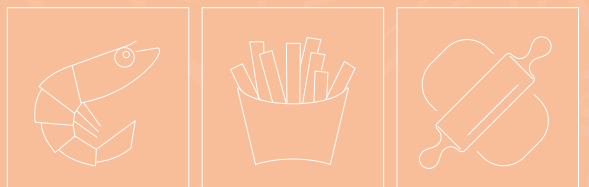
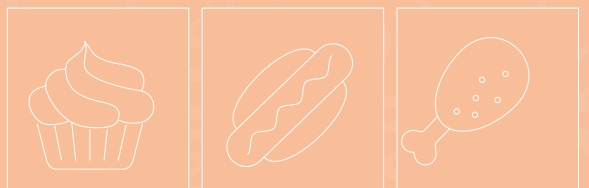
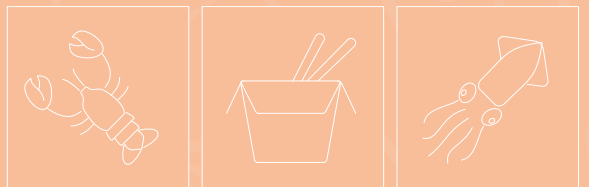
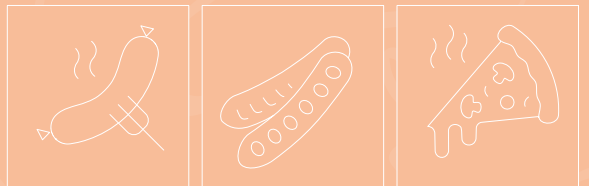
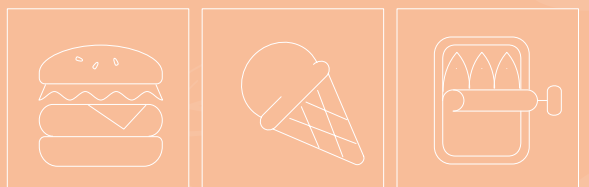


friman www.friman.cat
EXPERIÈNCIA ALIMENTÀRIA



TENDENCIAS 2024



La alimentación es un ámbito dinámico y cambiante, y las tendencias en el sector gastronómico evolucionan constantemente. En estas páginas queremos presentarle algunas tendencias que podrían influir en los restaurantes durante el 2024:

Sostenibilidad y producto local:

Los comensales cada vez más valoran los alimentos producidos de forma sostenible y los productos locales. Los restaurantes podrían optar por colaborar con agricultores y productores de la zona para ofrecer ingredientes frescos y de calidad.

Menús personalizados: La personalización es clave. Los restaurantes podrían implementar tecnologías como aprendizaje automático para adaptar los menús a las preferencias de los clientes. Esto podría incluir opciones veganas, sin gluten u otras restricciones dietéticas.

Alimentos funcionales y superalimentos: Los clientes están más concienciados con su salud y buscan alimentos con beneficios adicionales. Los superalimentos como la quinoa, los frutos rojos y el aguacate podrían aparecer más en los menús.

Alternativas vegetales: El creciente interés por las alternativas vegetales (como la carne vegetal, el queso vegano y la leche de almendra) podría continuar. Los restaurantes podrían incorporar estas opciones para atender a una clientela más diversa.

Experiencias gastronómicas únicas: Los clientes buscan más que un simple manjar. Los restaurantes podrían ofrecer experiencias únicas como cenas temáticas, maridajes con vinos o talleres de cocina.

Tecnología y automatización: La tecnología puede mejorar la eficiencia operativa de los restaurantes. Desde pedidos online hasta sistemas de pago sin contacto, la tecnología puede transformar la forma en que se gestiona tu negocio.

Pasa a la página 4 →



82281 1/4 kg

FISH'N CHIPS GOURMET.

Preparación: Cocinar el producto directamente congelado. **Freidora:** 180°C, 5 min. **Horno de convección:** 220°C, 15-20 min.



83316 4/1 kg

PESCADO REBOZADO A LA ANDALUZA

En la freidora: Freír 175°C durante 3-4 minutos hasta dorarlo. **En la sartén:** Cocinar durante 3-4 minutos hasta dorar. **Al horno:** Hornear a 180°C durante 14 minutos hasta dorar. Voltrear el producto a media cocción. No colocar demasiadas unidades a la hora de cocinarlos para evitar que se prolongue el tiempo de fritura, y el producto absorba demasiado aceite.



53344 (96 un) 3 kg

CRESTA DE ATÚN.

En el horno: Calentar el horno a 220°C. Colocar las crestas en la parte central del horno y calentarlas hasta que estén ligeramente doradas (10 minutos aprox.). **En la sartén/freidora:** Freír las crestas sin descongelar hasta que estén doradas (175°C), durante 4 minutos aprox. Asegurar que se alcanza 73ª en el centro del producto.



84649-84648-84647 3/1,5 kg

PLANCHAS COCINADAS A BAJA TEMPERATURA: MELOSO DE TERNERA (1), COCHINILLO (2), MELOSO DE CORDERO (3).

La carne cocinada a baja temperatura proporciona una excepcional ternura. Con el control preciso de la temperatura, la carne mantiene sus zumos naturales, ofreciendo resultados uniformes y llenos de sabor.



84888 Envasado al vacío. 10 pack de 2 unidades

TORREZNO (PORK BELLY).

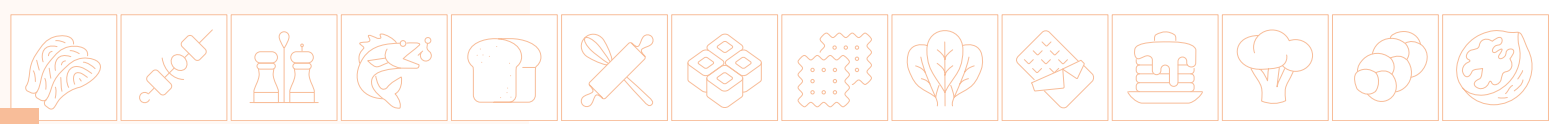
Este torrezno cocinado a baja temperatura se confita en grasa de cerdo ibérico durante 8 horas para conseguir un sabor excepcional. **Ingredientes:** Tocino de cerdo y sal, no contiene ni conservantes ni antioxidantes. Es necesario freirlo completamente antes de consumirlo en aceite muy caliente.



84906 6/1 kg

COSTILLA DE CERDO CON SALSA BARBACOA. COCINADA A BAJA TEMPERATURA.

