

EL BON TEMPS  
JA ÉS AQUÍ!



En aquest fulletó, explorareu una selecció acurada de productes ideals per a encarar els dies calorosos, quan les vostres terrasses s'omplen de comensals en cerca de propostes lleugeres i refrescants.

Presentem una varietat de plats precuinats, peix i marisc congelats, així com carns, gelats i coques, tots seleccionats pels seus sabors autòctons i la seva alta qualitat, garantint ingredients protagonistes en la cuina catalana durant els mesos de juny, juliol i agost. A més, oferim una gamma de productes a temperatura ambient que inclouen salses, conserves, patates fregides i olives, perfectes per complementar qualsevol menú.

El canvi de les estacions ens ofereix una oportunitat excepcional per innovar els menús i captivar els comensals amb plats que reflecteixen l'energia i l'essència del Mediterrani. L'ús de productes congelats com els succulents llagostins o les mini hamburgueses de vedella, a més de peixos com la sardina o el seitó, proporciona un gust fresc i intens, ideal per a plats estivals. Aquest fulletó està replet d'informació valuosa, receptes estimulants i consells pràctics per maximitzar l'ús dels productes congelats i a temperatura ambient.

Passa a la pàgina 4 →



79191

Garrafa 6/2 Lt

**SALSA GUACAMOLE**

Experimenta el sabor autèntic amb aquesta salsa guacamole: sense colorants artificials ni grasses transgèniques. El complement vegetarià perfecte per a tot tipus de plats.



85176

20/55 g

**PATATES XIPS PRÈMIUM AMB OLI D'OLIVA**

Patates de tipus "agria", seleccionades a consciència, tallades finament i lleugerament daurades amb un 25% d'oli d'oliva i sal refinada. Sabor Mediterrani!



78523

Llauna OL-120. 8/12 peces/llauna

**MUSCLOS EN ESCABETX**

Gaudiu d'aquests musclos en escabetx. Preparats amb cura i seguint una recepta tradicional, cada mossegada és un plaer. Equilibri perfecte entre el sabor del marisc i el toc àcid de l'escabetx us transportarà a una experiència gastronòmica única. Descobriu la qualitat i el sabor incomparables dels nostres musclos en escabetx.



79192

Bossa 12/454 g

**"TORTILLA" XIPS**

Les autèntiques "Tortilla Chips" i "Nachos" utilitzant com a matèria primera grans de blat de moro sencers seleccionats, lliures d'organismes genèticament manipulats i tractats a les instal·lacions del fabricant.



78125

Llauna OL-120

**CLOÏSSES AL NATURAL**

Un cop obert, conservar a la nevera un màxim de 48 hores. Consumir preferentment abans de la data indicada a l'estoig. Apte el consum per a tota la població en general: nens, adults... A excepció d'aquella població amb al·lèrgia a l'ingredient principal.



78438

RO-120

**SARDINES EN OLI D'OLIVA**

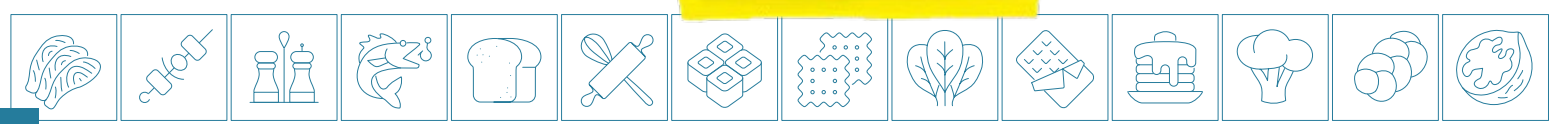


85164

Galleda. 4/3,4 kg (2,0 kg PNE)

**OLIVES NEGRES D'ARAGÓ**

Oliva negra d'Aragó de primera categoria. Un cop obert conservar en refrigeració.







78422

6/750 mL

**SALSA D'APERITIUS**

Condiment ideal per a tot tipus de conserves, patates i olives. Fabricada des del 1960 amb la mateixa recepta: una fórmula única, exclusiva i familiar. Feta amb els millors ingredients: vinagre de vi de la millor qualitat, pebre negre, pebre vermell i una selecció d'espècies que l'empresa mai no confessa. El resultat: una salsa única que molts han intentat copiar, sense èxit, i que ha esdevingut una icona a tot Catalunya.



83195

Llauna OL-120. 40/55 peces llauna

**ESCOPINYES AL NATURAL**

Amb una proporció de 45 a 55 peces per llauna, són ideals per a plats exquisits. Ja sigui com a amanida d'entrada o com a part d'una tapa sofisticada, aporten una nota distintiva al teu menú. Amb la seva textura delicada i el sabor subtil de l'oceà, són versàtils per a la cuina del teu restaurant. Aquestes escopinyes al natural ofereix el millor dels productes marins, amb la comoditat i la qualitat que els clients esperen.



77320

4/500 g

**PATATES XIPS "XURRERIA"**

Cada detall des de la selecció de les millors patates fins al procés d'elaboració tradicional és cuidat amb cura. El resultat és un producte d'un sabor únic. Descobreix el gust autèntic de les nostres patates xips i experimenta la diferència.



85092 RO-120

**NAVALLES A L'ALLET**

Aquestes navalles a l'all de les Rías Gallegues, han estat premiades com la millor conserva del món el 2024. Cada navalla captura la frescor del mar, amb un all cremós que ressalta el seu sabor inconfusible. Descobreix la delicadesa d'aquest premiat plat, una experiència gastronòmica que ens transporta directament a les costes gallegues.



