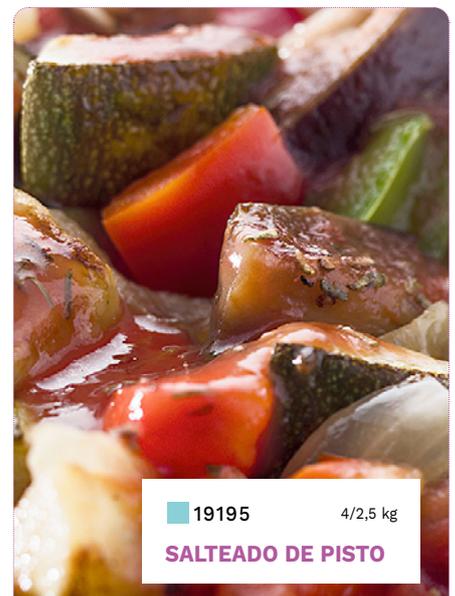
14804 4/2,5 kg
JUDÍA PLANA
La verdura más similar a la fresca: cosechada en el momento perfecto de maduración y cocida al vapor con una tecnología innovadora para mantener el color brillante, la textura crujiente y el gusto intenso.



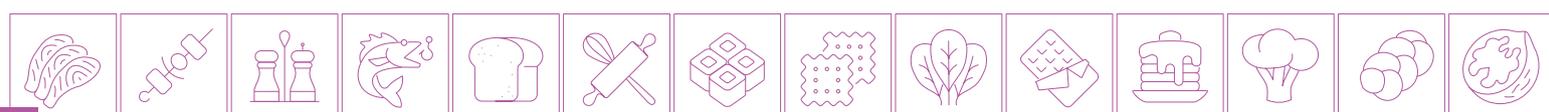
19171 6/1 kg
SALTEADO DE PUNTAS DE ESPÁRRAGOS

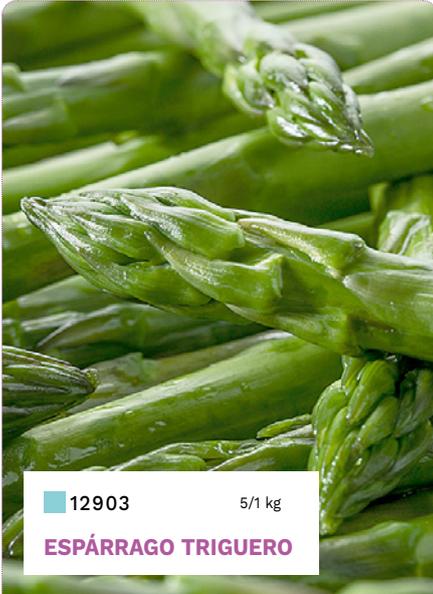


10707 6/1 kg
MEZCLA DE VERDURAS ASADAS

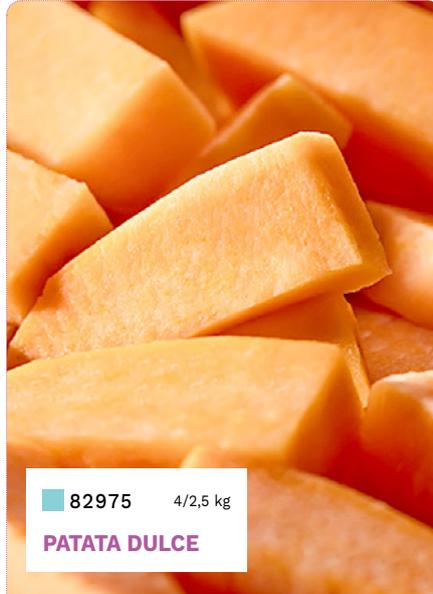


19195 4/2,5 kg
SALTEADO DE PISTO





12903 5/1 kg
ESPÁRRAGO TRIGUERO



82975 4/2,5 kg
PATATA DULCE



81165 6/1 kg
COLIFLOR



81724 4/2,5 kg
COLES TRIO

Preparación: **Horno a vapor** sin presión, sin descongelar previamente, calentar 2 min. en gastronómo.
Horno: 15min. 180°C. **Paella** 7 min.



78123 6/1 kg
HABAS FINAS

Extrafinas: calibre < 15 mm medidos a través de una parrilla de agujeros redondos (según buenas prácticas neerlandesas).



19397 4/2,5 kg
DÚO DE ZANAHORIAS EN RODAJAS

Preparación: **En horno de vapor** sin presión, cocinar 3 minutos después de haber llegado a los 95°C.