Descongele a temperatura controlada 24 h antes de su uso. Regenerar en el horno a 180o durante 15-20 minutos o en la parrilla.





81663

(80 gr aprox.) 10% 4/1 kg

MERLUZA EN PORCIONES SIN PIEL.

Cocinar el producto completamente antes de consumirlo Cocinarlo un mínimo de 2 minutos a 75°C. Destinado a todo tipo de consumidores excepto lactantes y alérgicos a alguno de sus ingredientes.



VIEIRA GALLEGA LIMPIA (DOBLE CONCHA).

84813

Talla M (80-100 gr) Caja con 25 un



80879

(150-250 gr) 20%. 8/750 gr

COLÍN DE ALASKA SIN PIEL.

Filetes/lomos de colín de Alaska ultracongelados. Tipo de congelación: IQF. Talla: 150-250 g/pieza. Zona de captura: FAO 61 o 67 (Pacífico Noroeste o Pacífico Nordeste). Arte de pesca: Redes de arrastre.



84921

(60 gr) 80 un

CANELONES SUPREMOS DE 'CALÇOTS'. SIN BECHAMEL.

Estos canelones están rellenos en base de calçots frescos de temporada y de proximidad. Ingredientes: Calçots frescos (52%), cebolla, zanahoria, carne de pollo y cerdo, aceite de oliva y sal.



84353

Envasado al vacío. 50 gr

CARPACCIO DE GAMBA ROJA.

Este producto no contiene colorantes ni conservantes y está libre de gluten. Se caracteriza por su intenso y delicado sabor a gamba de nuestra costa, muy indicado para conseguir un entrante de calidad.

Esta gamba roja proviene de las lonjas de Arenys, Palamós y Sant Pol de Mar.

Uso: Sacar 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.



83262

(90-120) 30%. Caja de 10 kg

LOMOS DE BACALAO.





84899 Diámetro 20 cm. 12/500 gr

TORTILLA DE PATATAS CON CEBOLLA.

Tortilla de patata vegana con cebolla elaborada con ingredientes 100% de origen vegetal (puede contener trazas de huevo). **Almacenamiento:** Conservar entre 1°C y 4°C. **Aplicaciones:** Como entrante, pica pica o plato principal.

Preparación: Microondas: pinchar envase plástico, calentar 3/6min a 800W. **Horno:** precalentar a 150°C, sacar producto envase, calentar 9 minutos. **Sartén:** quitar producto envase, añadir aceite sartén, calentar a fuego medio 4 minutos por lado.

Ingredientes: Agua, patata frita (38%) (patata y aceite de girasol), mezcla en polvo sustituta vegano de huevo (9%) (harina de garbanzo (34%), harina de maíz, proteína de garbanzo, (metilcelulosa y carragenato), dextrosa de maíz, sal, ajo en polvo, acidulante (fosfato tricálcico) y colorante (betacaroteno), cebolla (8%) (cebolla, aceite de oliva, sal), aceite de girasol, sal.



84901 72/49 gr

BERLINA AZUCARADA TIPO DONUT.

Berlina azucarada vegana. **Descongelación:** 20 minutos a temperatura ambiente. **Vida útil secundaria:** 3 días a temperatura ambiente. Aplicaciones: Principalmente como postre, desayuno o merienda.



84911 Caja de 2,5 kg

"BOCADOS" SABOR POLLO.

Preparación: Sin descongelar, pasar el producto por la sartén caliente con aceite a fuego medio/alto durante 8-10 minutos aproximadamente. Es necesario cocinarlo completamente antes de consumirlo.



84257 Caja de 3 kg

PULLED SABOR A CERDO.

Preparado vegetal a base de proteína de soja, aceite de oliva virgen extra y una mezcla de especias y aromas que le confieren la textura y sabor típicos del pulled cerdo. Congelado en porciones de unos 250 gr. Aunque ya lleva una cocción previa, necesita un cocinado suave antes del consumo: en la sartén y sin descongelar, con un poco de aceite, freír a fuego medio durante unos 7-8 min.



84900 32/100 gr

MUFFIN RELLENO DE CREMA DE LIMÓN.

Muffin de limón con semillas de amapola y relleno de limón cubierta de azúcar. **Descongelación:** 2 horas a temperatura ambiente. **Vida útil secundaria:** 2 días en refrigeración.

'BOCADOS' SABOR POLLO GOURMET.

84912 Caja de 2,5 kg

Preparación: Sin descongelar, pasar el producto por la sartén caliente con aceite a fuego medio/alto durante 8-10 minutos aproximadamente. Es necesario cocinarlo completamente antes de consumirlo.

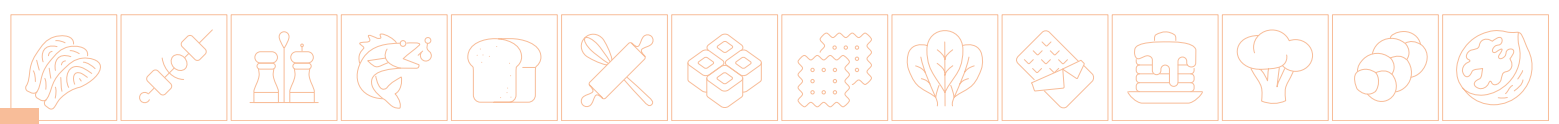


84913 5/500 gr

GYOZA SABOR POLLO AL CURRY.

No es necesaria descongelación previa. Introducir el producto en la vaporera y cocinarlo durante 6 minutos. En caso de no disponer de vaporera, cocinarlo directamente congelado en una plancha asegurándole que el producto quede cocinado completamente por ambas partes.

Consumo Indicado para todo tipo de consumidores, a excepción de alérgicos o intolerantes a los alérgenos que contiene el producto (consulte la ficha del producto).



← Viene de la página

Comida para la salud mental: El bienestar emocional es esencial. Los restaurantes podrían crear platos que favorezcan la felicidad y el bienestar, como postres con ingredientes que estimulen la producción de serotonina.

Cultura alimentaria global: Los restaurantes podrían explorar cocinas de todo el mundo y fusionar ingredientes y técnicas culinarias para ofrecer una experiencia gastronómica diversa y emocionante.

En resumen, 2024 promete ser un año emocionante para los restaurantes, con nuevas oportunidades para innovar y satisfacer las expectativas de los comensales.