80312

Llauna. 6/2 kg (600 g PNE)

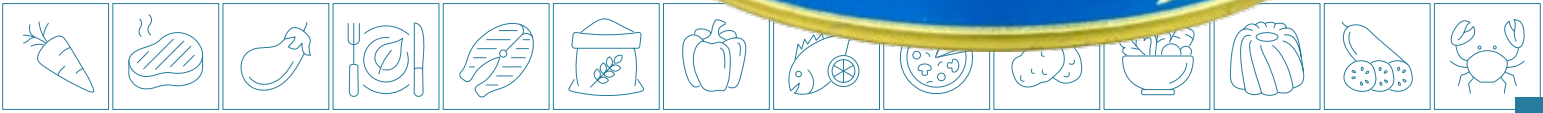
**OLIVES FARCIDES D'ANXOVA**

Percentatge de farcit 6% (expressat sobre el pes net escorregut).

**VENTRESCA DE TONYINA CLARA EN OLI DE GIRA-SOL**

84757 RO-800. 12/800

Cada mos et portarà al sabor únic del mar, conservant la frescor i la qualitat que ens caracteritza. Delit-te amb aquesta exquisida menja, perfecte per als plats preferits.





83951 6/1 L

**SALSA DE TOMÀQUET PICANT "MARTINO"**

Tradicional salsa de tomàquet picant i especiada, elaborada amb puré de tomàquet, mostassa i espècies. Ideal per patates braves, carn a la brasa i a la planxa, frites, verdures i saltejats.



81690 Envasat al buit. 4/2 kg

**PATATES FRESQUES CUITES "TIPUS BRAVES"**

Patates fresques, pelades, tallades, escaldades i pasteuritzades de la varietat Monalisa o equivalent, envasades al buit, llistes per al consum.



85059 0% (30-40). 10/2 kg

**LLAGOSTÍ CUIT "VANNAMEI"**

Els llagostins "Vannamei" són de gran qualitat, amb sabor suau i textura ferma, ideals per a diverses preparacions culinàries. El format de 10x2kg facilita la gestió d'estocs en restaurants. Congelats ràpidament per garantir la frescor.



85177 (125-175 peces/quilo) 4/1 kg

**CALAMAR PATAGÒNIC ENFARINAT**

**Ús:** No descongelar prèviament. **Fregidora:** Fregir en oli abundant (180°C) durant 1-1,30 min. fins que estiguin ben daurats. **Paella:** Fregir en abundant oli calent (180°C) durant 1,30-2 min. fins a estar ben daurats. Donar la volta durant el fregit per formar una coberta cruixent. Amplada de tall: 25-30 mm + puntes 30% d'enfarinat



84796 (25 g aprox.) 800 g

**EBIFRY DE LLAGOSTÍ**

L'ebifry de llagostí és un plat japonès on els llagostins es passen per farina, ou i panko abans de fregir-los fins que queden daurats i cruixents. Es serveixen amb salsa tonkatsu o maionesa.



83486 (36 g) 3/1 kg

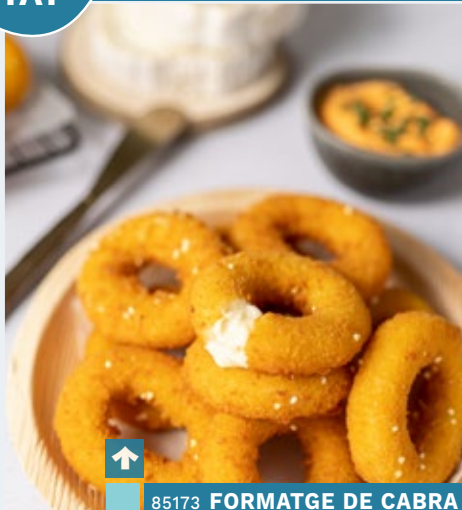
**CROQUETA DE BRANDADA DE BACALLÀ**

**Ús fregidora o paella:** Sense descongelar, fregir en abundant oli calent (180°C) durant 3-4 minuts fins que estiguin ben daurades. Deixeu reposar 1 minut abans de servir.

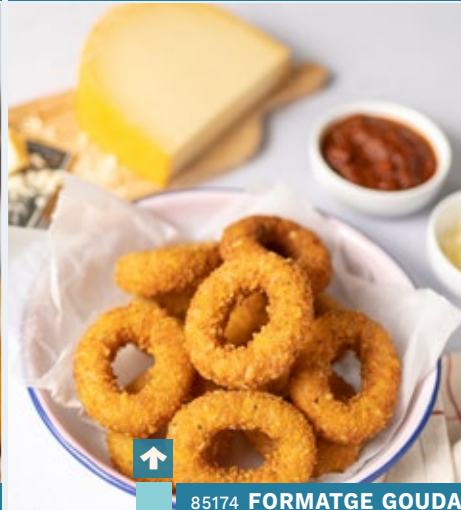
NO  
VE  
TAT

ANELLES  
ARREBOSSADES

**Ús** (sense descongelació prèvia. Deixeu-lo reposar abans de servir): **Fregidora:** fregir en abundant oli calent (180°C) durant 2 min. **Fregidora d'aire:** Preescalfar la fregidora d'aire a 200°C i cuinar durant 4 min. 30 segons. **Forn:** Preescalfar el forn durant 10 min. a 220°C i enforar el producte durant 8 min.