18228 7/1 kg
LONCHAS DE CALABACÍN PARRILLA



84516 10/1 kg
MEDIA MAZORCA DE MAIZ ASADA

Regeneración en el horno: Precalentar el horno a 180° y cocer el contenido de la bolsa durante unos 12 minutos.



10711 7/1 kg
LONCHAS DE BERENJENAS PARRILLA





83711 (20 un/100 g) 2 kg

TARTAR DE VIEIRA

Producto envasado al vacío.
Uso: Descongele 10 minutos en agua fría. Es aconsejable consumir el producto muy fresco, inmediatamente después de descongelarlo.



83710 (20 un/100 g) 2 kg

TARTAR DE SALMÓN

Producto envasado al vacío.
Uso: Descongele 10 minutos en agua fría. Es aconsejable consumir el producto muy fresco, inmediatamente después de descongelarlo.



84962 12/740 mL

SALSA DE CHILE SRIRACHA

Salsa picante ideal para cocina tailandesa. Ideal para condimentar pollo. Se puede untar carnes o por la preparación de ensaladas.



80633 10 kg **TOMATE A DADOS**

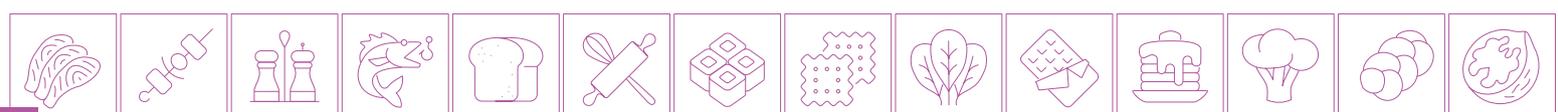


84645 10/1 kg **SOJA CON VAINA**

83232 4/5 kg **ARROZ VAPORIZADO GRANO MEDIO**

El arroz vaporizado ("parboiled") se obtiene después de someter el arroz con cáscara a un remojo de 60°C y a continuación a una fuerte presión de vapor, que elimina buena parte del almidón conservando las vitaminas y sales minerales que los arroces tradicionales pierden cuando se pulen.

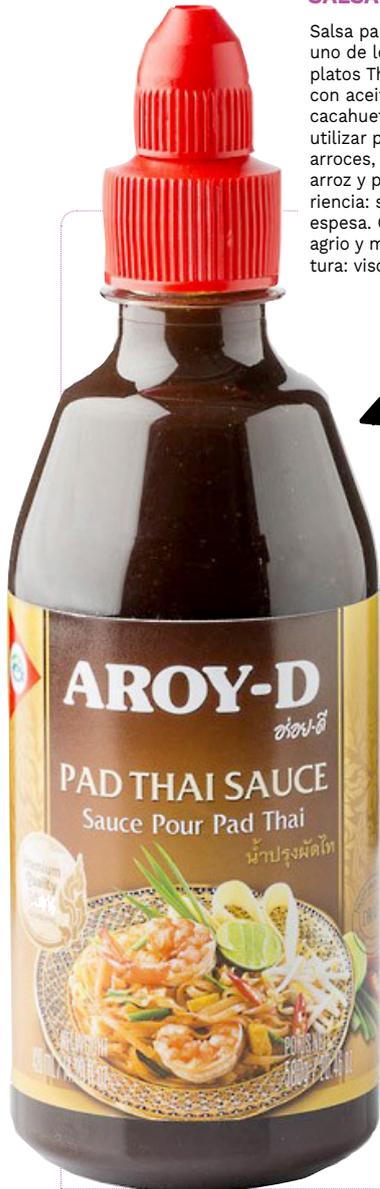
El proceso de vaporizado hace el arroz más fácil de procesar a mano, mejora su perfil nutricional y cambia su textura. El almidón del arroz vaporizado se gelatiniza, haciéndolo más duro y brillante que los demás arroces. Por eso queda más entero y menos pegajoso. Al estar precocinado, se acorta el tiempo de cocción.



84963 12/1 kg

SALSA PAD THAI

Salsa para elaborar uno de los mejores platos Thai. Salsa con aceite de soja y cacahuets. Se puede utilizar para aliñar arroces, tallarines de arroz y pastas. Apariencia: salsa suave y espesa. Gusto: salado, agrio y meloso. Textura: viscosa. Una vez

**GYOZA**

84886	DE SALMÓN	(20 g/pieza) 5/600 g
84836	DE LANGOSTINO	(20 g/pieza) 5/600 g
84606	DE CERDO Y VERDURA	(30 un/b) 12/600 g
84605	DE LANGOSTINO	(30 un/b) 12/600 g
84607	DE VERDURAS	(30 un/b) 12/600 g

En Friman ofrecemos gyozas congeladas en variedades como salmón, langostino, cerdo y verduras, y verduras, ideal para restauradores que buscan diversidad, eficiencia en la cocina y satisfacción del cliente. La selección de calidad, la fácil preparación y el potencial para innovación en el menú hacen de estas gyozas una opción excelente para enriquecer la oferta culinaria.