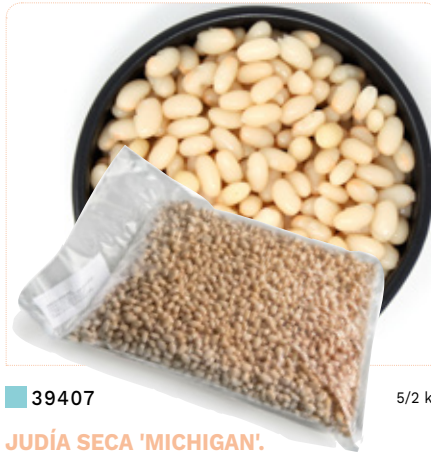


84258

4/1 kg (48x22 gr)

NUGGET REBOZADO SABOR A POLLO.

Producto vegetal a base de proteína de soja y aceite de oliva, presentados en trocitos de 22 gramos enlucidos. Antes de consumirlos, freírlos directamente desde congelado en bastante aceite a 170° durante 4 minutos.



39407

5/2 kg

JUDÍA SECA 'MICHIGAN'.

Producto cocido apto para su consumo. Una vez descongelado, no vuelva a congelarlo. **Información nutricional** (100 g): Energía 192 kcal 800 kJ, sal (sodio) 0,98 g. Proteínas 8,3 g. Grasas 1,6 g saturadas 0,6 g. Carbohidratos 25 g de ellos, azúcares <0,5 g. Fibra alimenticia 22 g.



84540

3 kg (60 gr)

BOLA DE MASA PARA 'SMASH BURGUER' SABOR VACUNO.

Bola ligeramente aplastada de masa de proteína vegetal (en base a soja, verduras y frutas) de 60-70 mm de diámetro y 30-40 mm de altura, pensada para cocinarla en una plancha muy caliente, presionándola con una espátula para conseguir cristalizar la grasa interior a la vez que sellamos los zumos y la hacemos más sabrosa. Esta técnica permite realizar composiciones alternando capas de burgueros, ingredientes y salsas para sus presentaciones de las hamburguesas.



39401

5/2 kg

GARBANZO COCIDO.

Producto cocido apto para su consumo. Una vez descongelado, no vuelva a congelarlo. **Información nutricional** (100 g): Energía 207 kcal 864 kJ, sal (sodio) 0,90 g. Proteínas 93 g. Grasas 3,5 g saturadas 0,3 g. Carbohidratos 24 g de ellos, azúcares <0,5 g. Fibra alimenticia 21 g.



39409

5/2 kg

LENTEJA COCIDA 'PARDINA'.

Calibre 30/40 baby. Producto cocido apto para su consumo. Una vez descongelado, no vuelva a congelarlo. **Información nutricional** (100 g): Energía 182 kcal 763 kJ, sal (sodio) 0,73 g. Proteínas 10 g. Grasas 1,1 g saturadas 0,3 g. Carbohidratos 24 g de ellos, azúcares <0,5 g. Fibra alimenticia 18 g.



84905

5/2 kg

BASE PARA CREMA DE LEGUMBRES.

Mezcla de legumbres cocidas aptas para ser consumidas una vez descongeladas. Añade 2,5 litros de caldo y tritúrelas para obtener una deliciosa crema de legumbres. Aliñarla a su gusto.

Producto cocido apto para su consumo. Una vez descongelado, no vuelva a congelarlo. **Información nutricional** (100 g): Energía 196 kcal 823 kJ, sal (sodio) 0,88 g. Proteínas 9,32 g. Grasas 2,5 g saturadas 0,37 g. Carbohidratos 29 g de ellos, azúcares <0,5 g. Fibra alimenticia 20,5 g.



El pescado blanco fresco, con su carne tierna y jugosa, es un ingrediente que aporta elegancia y frescura a las mejores cocinas. Como restaurador, incorporar este tesoro del mar en tu carta puede ser la clave para ofrecer a sus clientes una buena experiencia.

Frescura y calidad: El pescado blanco es sinónimo de frescura y calidad, coleccionado de las aguas más puras, proporcionando una auténtica inmersión en el sabor del mar a tus comensales.

Versatilidad culinaria: Con una versatilidad culinaria inigualable, el pescado blanco permite una amplia gama de preparaciones creativas, desde ceviches hasta gajos, satisfaciendo los paladares más exigentes.

Beneficios para la salud: Además de su exquisita calidad gustativa, el pescado blanco es rico en omega-3 y proteínas flacas, ofreciendo beneficios para la salud cardiovascular y una opción nutritiva a tus comensales.

El pescado blanco no sólo enriquece tus platos, sino que también eleva la reputación de tu restaurante como destino gastronómico de primera categoría. Descubre el potencial gastronómico de este ingrediente exclusivo y cautiva los sentidos de sus clientes.

Bacalao.

Con su rica historia y versatilidad en la cocina contemporánea, el bacalao se presenta como una oportunidad emocionante para los restauradores. Ya sea por mantener vivas las tradiciones culinarias o por explorar nuevas fronteras gastronómicas, este pez ofrece una paleta infinita de posibilidades. Con su capacidad de cautivar los sentidos y ofrecer opciones sostenibles, el bacalao sigue siendo uno de los tesoros culinarios más preciados.



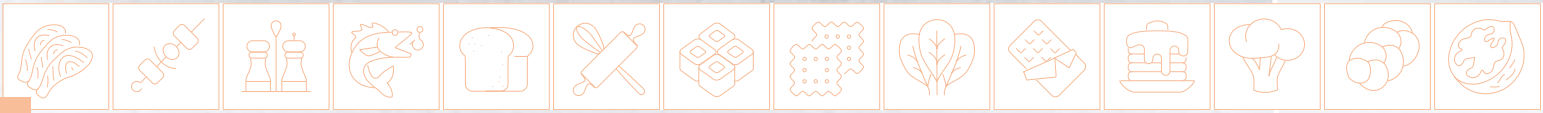
Rape.

Con el rape, los restauradores pueden ser los letristas de la gastronomía, creando composiciones culinarias que resuenen con autenticidad y creatividad. Cada plato es una canción única, y cada mesa se convierte en un escenario donde los comensales se dejan llevar por la sabrosa rima de este pescado blanco.



Corvina.

La corvina, con su gracia en el mar y su excelencia en la mesa, es una joya culinaria que captura la esencia de la cocina sofisticada. Para los restauradores que buscan elevar sus ofertas gastronómicas, es una opción que combina sabor sublime, versatilidad culinaria y un compromiso con la sostenibilidad. Esta joya no sólo enriquece las cartas de los restaurantes, sino que también resuena con los comensales que buscan experiencias que trasciendan al ordinario.





Rodaballo.