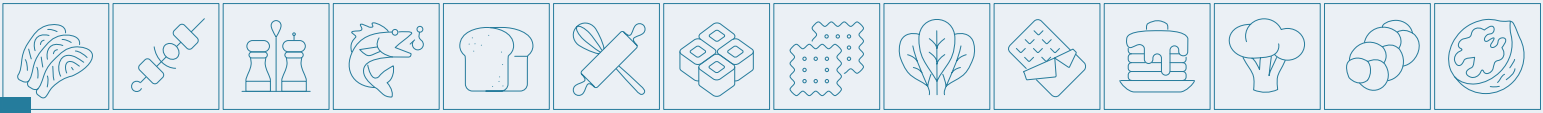
85173 **FORMATGE DE CABRA**



85174 **FORMATGE GOUDA**



85175 **FORMATGE CHEDDAR**







83286 6/1 L

### SALSA "HANNIBAL"

Salsa lleugerament especiada i amb trossos de ceba torrada.

Una deliciosa salsa elaborada amb ous de gallines en llibertat i sense lactosa, perfecta per acompanyar carns i peixos fets a la graella. 100% per professionals.

Amb trossos de ceba torrada que es veuen i es noten. Excel·lent textura ferma, sense lactosa i en una ampolla ergonòmica i antilliscant.



84515

75/40 g aprox.

### MINI HAMBURGUESA DE VEDELLA (PREPARAT CARNI)

La carn de vedella controlada des de la seva cria a la granja de Castellcir fins a la seva elaboració al seu obrador de Castellterçol, junt amb el saber fer artesà heretat de les generacions passades a La Bassola, fan excepcionals aquestes hamburgueses.

← Ve de la pàgina 2

Us encoratgem a explorar noves maneres d'integrar aquests ingredients versàtils en la vostra cuina, seduïnt tant els paladars locals com els dels visitants ansiosos per degustar l'autèntica cuina catalana. La introducció de plats innovadors enriqueix la vostra oferta gastronòmica i proporcionarà una experiència memorable als vostres clients. Prepareu-vos per revitalitzar i expandir la vostra carta amb el millor que la temporada ens ofereix, aprofitant cada oportunitat per destacar-se en el competitiu món de la restauració.



84542

6/500 g (24 x 20 g aprox.)

### MINI XORIÇ IQF

Bossa al buit amb 24 xoriços d'uns 20 grams. De textura ferma, meloses i saboroses, són ideals per a barbacoes, per a tapes i aperitius, per fer guisats o per pintxos.



85163

6/1,2 kg

### HAMBURGUESA DE CARBASSA I FORMATGE

Aquesta hamburguesa no està ultra processada. S'identifica el sabor de cadascun dels ingredients. Als productes vegetals s'hi ha afegit formatge emmental que li aporta un plus de sabor. Es pot regenerar al forn (uns 15 minuts a 210°C) o a la fregidora (6 minuts a 180°C).



84981

6/1 kg (20 g)

### NUGGETS DE BRÒQUIL I FORMATGE

**Ús al forn:** Poseu una capa de producte en una safata de forn i introduïu-la al forn preescalfat a 200° durant 13-15 minuts, donant-li la volta a la meitat. **Ús a la paella:** Escalfeu 3 cullerades soperes d'oli en una paella i fregiu a mig foc durant 6-7 minuts, donant-li la volta de tant en tant. **Ús a la fregidora:** Escalfeu l'oli a 180°C i fregiu el producte durant 4 minuts.



84888

10 paquets de 2 unitats

### TORREZNO (PORK BELLY) CUINAT A BAIXA TEMPERATURA

Elaborat amb carn de cansalada de porc, tallat a filets, cuinat amb el seu suc i greix de porc ibèric dins de la bossa de buit i congelat. **Ingredients:** Cansalada de porc i sal, sense conservants ni antioxidant.

30932

2/3 kg

### CARN DE BROQUETA ADOBADA



84912

Caixa de 2,5 kg

### "BOCADOS" SABOR POLLASTRE (PLANT BASED)

**Ús:** Passeu-los per la paella amb oli durant 8-10 minuts aproximadament. Cuineu-los completament abans de consumir-los.





**Amb l'arribada del bon temps a les costes catalanes, les sardines emergeixen com a protagonistes indiscutibles de mercats, restaurants i cuines.**

Aquest petit peix, capturat a les aigües de l'oceà Atlàntic (també capturades a les aigües del mar Mediterrani), no només és una delícia gastronòmica, sinó també una font de proteïnes saludables i àcids grassos omega-3, aportant un valor afegit a qualsevol carta.

Per als restauradors, aquest peix blau són una elecció ideal durant el bon temps, ja que ofereixen una gran versatilitat a la cuina i moltes possibilitats diferents de preparació, des de les tradicionals fins a les més innovadores.

#### IDEES CREATIVES PER A SORPRENDRE

**Sardines en escabetx i cítrics:** Marinades amb un escabetx refrescant de taronja i llimona, perfectes per a un aperitiu. **Sardines a la graella amb allioli de safrà:** Daurades a la graella i servides amb allioli aromatitzat amb safrà, una combinació irresistible. **Tapes de sardina farcides:** Pebrots del piquillo farcits amb sardines, formatge i julivert, una explosió de gustos. **Sardines en tempura amb salsa de mango:** Amb una capa cruixent de tempura i salsa picant de mango, una fusió exòtica que sorprèn. **Bruschetta de sardina i poma:** Sobre pa cruixent amb trossos de poma i emulsió d'herbes fresques, una combinació que sorprèn.

Aquestes opcions capturen l'essència estival a la teva carta, oferint una experiència gastronòmica inspirada en el mar Mediterrani.