84695

(1,5 cm) 10/500 g

ATÚN A DADOS PARA POKE

Para preparar Poke con este producto: Deja descongelar el producto y marinarlo brevemente con salsa de soja y aceite de sésamo. Agregar ingredientes como cebolla verde y aguacate. Sírvelo sobre arroz o verduras, adornando con semillas de sésamo y limón.

79484 Bolsa 220 g

FIDEOS FINOS DE ARROZ

Si ha pensado utilizar los fideos para hacer pad thai o algún otro plato salteado, utilice agua tibia para cocinarlos parcialmente y conseguir que estén un poco blandos, pero todavía duros en el interior. Este sistema también funciona si desea hacer los fideos de arroz con sopa, aunque también puede ponerlos en la sopa sin remojarlos ni cocinarlos por adelantado. Los fideos de arroz son muy frágiles, por eso tendrá que tener especial cuidado en manipularlos en crudo.



84759

(15x15) 10/1 kg

AGUACATE A DADOS

El aguacate en dados enriquece platos como ensaladas, tacos, sushi, toast de aguacate, y ceviches, añadiendo cremosidad, sabor suave, y valor nutricional. Este ingrediente versátil también se utiliza en bebidas y smoothies, ofreciendo una base rica en grasas saludables, fibra, vitaminas y minerales.



83497

Bolsa 4/2,5 kg

MANGO A TROZOS

Piezas deliciosas de fruta tropical. Maduradas al sol en América del Sur, cosechadas en el momento justo de maduración y cortadas en cómodos trozos. ¡Mejor y más cómodo, imposible! Úselo como postre refrescante o como complemento original en un buffet dulce o en un yogur.



En nuestra empresa, la bollería congelada se convierte en una fusión de innovación y calidad superior. Presentamos una selección meticulosamente escogida de dulces y postres, diseñada para realzar tanto los momentos especiales como los placeres cotidianos.

Mantenemos una colaboración estrecha con proveedores de prestigio, con el objetivo de garantizar que cada exquisita creación de pastelería que ofrecemos encapsule la esencia inconfundible de la tradición pastelera, añadiendo una moderna reinterpretación.



84889 4/800 g

TARTA CREMOSA DE QUESO

Estos pasteles se caracterizan por tener una fina capa de galleta crujiente 100% casera y por estar hechos con el mejor queso gallego. Las encontrará ligeramente tostadas de la parte superior y con una textura firme por la parte exterior y cremosa en su interior.



84890 4/800 g

PASTEL CREMOSO DE QUESO CON PISTACHOS

Pastel hecho a mano y se procura el equilibrio de los ingredientes para obtener un resultado final delicioso. Para disfrutarlos perfectamente, es necesario descongelarlos en refrigerado durante unas 24 horas. Una vez descongelado, se conserva en refrigeración durante 7 días.



84787 12/140 g

PANNA COTTA INDIVIDUAL

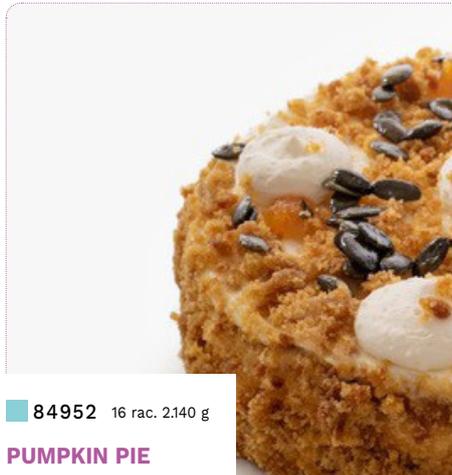
Nata cocida aromatizada con perlas de vainilla y ramas de canela, con cremoso de frambuesa y crocanti de almendra.



84947 15/100 g

GRANO DE TIRAMISÚ

Pastelito de crema de caramelo con café y crema de queso sobre bizcocho, presentado en forma de grano de café.