El rodaballo, con su elegancia, se convierte en una opción estelar. Su carne mantequilla y sabor delicado ofrecen una experiencia gustativa única. Cada plato no sólo destaca la calidad de sus ingredientes, sino también la habilidad culinaria del restaurador.



Dorada.

La dorada, con su delicadeza y versatilidad, ofrece a los restauradores una oportunidad única de innovar. Con una preparación sublime y una atención a la selección de ingredientes, la dorada puede convertirse en la protagonista indiscutible de las experiencias gastronómicas. Este pez noble no sólo satisfará a los paladares más exigentes, sino que también consolidará la reputación de tu restaurante como destino culinario.



Lubina.

La lubina, con su exquisita textura, sabor complejo y compromiso con la sostenibilidad, es una joya para los restauradores comprometidos con la excelencia. Este pez majestuoso no sólo satisface a los paladares sofisticados, sino que también destaca la capacidad de los restaurantes para convertir ingredientes excepcionales en experiencias gastronómicas memorables. Celebrar la lubina en la mesa no sólo es un placer para los paladares, sino también una declaración de apreciación hacia la riqueza de los mares y la sabiduría culinaria.



¿QUÉ TIPO DE CORTES PREPARAMOS?

En la sede de Mercabarna te preparamos el pescado de forma experta para que puedas obtenerlos de diferentes formas y ahorrarte tiempo de preparación. Desde filetes y rodajas hasta pez lijado y eviscerado, nos ocupamos de todo para ti y tu negocio.



FILETES: Cortes limpios y uniformes, sin espinas, obtenidos al retirar las mitades del pez de la espina central.

FILETEADO: Cortes en filetes alargados y delgados, sin espinas ni piel, mediante incisiones paralelas a la espina central.

SIN PIEL: Eliminación de la piel antes de la preparación o cocción, utilizando un cuchillo para separarla del cuerpo.

MARIPOSA: Corte que permite abrir el pez como una mariposa, manteniendo las dos mitades conectadas a la espina central.

SIN SANGACHO: Eliminación de la piel y otras partes sangrientas, como aletas o el extremo de la cola.

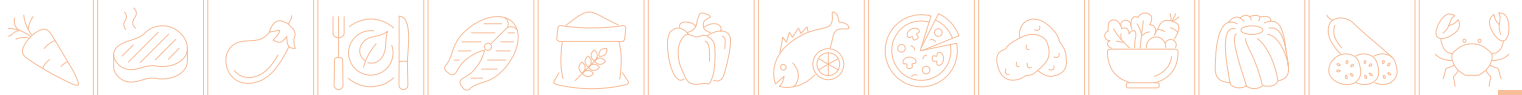
RODAJAS: Cortes transversales en secciones anchas, cortando circularmente alrededor de la espina central.

ESCAMAR Y EVICERAR: Corte superficial en forma de retícula en la piel (escamado) y retirada de las vísceras y órganos internos (eviscerado).

SIN TRIPA: Eliminación de las vísceras y órganos internos antes de la preparación, mediante una incisión en el abdomen y una eliminación meticulosa.

MITADES: División en dos mitades, separándolo por la espina central.

TROZOS: Corte en piezas pequeñas y manejables, facilitando la cocción y servicio del pescado según las preferencias y finalidad culinaria.



JUDÍA TIERNA CON JAMÓN.

- 70 gr de judía tierna (**14799**).
- 20 gr de jamón (**82996**).
- 5 gr aceite de oliva (**39421**).
- 1 gr ajo troceado (**84728**).
- 1 gr de sal (**39518**).
- 1 gr de pimienta (**39864**).

0,53 €

CALLOS DE PROTEÍNA VEGETAL A LA CATALANA.

- 60 gr de proteína vegetal (**84583**).
- 20 gr de mezcla para el sofrito (**84879**).
- 160 ml caldo de verduras (**79108**).
- 30 gr de garbanzos cocidos (**39401**).
- 1 gr de pimienta roja dulce (**39858**).
- 10 ml de aceite de oliva (**39421**).
- 1 hoja de laurel (**39866**).
- 1 gr de comino molido (**39821**).
- 1 gr de sal (**39518**).
- 1 gr de pimienta negra (**39864**).

1,29 € →

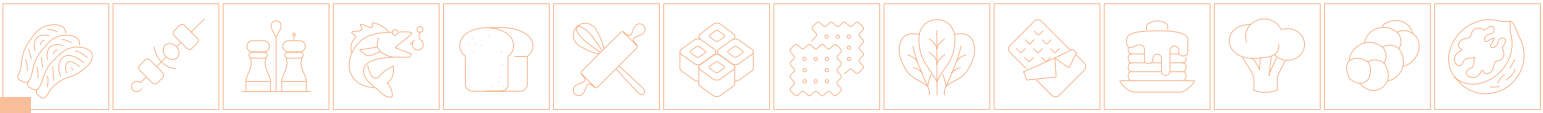
VASITO DE FRUTOS ROJOS.

- 100 ml de nata de preparado vegetal (**84224**).
- 15 gr de frutos del bosques (**83004**).
- 5 ml de miel (**80840**).

0,58 €

Menú 01 **2,40 €** aprox./ración

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.



CREMA DE LEGUMBRES.

- 70 gr base para crema de legumbres (**84905**).
- 140 ml caldo de verduras (**79108**).
- 25 gr de cebolla picada (**84557**).
- 10 ml de aceite de oliva (**39421**).
- 1 gr de ajo picado (**84728**).
- 1 gr de sal (**39518**).
- 1 gr de pimienta roja dulce (**39858**).
- 30 ml de nata (**80654**).

0,64 €**SUPREMA DE MERLUZA CON ALMEJAS A LA MARINERA CON TOMATE Y AJOS.**

- 200 gr de suprema de merluza (**79068**).
- 50 gr de almejas (**84909**).
- 40 gr de tomate triturado (**82528**).
- 25 gr de cebolla picada (**84557**).
- 1 gr ajo picado (**84728**).
- 10 ml de aceite de oliva (**39421**).
- 1 gr de pimienta negra (**39864**).
- 1 gr de pimienta roja (**39858**).
- 1 gr de perejil picado (**79308**).
- 1 gr de sal (**39518**).
- 100 gr caldo de pescado (**79109**).

6,89 €**PUDDING DE MANZANA.**

- 50 ml bebida de almendras (**79114**).
- 30 gr manzana a dados (**83954**).
- 5 gr de helado de Málaga con pasas (**84596**).
- 5 gr de arándanos (**79014**).
- 5 gr de brownie desmenuzado (**84795**).
- 5 gr de miel de flores (**80840**).