## REFERÈNCIES

Per als restauradors i les collectivitats, al nostre assortit hi trobaràs les referències **60000** i **84308** per a la **sardina gran**, i **60001** i **84309** per a la **sardina petita**. A més, la referència **60551** identifica la sardina de la reconeguda **llotja de Vilanova i la Geltrú**. Amb aquestes opcions, els clients poden gaudir de sardines fresques de primera qualitat, adaptant-se a les preferències i necessitats culinàries de cada ocasió.







85180 IQR. 0%. 7 kg  
**FILET DE SEITÓ  
 OBERT EN PAPALLONA**



**Durant tot l'any, el peix blau congelat es converteix en una elecció popular per als restaurants catalans, proporcionant una alternativa fiable i consistent per als cuiners.**

És un producte que ofereix una opció convenient i nutritiva, mantenint la frescor i la qualitat durant tot l'any. Les **sardines, anxoves, tonyines...** congelades són opcions versàtils que permeten als cuiners preparar plats deliciosos amb facilitat i eficàcia.

**Els restauradors podeu oferir als vostres clients una experiència culinària satisfactòria i rica en nutrients, sense comprometre la qualitat ni el sabor.**



85178 (15-25 peces/quilo) 6 kg

**SARDINA SENCERA**

Aquestes sardines senceres congelades es venen en caixa de 6 quilos (cada quilo conté entre 15 i 25). Aquest format és ideal per tenir sempre a mà aquest peix saborós i versàtil, perfecte per a una gran varietat de plats.



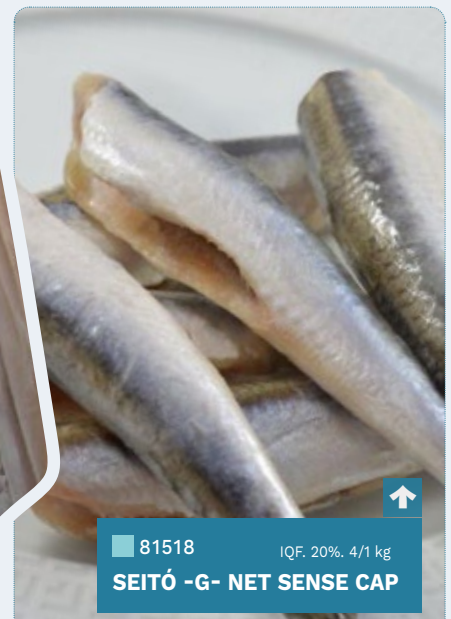
26045 20% (30-70 g) 5 kg

**FILETS DE SARDINA**

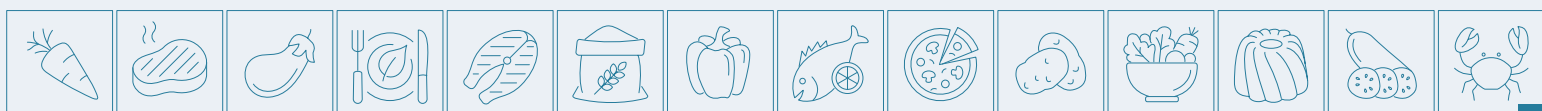
Aquests filets de sardina congelats pesen entre 30 i 70 grams per peça. Són una opció pràctica i saborosa per a diverses receptes, mantenint tot el gust fresc de la sardina.



26047 20%. (180-300 g) 5 kg  
**VERAT**



81518 IQF. 20%. 4/1 kg  
**SEITÓ -G- NET SENSE CAP**





Una experiència culinària única per a impressionar els teus comensals: comença amb una **esqueixada d'eglefí**, seguida d'un vibrant **carpaccio de gamba vermella** de la costa catalana i remata amb un **tàrtar de tonyina**. Aquest trio de tapes no només despertarà els sentits dels teus clients, sinó que també els farà descobrir noves i apassionants combinacions de sabors. És l'elecció perfecta per a una vetllada gastronòmica inoblidable.

### ESQUEIXADA D'EGLEFÍ

- **84916** 50 g d'eglefí esqueixat (0,30 €)
- **80309** 10 g d'olives negres en rodanxes (0,03 €)
- **80633** 10 g de tomàquet a daus (0,01 €)

**0,34 €**

### CARPACCIO DE GAMBA VERMELLA DE LA NOSTRA COSTA

- **84353** 25 g de carpaccio de gamba vermella (3,72 €)

**3,72 €**

### TÀRTAR DE TONYINA

- **84695** 45 g de tonyina a daus (0,97 €)
- **84759** 15 g d'alvocat a daus (0,08 €)
- **79490** 3 g de salsa teriyaki (0,02 €)
- **39825** 2 g de sèsam (0,01 €)

**1,08 €**

**5,14 €** aprox. persona



Vols més recomanacions de l'equip comercial?  
Contacta'ns al telèfon **900 150 723**.

Preus aproximats calculats segons els grams per ració, especificats pel nostre equip nutricional. No s'inclou l'IVA ni el cost d'altres ingredients no disponibles a l'assortit de **Friman**. El preu pot variar segons les preferències i ajustaments individuals.