84952 16 rac. 2.140 g

PUMPKIN PIE

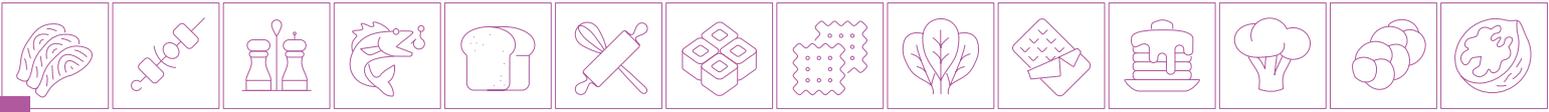
Tres capas de esponjoso bizcocho de calabaza relleno de crema de queso con chocolate blanco y naranja amargo. Decorado con puntos de crema de queso y pipas de calabaza, su zócalo de muelles de bizcocho de calabaza le aporta una suavidad especial.



84958 16 rac. 2.150 g

LEMON VELVET

Tres capas de bizcocho de color amarillo acompañado de tres capas suaves de crema de limón y crema de queso. Su decoración se remata con molletes de bizcocho, una fina y brillante capa de gelatina y un mini limón.





84786

En llauna. 14/120 g

TOCINILLO DE CIELO

Típico flan de yema "tocino de cielo" presentado dentro de una lata ovalada.



84959

15/110 g

TARTA MANILA (GALLETAS DE CHOCOLATE)

Tres capas de bizcocho de chocolate combinadas con tres capas de "dulce de leche" y tres capas de crema de queso. El zócalo, hecho de molletes de bizcocho de chocolate, se deshace en el paladar. Está decorado con crema de leche con dulce de leche y trozos crujientes de galleta de chocolate blanco y negro.



84784

15/120 g

PASTELITO DE DULCE DE LECHE

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



84956

14 porc. marcadas. 1.665 g

TARTA RED VELVET

Bizcocho rojo relleno de crema de queso decorado con frutas del bosque.



82832

15/110 g

PASTELITOS GOLD ROCHER

Pastel de chocolate fundido con praliné de almendra y recubierto de avellana pintado con spray dorado.



84951

14 rac. 1.500 g

TARTA CARROT CAKE, PRECORTADO

Tarta congelada de bizcocho con zanahoria y nueces, con crema de queso y decorada con nueces tostadas y mantequilla de cacao.



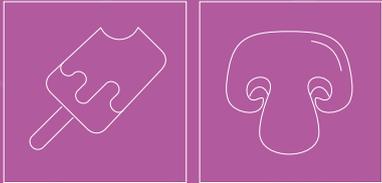
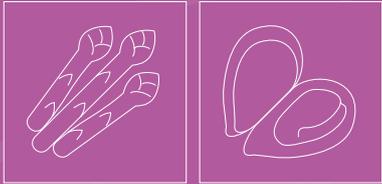
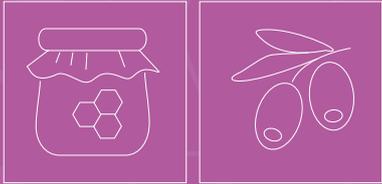
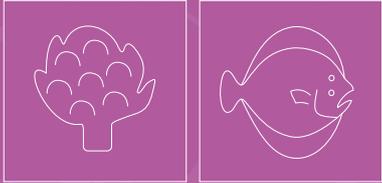
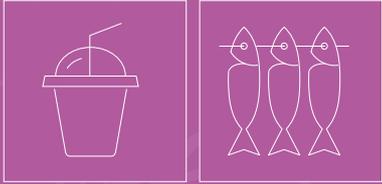
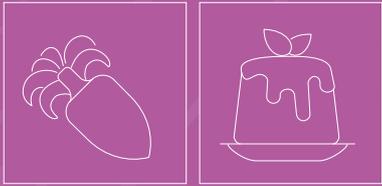
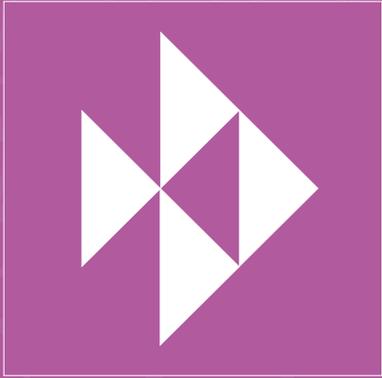
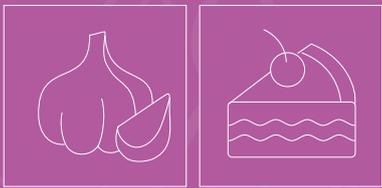
Algunas de las fotografías pueden no corresponderse con el producto real o ser una sugerencia de presentación. La información, al mostrarse, es meramente informativa. Consulta el envase o ficha técnica para obtener las características del producto.



EDITA: Área Comercial de Fríman // MARZO de 2024
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 E-Mail: friman@friman.cat

PEDIDOS
Tel: 900 150 723
E-Mail: comandes@friman.cat
WWW.FRIMAN.CAT



900 150 723
WWW.FRIMAN.CAT