0,31 €Menú 02 **7,84** € aprox./ración

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



La integración del pan y la bollería congelada en la restauración ha supuesto una transformación beneficiosa en diversas dimensiones. Desde el punto de vista de los propietarios, ha proporcionado una gestión de inventario más eficiente, reduciendo los residuos y optimizando los costes operativos. Esta práctica no sólo ofrece una mayor durabilidad de los productos, gracias a las modernas técnicas de congelación, sino que también simplifica la logística del restaurante.

Por otro lado, para los clientes, esta innovación significa que pueden disfrutar de una selección de pan y bollería siempre fresca y de calidad, sin depender de la disponibilidad inmediata de los ingredientes. Esta consistencia en la calidad de los productos mejora significativamente la experiencia del cliente, garantizando una oferta variada y sabrosa en cualquier momento de la jornada.

El pan y la bollería congelada en la restauración no sólo aporta beneficios económicos y operativos a los propietarios, sino que también mejora la satisfacción del cliente, consolidándose como una práctica que combina eficiencia y calidad en el mundo culinario.



PAN CRISTALINO. EXPRES.

84756 15/260 gr

Pan de alta hidratación precocinado al 100%. Basta con descongelarlo y servir. Resulta exquisito si lo calienta en la tostadora o salamandra una vez descongelado a temperatura ambiente durante 30 minutos. Apto para veganos y vegetarianos.

No apto para celíacos.

Información nutricional (100 g): Energía 269,6 Kcal 1138,4 KJ, grasas 3,6 g saturadas 1,1 g, Carbohidratos 47,01 g azúcares 0 g, fibra 1,65 g, proteínas 9,3 g, sal 2,95% g, vitamina E 20 mg.



81972

6/1.500 gr

PAN DE PUEBLO ENRIQUECIDO GOURMET. LONCHEADO. EXPRES.

Pan de alta hidratación elaborado con malta, lino y sésamo. De gusto agradable y de gusto largo. Horneado al 90%. Basta con descongelarlo y está listo para servirlo. **Tiempo de descongelación:** 20 minutos. Resulta exquisito si lo calienta unos 4 minutos a 190º o si le da un golpe de tostadora o de grillo.



84917

60/40 gr

ASSORTIT DE MINI BASTONS.

Surtido de mini bastones de:

- Trigo y centeno.
- Trigo, centeno, cereales y malta.
- Trigo, centeno y pipas de girasol.

BARRA DE PAN, FIBRA.

83287

27/270 gr

Producto precocinado al 50%. Es necesario cocerlo antes de consumirlo. Al ser un producto de elaboración artesanal, puede presentar una oscilación en el peso de hasta un 15% **Descongelación:** 20 min. Cocción: 18-20 min. a 185º.

Información nutricional (100 g): Energía 214 Kcal 908 KJ, humedad 38,2 %, grasas 0,13 g saturadas 0,06 g, Carbohidratos 50,4 g azúcares 3,47 g, fibra 9,58 g, proteínas 7, 41 g, sal 0,78.



84725

34/80 gr

PAN BRIOCHE PARA HAMBURGUESA. EXPRES.

Producto listo para su consumo, basta con descongelarlo unos 30 minutos antes de servirlo.



84812

4/(25x60 gr)

PAN 'BAO' BLANCO.

Masa de harina muy esponjosa, cocida al vapor y sabor y aspecto al estilo oriental. Cocínelo al vapor o fríelo. **Uso:** Sin descongelar previamente, introducir el producto en la vaporera y cocinar durante 6 minutos. Posteriormente rellene al gusto. En caso de no disponer de vaporera, cocinar directamente desde congelación en plancha y llenar al gusto.

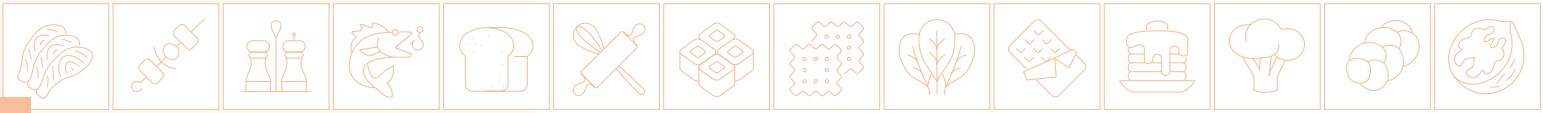


84749

65/135 gr

PAN ALEMÁN, FIBRA Y SEMILLAS. PARA BOCADILLOS.

Pan hidratado con cebada, lino, pipas de girasol, malta y sésamo, y enlucido con lino, pipas de girasol y copos de avena, y precocinado al 50%. Al producirse con una elaboración artesanal puede presentar una oscilación de peso de hasta el 15%. Descongelar a temperatura ambiente unos 20 minutos y entonces hornear a 185º durante 15-18 minutos.





84271

48/95 gr

PAN DE HAMBURGUESA RÚSTICO. EXPRÉS.

Este pan delicioso e innovador es ideal para aportar mas sabor y presencia a tus hamburguesas y bocadillos mas gourmet. Hecho con harina de trigo, precortado, sin corteza y con una textura tierna y agradable al paladar, ¡este pan exquisito está listo para añadir a tu carta y arrasar!



84823

54/90 gr

CROISSANT ARTESANO DE MANTECA FERMENTADO.

Necesita unos 30 minutos de descongelación y una cocción de 15 a 18 minutos a 180°C. No necesita fermentación. Los croissants artesanos se distinguen por su forma de media luna. Sus puntas se doblan a mano para darles un toque único a cada prenda. Estos croissants se han elaborado partiendo de hojaldre con manteca de cerdo para mantener el sabor tradicional y diferenciarlo del croissant con sabor a mantequilla del típico croissant francés.



84753

130/40 gr

CROISSANT DE MARGARINA RECTO.

Croissant de 40g, elaborado con mantequilla. Desarrollado con tecnología BAKE-UP®, que reduce el tamaño del producto antes de cocer en un 60%, reduciendo el volumen en transporte y almacenamiento. Los productos están listos en 20 minutos sin necesidad de fermentarlos. No necesita descongelación. No necesita fermentación. No necesita glaseo. **Tiempo de cocción** (min.): 25 - 30. **Temperatura de cocción** (°C): 160 - 165.



84805

48/100 gr

PAN PITA RÚSTICO.