REMENAT DE BOLETS

- **84944** 100 g d'ou líquid (0,53 €)
- **39484** 30 g de bolets (0,12 €)
- **84559** 20 g de ceba a daus (0,06 €)

**0,70** €

**←** COSTELLA DE PORC  
AMB SALSÀ BARBACOA

- **84906** 120 g de costella de porc (1,62 €)
- **81692** 80 g de patates fresques (0,16 €)

**1,79** €

ARRÓS DE MUNTANYA

- **84611** 20 g sofregit (0,45 €)
- **84246** 20 g costella de porc (0,09 €)
- **84464** 20 g de porc ral (0,15 €)
- **78694** 80 g arròs de Pals (0,24 €)
- **80494** 180 g brou de carn (0,20 €)
- **82560** 5 g all i julivert (0,04 €)

**1,17** €

GAMBES A LA PLANXA

- **84781** 4 peces de gamba llistada (2,21 €)
- **82560** 5 g all i julivert (0,04 €)

**2,25** €

**MENÚ 01**

CREP DE XOCOLATA

- **83414** 50 g de crep amb xocolata (0,70 €)
- **80650** 20 g de nata per muntar (0,10 €)
- **84782** 5 g de galeta crumble (0,08 €)

**0,87** €

**3,36** € aprox. menú persona

**MENÚ 02**

RED VELVET

- **84956** 119 g de pastís red velvet (1,69 €)
- **84795** 5 g brownie esmicolat (0,08 €)

**1,77** €

**5,19** € aprox. menú persona



**TOMÀQUET FREGIT**

79808 Llauna. 6/3 kg

Aquesta salsa de tomàquet es el resultat de la cocció de tomàquets pelats i salpebrats en oli d'oliva.

Podeu millorar-la amb uns trucs senzills: combinant-la amb un sofregit de ceba, pastanaga, pebrot, api i all i algunes herbes aromàtiques ben picat, o bé afegint-hi vinagre balsàmic per donar-li un toc agre dolç; o també afegint-hi una mica de nata líquida o de formatge mascarpone per aconseguir una salsa cremosa, o bé combinant-la amb un sofregit de ceba, pebre, alfàbrega, unes cullerades de vi blanc sec i un bitxo fresc per fer una salsa picant.



**BLAT DE MORO MITGES PANOTXES ESCALIVADES**

84516 Bossa. 10/1 kg

**Regeneració al forn:**  
Preescalfeu el forn a 180°C i coeu el contingut de la bossa durant uns 12 minuts aprox.



20526 30-40 u. 2/2 kg

**BACALLÀ ESQUEIXAT D'ISLÀNDIA**

Descongelar a temperatura de refrigeració. Producte cru, cuinar abans de consumir-lo.



81956 4/1 kg

**CROQUETA DE L'ÀVIA DE POLLASTRE**

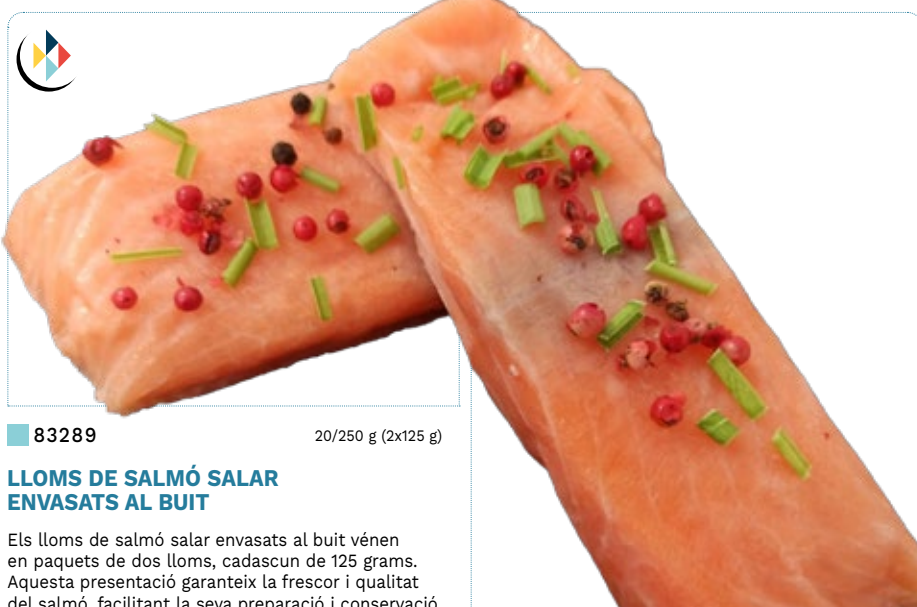
Directament congelat i fregir-ho en oli abundant a 180°C, entre 3 i 4 minuts poques unitats cada cop.



83834 Bossa. 2/2,5 kg

**CARN DE PORC PER ESTOFAR A DAUS**

Preparat de carn de porc 70%. Sense colorants ni conservants artificials. Producte lliure d'allèrgens.



83289 20/250 g (2x125 g)

**LLOMS DE SALMÓ SALAR ENVASATS AL BUIT**

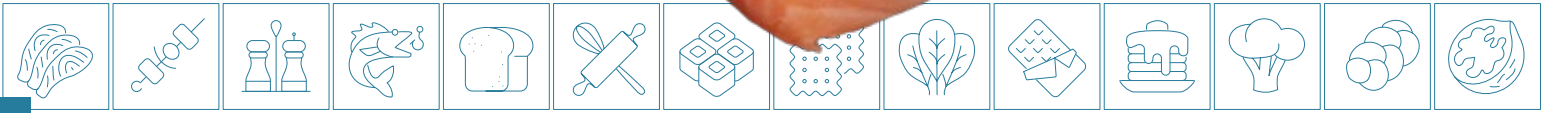
Els lloms de salmó salar envasats al buit vénen en paquets de dos lloms, cadascun de 125 grams. Aquesta presentació garanteix la frescor i qualitat del salmó, facilitant la seva preparació i conservació.



79118 1/1 kg

**FORMATGE FRESC RODÓ**

Aquest formatge fresc està elaborat amb llet de vaca pasteuritzada. És lleugerament premsat de manera manual. De coloració blanca, textura molt suau i fudent.