El pan de pita es súper flexible y se adapta a todos los gustos. De textura suave, se abre fácilmente en forma de bolsillo flexible y perfecta, ideal para rellenar con cualquier tipo de alimento. Para utilizarlo sólo debe retirarlo del congelador una hora antes de su uso, o bien calentarlo en el horno o en el microondas o incluso en una tostadora de pan.



84825

280/22 gr

MINI CROISSANT RECTO, DE MARGARINA, FERMENTADO.

Descongelación: 30 minutos. **Horno:** 12-15 minutos a 180°C. No necesita fermentación.



84827

150/35 gr

MINI ENSAIMADA FERMENTADA.

Descongelación: 30 minutos. **Horno:** 11-13 minutos a 180°C. No necesita fermentación. Decora las con azúcar glass al salir del horno.



84814

50/90 gr

PAN BOMBÓN PARA FRANKFURT. EXPRÉS.

Pan completamente cocido. Descongele en un lugar sin corrientes de aire durante unos 15-20 minutos y ya lo puede servir.



83433

70/85 gr

CROISSANT DE CHOCOLATE. FERMENTADO.

Croissant de 85 g elaborado con un mix mantequilla-margarina, relleno de cacao con avellanas, y decorado con copos de chocolate. Listo para descongelar, hornear y servir. **Tiempo de descongelación** (min.): 30. No necesita fermentación. Producto decorado. **Tiempo de cocción** (min.): 20 - 25. **Temperatura de cocción** (°C): 160 - 180.



81974

30-40 u. 2/2 kg

MUFFIN DOBLE DE CHOCOLATE.

Tiempo de descongelación: 60 min. Producto embolsado unitariamente. **Descongelar y consumir.** Una vez descongelado, caduca en 60 días.





84546 6/160 gr

HAMBURGUESA DE COCHINILLO

¡Descubre las hamburguesas de cochinillo de las que todo el mundo habla! A la plancha o a la parrilla, a medio fuego... Tú decides el punto y las hamburguesas sorprenderán a tus comensales por su sabor.



84724 (60 gr) 4,2 kg aprox.

MASA DE TERNERA EN BOLA PARA 'SMASH BURGER'.

Innova en tu restaurante con la perfección en cada mordisco: Masa de ternera en bolas para 'smash burgers', una solución eficaz para platos irresistibles y clientes satisfechos.



84515 75/40 gr aprox.

MINI HAMBURGUESA DE TERNERA (BURGUER MEAT).

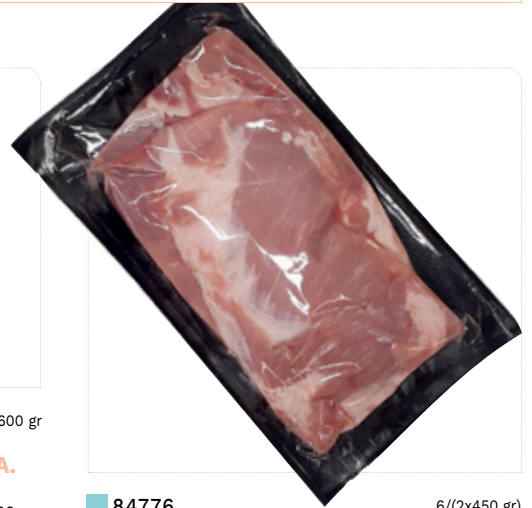
La carne de ternera controlada desde su crianza en la granja de Castellcir (Moianès) hasta su elaboración en el obrador de Castellterçol, junto con el know-how artesano heredado de las generaciones pasadas en La Bassola, hacen excepcionales estas hamburguesas.



84464 Envasado al vacío. 8/600 gr

BUTIFARRA DE CERDO RAL EN ROSCA.

Este cerdo Ral aparece del cruce entre un macho Berkshire y una hembra Duroc. Se cría de forma exclusiva en la Cataluña Central y es única en toda Europa. El animal es tranquilo, come mucho y al que debe proporcionarse mucha fibra. El resultado es una carne de sabor más pronunciada que la carne del tradicional cerdo blanco por tener mucha más proporción de grasa intramuscular.



84776 6/(2x450 gr)

PREPARADO DE SECRETO DE CERDO, SABOR IBÉRICO.

Preparado cárnico con 86% de secreto de cerdo. Caja con 12 piezas de 450 g aproximadamente y envasadas al vacío de dos en dos unidades.



84412 20/300 gr

BUTIFARRA DEL PEROL.

Una selección para quien busca destacar. Con una textura succulenta y sabores intensos, la calidad del cerdo real asegura una experiencia gastronómica única. Da un toque distintivo a tus platos con esta exquisita propuesta que cautivará a todos los paladares.



84777 5/(9x120 gr aprox.)

PREPARADO DE PLUMA, SABOR IBÉRICO.

Delicias de cerdo en la cocina: Este preparado de pluma de cerdo (86%), presentado en cajas de 5 envases de 1 kg, con aproximadamente 9 piezas por envase. Es una opción de calidad para establecimientos que buscan excelencia y versatilidad en cada plato.



84325 20/300 gr

BUTIFARRA NEGRA 'COLLAR'.

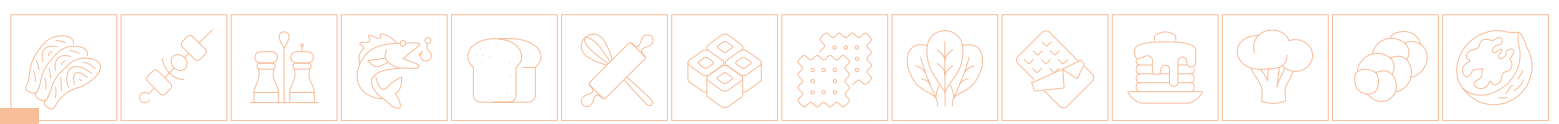
La butifarra negra 'collar', es un producto listo para ser consumido, basta con descongelarlo. Dispone de un equilibrio excepcional entre textura y sabor, destaca por la calidad de sus ingredientes. Una elección perfecta para restauradores que deseen ofrecer a sus clientes una experiencia culinaria de primera.



84542 Congelación IQF. 6/500 gr (24x20 gr aprox.)

MINI CHORIZOS.

Mini choricitos en una bolsa cerrada al vacío con 24 unidades de 20 gramos cada uno. Con una textura firme, melosa y sabrosa, estos mini choricitos son ideales para barbacoas, tapas, aperitivos, guisos o pinchos. Una opción versátil que eleva el sabor en cada pedazo.





LOMO DE BACALAO JUMBO AL PUNTO DE SAL (CAPTURADO CON SEDALES Y ANZUELOS)

84914

(500+) 15%. 5 kg



Este bacalao requiere para una experiencia culinaria óptima, un toque de paciencia con una etapa de descongelación a temperatura de refrigeración y un tratamiento térmico completo son imprescindibles antes del consumo.

CIGALA ESCOCIA N00.

(6-8) 0%. 4/1 kg Peso neto

La cigala, es un crustáceo marino que se caracteriza por sus patas largas y pinzas grandes. La cigala de Escocia, considerada de primera calidad, destaca por su carne tierna y sabor intenso a marisco. Las unidades numeradas, como el N00, suelen hacer referencia al tamaño, siendo el N00 uno de los mayores.



84807



84915

(100-300 g) 5 kg

FILETE DE EGLEFINO DE ISLANDIA CON PIEL Y EN SU PUNTO DE SAL.

Especie: *Melanogrammus aeglefinus*. **Glaseo:** 10%. **Origen:** Islandia. **Zona de pesca:** FAO 27 fondos de Islandia, Atlántico Nordeste. **Método de producción:** Capturado. **Arte de pesca:** Redes de arrastre y sedales y anzuelos. **Presentación:** IQF.



84916

10 kg

MIGAS DE EGLEFINO DE ISLANDIA EN SU PUNTO DE SAL.

Especie: *Melanogrammus aeglefinus*. **Glaseo:** 10%. **Origen:** Islandia. **Zona de pesca:** FAO 27 fondos de Islandia, Atlántico Nordeste. **Método de producción:** Capturado. **Arte de pesca:** Redes de arrastre y sedales y anzuelos. **Presentación:** IQF.



84472

(+41 cm) 0%. 12 kg

CALAMAR MARRUECOS ENVUELTO.

El calamar Marruecos congelado envuelto ofrece versatilidad y calidad en las cocinas. Tiene diferentes opciones de preparación tanto a la plancha o fritura. La congelación mantiene la calidad del producto. Esta opción proporciona a los chef flexibilidad culinaria y facilidad logística.



84822 - 84804

(300-600 g) (150-300 g) 2 kg

LOMO DE RAPE, GRAN SOL.



Los postres congelados en los restaurantes ofrecen varias ventajas que contribuyen a mejorar la eficiencia operativa ya satisfacer las necesidades de los clientes. A continuación, destacamos algunas de las utilidades de optar por postres congelados en este entorno gastronómico:

Eficiencia en la gestión de tiempo y recursos: Permiten ahorrar tiempo en la preparación y reducir la carga de trabajo para los cocineros. Esto es especialmente relevante en momentos de pico, ya que los postres congelados pueden ser servidos rápidamente sin sacrificar la calidad.

Consistencia en la calidad: Aseguran una consistencia en la calidad del plato, puesto que se mantiene un estándar elevado en cada porción. Fundamental para mantener la satisfacción del cliente y preservar la reputación del restaurante.

Ampliación de la oferta gastronómica: Permitir ofrecer una gama más amplia de opciones. Esta diversidad puede ser atractiva para distintos públicos.

Reducción de residuos: Minimiza el desperdicio de ingredientes frescos que podrían no ser utilizados a tiempo. No sólo contribuye a la sostenibilidad, sino que también tiene un impacto positivo en los costes.

Flexibilidad en la planificación: Se puede prever con mayor precisión la demanda y ajustar su planificación de stock, optimizando así la gestión del almacén.

Ahorro económico: Generalmente la compra de estos productos es más económica en comparación con la preparación de postres artesanales. Reduciendo costes laborales y de materias primas.

Menos dependencia de la temporada: permite ofrecer delicias estacionales durante todo el año, ya que los ingredientes pueden ser congelados en su punto óptimo y utilizados cuando sea necesario.



83497

Bolsa. 4/2,5 kg

TROZOS DE MANGO.

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



83005

Bolsa. 4/2,5 kg

FRUTAS TROPICALES.

Explota los sabores tropicales: La mezcla de frutas combina bolas de melón verde (Honeydew), melón anaranjado (Cantaloup), trozos de mango y papaya, tidbits de piña y rodajas de kiwi. Una explosión de frescura y colores exóticos que transformará cada plato en una experiencia gourmet refrescante.



83004

Bolsa. 10/1 kg

FRUTOS DEL BOSQUE.

Mezcla de frutos rojos enteros: grosellas rojas, fresas, moras, frambuesas (enteros y cortados), grosellas negras y arándanos de cultivo.

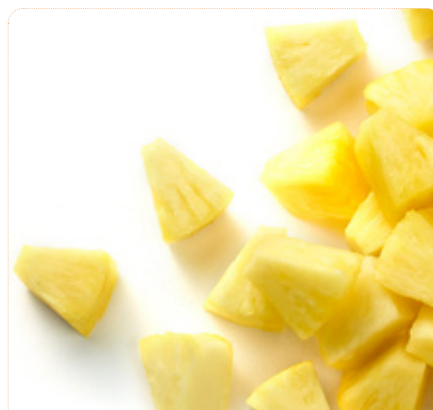


84363

Congelación IQF. 10/1 kg

GAJOS DE MANZANA.

Manzanas cosechadas en su punto de maduración, lavadas, peladas, cortadas en gajos y ultracongeladas IQF. Grosor: de 10 a 20 mm. Longitud: de 40 a 80 mm.



84451

10/1 kg

TROZOS DE PIÑA SÚPER DULCE (TIDBITS).

Piña pelada, sin corazón, cortada a segmentos (tidbits) y ultracongelada IQF. Sólo hace falta descongelar para poder consumirla. 12° Brix.

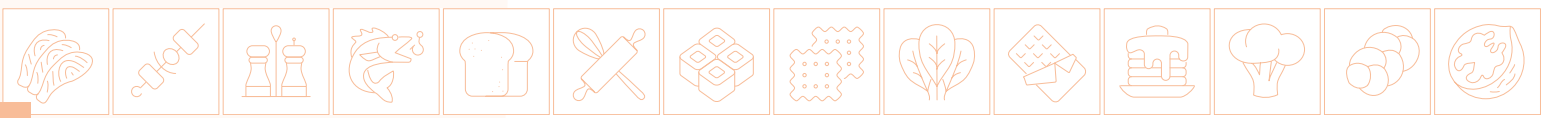


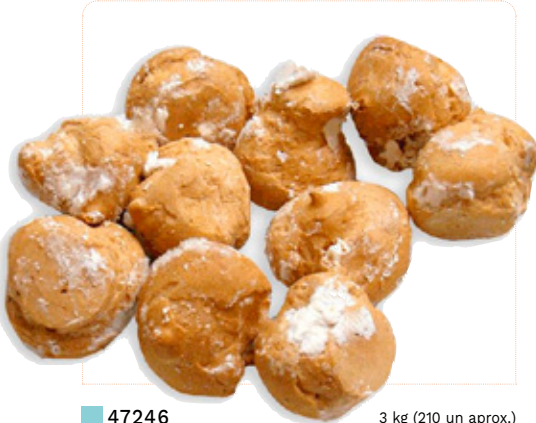
84697

4/2,5 kg

FRESA ENTERA.