**TOMÀQUET NATURAL**

80620  
Pot. 24/1 kg

➔ **Producte obtingut a partir del tomàquet fresc seleccionat. Després es fa la concentració al buit del suc de tomàquet obtingut i s'asseca en cinta. Per aconseguir 1 quilo de tomàquet en pols es necessiten 20 quilos de tomàquet fresc.**

**Ús en sec:** Afegiu-lo directament als guisats de llegums, estofats, sopes, arrebossats, assaonats, colorants, pastes, pans, snacks, galetes...  
Dóna un toc diferent a les teves amanides, plats de verdures, carns i peixos.

**Ús deshidratat:** Escalfeu aigua en un caçó (250 mL). Quan bulli afegiu un parell de cullerades soperes enrasades de tomàquet en pols (20 g) i remeneu amb un batedor manual.

**Podeu fer servir aquest puré com a base per a sopes, sucs, gaspatxo, sofregits, bases de pizza, per sucucar torrades, per a còctels, salses, cremes i quètxups.**



**85105 CORN RIBS (PANOTXES A QUARTS)**  
4/2,5 kg



Delicioses panotxes de panís tallades a quarts. Aquests quarts de blat de moro súper dolç s'enrosquen durant la preparació, cosa que li dona al plat un toc extra. Ideals per fer a la graella, en amanida o per servir amb una bona salsa per sucucar-les. Cuineu-les sense descongelar en una paella, a la fregidora d'aire, a la brasa, al microones o al forn.



84663 5/1 kg

**ESQUEIXAT DE PORC (PULLED PORK)**

Carn cuinada a baixa temperatura per elaborar farcits, amanides, pizzes, rotllets, natxos... Descongelar a temperatura controlada 24h abans del seu ús. Es pot escalfar al bany maria per sobre dels 68°C o bé en una paella amb una mica d'oli.



84792 18 g aprox. 2,5 kg

**TAKOYAKI DE POP**

El takoyaki de pop són boles de massa farcides amb trossos de pop, cuinades en una planxa fins que estan daurades per fora i tendres per dins. Es serveixen amb salsa takoyaki i maionesa japonesa.



84916 0%. 10 kg

**EGLEFÍ ESQUEIXAT AL PUNT DE SAL**

L'eglefi esqueixat al punt de sal és un aperitiu exquisit. Aquest peix, curat amb una quantitat justa de sal, ofereix un sabor delicat i una textura tendra. És perfecte per servir amb pa torrat i un toc de formatge cremós.



85035 8/125 g

**BURRATA PUBLIA**

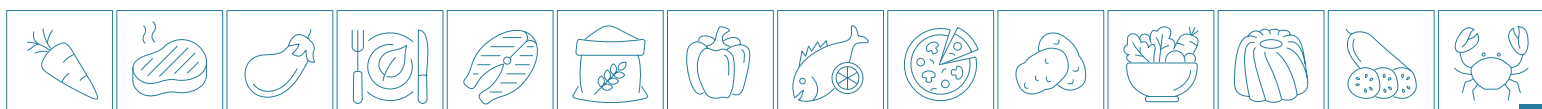
Burratina amb un cor suau de crema i tires de mozzarella.



85172 30-40 u. 2/2 kg

**PORCIONS DE SALMÓ AMB SALSÀ DE MOSTASSA**

Les porcions de salmó amb salsa de mostassa ofereixen beneficis nutricionals importants, amb proteïnes magres i àcids grassos omega-3 que ajuden a reduir el risc de malalties cardiovasculars i millorar la salut cerebral. Aquest plat no només satisfà el paladar, sinó que també promou una alimentació equilibrada, beneficiant la salut dels clients.





85003 10/(3x180 g)



### FOCACCIA LIGURE EXPRESS, PER A ENTREPANS

Tall de focaccia a l'estil lligur, amb oli verge extra, i ultracongelat IQF. Amb una alçada de tall d'uns 3cm es ideal per farcir de totes les vostres idees, dolces o salades, clàssiques o novedoses. El tindreu sempre a punt perquè ja ve cuit al 100% i només l'heu de descongelar!

**T'agrada ser creatiu amb el menjar i estàs assumint nous reptes al teu negoci? Explota tot el teu potencial amb la gamma de focaccies Lanterna.**

Elaborades amb oli d'oliva, ingredients 100% naturals i seguint les autèntiques receptes italianes. Són la base perfecta per revolucionar la teva oferta i atraure i fidelitzar clients.

*ENFORNAR 7-8 MINUTS, I LLEST!*

Tria entre una gran varietat de sabors i ofereix-les en el seu format tradicional, o fes-les servir per preparar deliciosos **entrepans, sandvitxos, canapès, dips, torrades** fins i tot **postres!** A més, són vegetarianes i vénen precuinades per a un servei més ràpid i fàcil.

Descobreix tota la gamma i agafa idees de preparació dels productes escanejant el codi **QR** o contacta amb el teu **delegat de Friman** per a obtenir més informació.



84457 4/800 g



### FOCACCIA AMB CEBA

Focaccia de crosta cruixent i massa suau, recoberta d'una ceba melosa que li dona aquest toc especial. De ràpida i fàcil preparació, només s'ha de fornejar uns minuts i ja està llesta!

83941 40x30 mm. 4/800 g



### FOCACCIA VEGETARIANA

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

83942 4/800 g



### FOCACCIA AMB OLIVES I TOMÀQUET XERRY

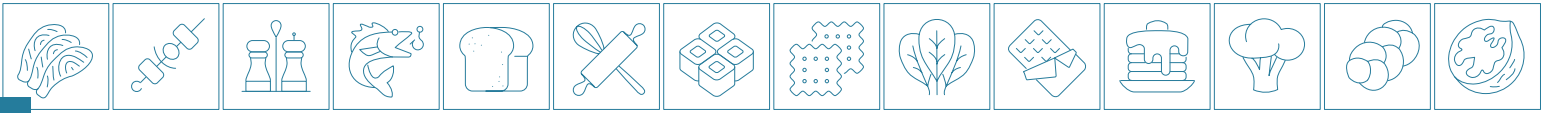
Típica focaccia esponjosa elaborada amb aigua, farina, oli d'oliva verge extra i sal. Amb tomàquets cherry, olives Taggiasca i saboroses olives negres.  
**Cocció:** Coeu-la al forn a 200-210°C durant 7-8 minuts.

83939 40x30 mm. 4/600 g



### FOCACCIA TRADICIONAL

Producte perfecte com entrant, entretemps, dinar o sopar, i ideals tant per emplatjar com per servir al tall per emportar. Elaborades només amb oli d'oliva, farina, aigua, sal, llevat i sèmola de gra dur. Fabricades a Itàlia sense aromatitzants, conservants, colorants artificials, ni greixos animals ni hidrogenats. **Llistes per coure sense prèvia descongelació: uns minuts i servir, com acabades de fer.**





**Aquestes coques, totes de brioix, són una delícia imprescindible en les taules dels catalans per celebrar la festivitat de Sant Joan, una tradició molt arrelada. Per als restauradors, és fonamental conèixer les diferents varietats per oferir als seus clients una experiència autèntica i variada.**

**Coca amb pinyons:** Aquesta és una de les més tradicionals i apreciades. Es caracteritza per estar coberta de pinyons i sucre, oferint un sabor suau i una textura cruixent gràcies als pinyons torrats. Aquesta coca és ideal per a aquells que busquen mantenir-se fidels a les arrels més clàssiques de la festa.

**Coca amb fruita:** Reconeguda per la seva aparença vistosa i acolorida, la coca de fruita està decorada amb fruita confitada com cireres, taronges i melons. A més del seu aspecte atractiu, la combinació de la fruita amb el brioix aporta una explosió de sabors dolços i àcids, convertint-la en una opció popular entre els més joves i els amants de les fruites.

**Coca amb crema de cacau:** Una variant més moderna i innovadora, aquesta coca conté crema de cacau, oferint un gust intens i irresistible per als amants de la xocolata. És una elecció perfecta per als qui busquen una opció més indulgent i rica, sovint

preferida per un públic més jove o per aquells amb un paladar golós.

**Coca amb crema:** Amb una textura suau i cremosa, la coca de crema conté crema pastissera. Aquesta varietat és molt popular per la seva dolçor equilibrada i la seva cremositat, sent una de les opcions més sol·licitades per la seva senzillesa i elegància.

Us recomanem oferir les diferents varietats per satisfer els gustos diversos dels clients i, si és possible, permetre la personalització de les coques. Així, els establiments poden atraure una clientela fidel i satisfer les expectatives de tots els amants de les coques de Sant Joan.

85036 500 g COCA DE BRIOIX I PINYONS



85037 570 g COCA DE BRIOIX AMB FRUITA



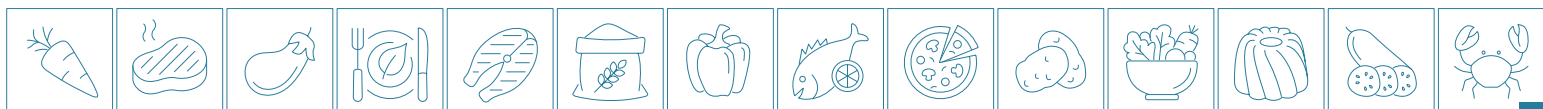
Producte de pastisseria congelada a punt per a consumir. Un cop descongelat, el producte es manté perfectament dins del seu embalatge durant 3 setmanes.



85042 640 g COCA DE BRIOIX AMB CREMA DE CACAU



85040 660 g COCA DE BRIOIX AMB CREMA





*Gelats de territori elaborats per capes de gustos.*



Preparats amb capes, adaptades als gustos individuals: una **base de gelat**, un **topping de sabor** i/o un **fons cruixent**.

**FORMAT DE VENDA: Caixa amb 8 peces de 115 mL (contingut net)**

85082



**D'AVELLANA I XOCOLATA**

**Gelat de praliné d'avellana DOP Reus amb notes de granets de xocolata Creo**

Les avellanes de Reus s'exploten a les comarques de Tarragona des del segle XIII. Actualment, la reputació i qualitat d'aquest fruit sec ha merescut el segell de DOP Combinant el praliné d'aquestes avellanes i unes notes de granet de xocolata, aquest gelat es converteix en un postre deliciós alhora que sostenible i local.

85083



**CAFÈ I ANÍS DEL MONO**

**El mític perfumat, fet gelat!**

S'ha treballat amb dues empreses centenàries del territori per elaborar un clàssic, el Perfumat. Cafès Cornellà creada a Girona i Anís del Mono, l'empresa badalonina amb més de 150 anys junts per a innovar amb aquest gelat deliciós alhora que sostenible i local. Dos productes de gran qualitat fets gelat.

85084



**GALETA TRIAS**

**Un gelat per a amants de les Trias**

Les galetes Trias s'elaboren de forma tradicional des de fa més de cent anys, la continuïtat d'una tradició galetera única, basada en la utilització d'ingredients de la més alta qualitat sense additius, sense conservants ni colorants.