Fresas enteras de las variedades Festival y Fortuna. Descubre la dulzura única de estas fresas, perfectas de postre, decoración o simplemente para disfrutar de su frescura en cada bocado.





47246

3 kg (210 un aprox.)

PROFITEROLES DE NATA.

Producto de pastelería precocinado ultracongelado que ofrece una combinación exquisita de pasta con un relleno suave y fresco con el delicioso sabor a la leche. No necesita tratamiento térmico, esta delicia está lista para su disfrute una vez descongelada.



83414

1/(36x50 gr)

CREPES RELLENAS DE CHOCOLATE.

Se pueden consumir frías o calientes. Directamente de congelados **en el horno** (220°C, 8-10 min.) o bien **en el microondas** (800W, 1 min.), o bien una vez descongelados también en el horno (220°C, 3-4 min.), en el microondas (800W, 20 segundos) o a la plancha "vuelta y vuelta".



81580

27/110 gr

COULANT DE CHOCOLATE.

Preparación fácil y rápida: Para disfrutar del producto congelado, sácalo del envase. Recomendamos dos opciones: **en el microondas**, calienta durante 40 segundos a 800W aproximadamente; o **en el horno**, calienta durante 7-10 minutos en un horno precalentado a 200°C.



83936

Estuche 1,5 kg

TRUFAS ARTESANAS CUADRADAS.

Experiencia de lujuria: Las trufas artesanas cuadradas, son una delicia única. Para conseguir la textura perfecta, déjalas a temperatura ambiente durante 3 minutos antes de consumir. Tendrás para tus clientes una explosión de sabor en cada cuadrado.

**BOCADOS SURTIDOS 5 SABORES.**

Caja con 8 piezas de 5 clases diferentes (Chesecake, Brownie, Lemon Pie, Carrot Cake y Red Velvet). Cada sabor se ha elaborado con materias primas de calidad para ofrecer la experiencia más placentera concentrada en dos mordeduras: la galleta de espelta de la



84616

35x24 gr

Chesecake, el acabado con merengue del Lemon Pie, o las fórmulas enriquecidas con mantequilla de los Brownie, Red Velvet y Carrot Cake, le confieren a este surtido un atractivo visual que se añade a la buena rentabilidad para eventos, hoteles y pastelerías.

**REPOSTERÍA 10 VARIEDADES.**

78058

76 un. 1,5 kg aprox.



Tocinillo + cestita de licor + bola de yema + rosa de trufa + bola de coco + dado de mantequilla + dado de naranja + dado de frambuesa + petitfour fresa + petitfour de yema.



82897

Caja de 2 kg

BUÑUELOS DE VIENTO.

Descongele 3 horas en refrigeración antes de consumir el producto. Consumirlo antes de 48 horas. El producto del interior está envasado en una bolsa de plástico azul y transparente.



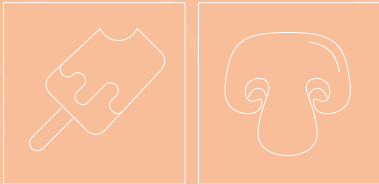
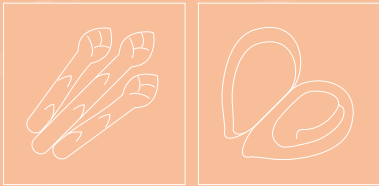
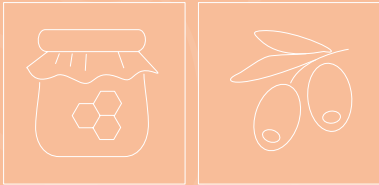
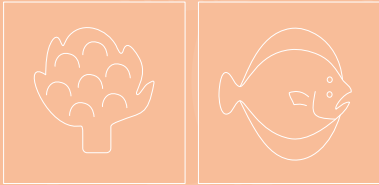
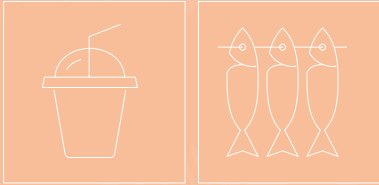
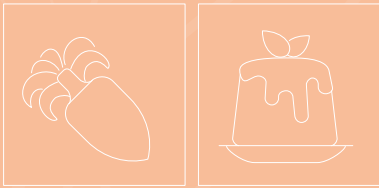
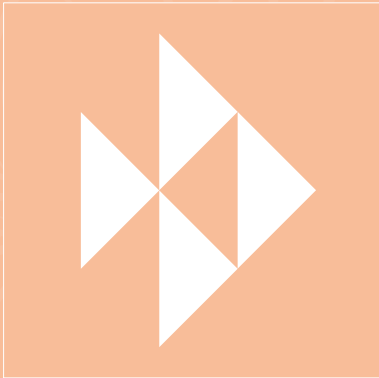
Algunas de las fotografías pueden no corresponderse con el producto real o ser una sugerencia de presentación. La información, al mostrarse, es meramente informativa. Consulta el envase o ficha técnica para obtener las características del producto.



EDITA: Área Comercial de Fríman // ENERO de 2024
DISEÑO Y MONTAJE: marqueting@friman.cat

OFICINAS
Calle de la Pica d'Estats, 77-95 Pl Sant Isidre
08272 - Sant Fruitós de Baçes (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



EL COLOR DE ESTE CATÁLOGO
El Peach Fuzz 13-1023 (color Pantone del año 2024), es un tono melocotón cálido y reconfortante, sugiere sinceridad y ternura, fomentando la unión y la colaboración. Equilibrado entre rosa y naranja, inspira pertenencia,

relajación y cuidado, creando un espacio para vivir, sentir y prosperar. Este color moderno y sofisticado evoca paz interior y bienestar, enriqueciendo la experiencia humana y aportando belleza al mundo digital con su luminosidad suave pero efectiva.