85085



**LEMON PIE AMB "LLIMONES DE L'EBRE"**

**Lemon pie deliciós i autèntic expressat en gelat i amb una base de galeta**

Deliciós i autèntic Lemon Pie expressat en forma de gelat i amb una capa cruixent de galeta. Aquest gelat mima fins l'últim detall de la recepta per a ressaltar la intensitat de la reina dels cítrics madurada al Delta de l'Ebre.

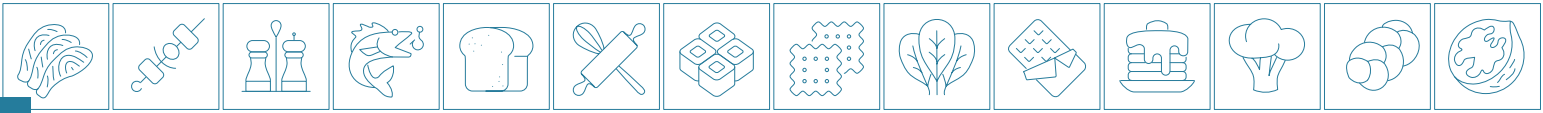
85086



**MADUIXA I IOGURT**

**Un gelat amb maduixes del Maresme (Calella) i iogurt**

Gelat de Maduixes del Maresme (50%) amb iogurt. Les maduixes del Maresme es caracteritzen per un color vermell intens, un sabor dolç amb un punt d'acidesa, una textura carnosa i un agradable aroma. Aquesta combinació de producte de temporada, de proximitat i producció reduïda, resumeix aquest atrevit projecte.





85087



## RATAFIA I CARQUINYOLIS

Gelat de ratafia Bosch de Sant Quirze de Besora amb trossos de carquinyolis

La ratafia que s'elabora a la Garrotxa segueix les receptes tradicionals. Els carquinyolis són unes pastes seques que s'elaboren amb sucre, farina, ou i ametlles torrades. Productes tradicionals de les nostres comarques.

85088



## TORRÓ VICENS

Fantàstic gelat de torró d'Agramunt

Fantàstic gelat de capes de torró d'Agramunt de la casa Torrons Vicenç, empresa familiar amb una llarga tradició torronaire que es remunta a 1775. Situada a la localitat urgellenca d'Agramunt, considerada el bressol del torró i la xocolata a la pedra.

85089



## XISQUEIC I GERDS

Gerds, formatge Cadí i galetes cruixents, un gelat de gust intens

Una recepta fresca amb fort contrast de sabors, de proximitat i sostenible. Clava la cullera i deixa't endur per la història del territori, de les persones que hi treballen i el cuiden, i dels projectes que s'hi desenvolupen.

85091



## XUIXO DE GIRONA

Gelat de capes fet amb la recepta del tradicional xuixo de la pastisseria Nèctar de Cassà de la Selva (Girona)

Fets amb una base de crema i un cruixent de pasta fregida i ensucrada per construir un postre excel·lent alhora que sostenible i de proximitat. Segons sembla, el xuixos de Girona varen néixer al començament dels anys vint del segle passat a la pastisseria que l'Emili Puig tenia al carrer de la Cort Reial.

85093



## DE CACAOLAT

Dissenyada a Barcelona, a l'antiga Granja Viader del carrer Xuclà, la recepta del mític batut de cacau, és la base d'aquest gelat

Cada delícia gelada us transporta en un viatge de sabors, evocant records d'infantesa i despertant les vostres papilles amb cada mossegada.

85095



## XOCOLATA BLANCA I FESTUCS DE LES GARRIGUES

Gelat de xocolata blanca Blanxart (Sant Joan Despi) i festucs de Les Garrigues

Una subtil combinació: la suavitat de la xocolata blanca i el cruixent dels festucs de les Garrigues en cada cullerada d'aquest gelat exquisit.



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

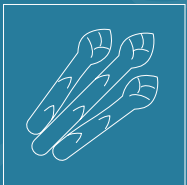
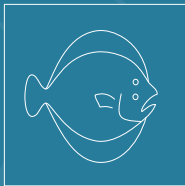
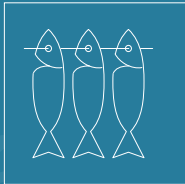
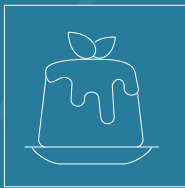
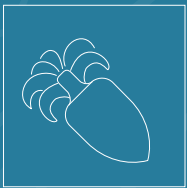
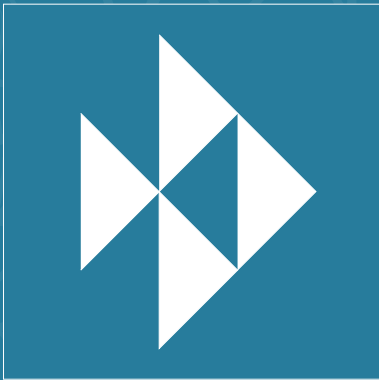
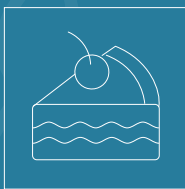
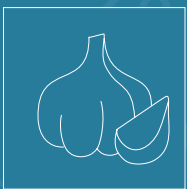


EDITA: Àrea Comercial de Friman // JUNY de 2024  
 DISSENY I MUNTATGE: marketing@friman.cat

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

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





**900 150 723**  
**WWW.FRIMAN.CAT**

