

En este folleto, explorarás una selección cuidadosa de productos ideales para encarar los días calurosos, cuando las terrazas se llenan de comensales en busca de propuestas ligeras y refrescantes.

Presentamos una variedad de platos precocinados, pescados y mariscos congelados, así como, carnes, helados y cocas, todos seleccionados por sus sabores autóctonos y su alta calidad, garantizando ingredientes protagonistas en la cocina catalana durante los meses de junio, julio y agosto. Además ofrecemos una gama de productos a temperatura ambiente que incluyen salsas, conservas, patatas fritas y aceitunas, perfectas para complementar cualquier menú.

El cambio de las estaciones nos ofrece una oportunidad excepcional para innovar los menús y cautivar a los comensales con platos que reflejan la energía y la esencia del Mediterráneo. El uso de productos congelados como los succulentos langostinos o las mini hamburguesas de ternera, además de pescados como la sardina o el boquerón, proporciona un sabor fresco e intenso, ideal para platos estivales. Este folleto está repleto de información valiosa, recetas estimulantes y consejos prácticos para maximizar el uso de los productos congelados ya temperatura ambiente.

Pasa a la página 4 →



79191

Garrafa 6/2 Lt

SALSA GUACAMOLE

Experimenta el sabor auténtico con esta salsa guacamole: sin colorantes artificiales ni grasas transgénicas. El complemento vegetariano perfecto para todo tipo de platos.



85176

20/55 g

PATATAS CHIPS PREMIUM CON ACEITE DE OLIVA

Patatas de tipo "agria", seleccionadas a conciencia, cortadas finamente y ligeramente doradas con un 25% de aceite de oliva y sal refinada. ¡Sabor Mediterráneo!



78523

Lata OL-120. 8/12 piezas/lata

MEJILLONES EN ESCABECHE

Disfrute de estos mejillones en escabeche. Preparados con cuidado y siguiendo una receta tradicional, cada mordisco es un placer. Equilibrio perfecto entre el sabor del marisco y el toque ácido del escabeche le transportará a una experiencia gastronómica única. Descubra la calidad y el sabor incomparables de nuestros mejillones en escabeche.



79192

Bolsa 12/454 g

"TORTILLA" CHIPS

Las auténticas "Tortilla Chips" y "Nachos" utilizando como materia prima granos de maíz enteros seleccionados, libres de organismos genéticamente manipulados y tratados en las instalaciones del fabricante.



78125

Lata OL-120

ALMEJAS AL NATURAL

Una vez abierto, conservar en la nevera un máximo de 48 horas. Consumir preferentemente antes de la fecha indicada. Apto el consumo para toda la población en general: niños, adultos... A excepción de las personas con alergia al ingrediente principal.



78438

RO-120

SARDINAS EN ACEITE DE OLIVA

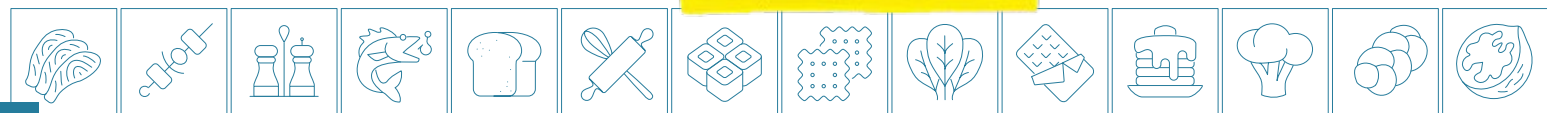


85164

Cubo. 4,3/4,4 kg (2,1 kg PNE)

ACEITUNAS NEGRAS DE ARAGÓN

Oliva negra de Aragón de primera categoría. Una vez abierto, conservar en refrigeración.





78422

6/750 mL

SALSA DE APERITIVO

Condimento ideal para todo tipo de conservas, patatas y aceitunas. Fabricada desde 1960 con la misma receta: una fórmula única, exclusiva y familiar. Hecha con los mejores ingredientes: vinagre de vino de la mejor calidad, pimienta negra, pimentón y una selección de especias que la empresa nunca confiesa. El resultado: una salsa única que muchos han intentado copiar, sin éxito, y que se ha convertido en un icono en toda Cataluña.



83195

Lata OL-120. 40/55 piezas lata

BERBERECHOS AL NATURAL

Con una proporción de 45 a 55 piezas por lata, son ideales para exquisitos platos. Ya sea como ensalada de entrada o como parte de una tapa sofisticada, aportan una nota distintiva a tu menú. Con su delicada textura y el sabor sutil del océano, son versátiles para la cocina de tu restaurante. Estos berberechos al natural ofrece lo mejor de los productos marinos, con la comodidad y la calidad que los clientes esperan.



77320

4/500 g

PATATAS CHIPS "XURRERÍA"

Cada detalle desde la selección de las mejores patatas hasta el proceso de elaboración tradicional es cuidadosamente cuidado. El resultado es un producto de un único sabor. Descubre el gusto auténtico de nuestras patatas chips y experimenta la diferencia.



85092 RO-120

NAVAJAS AL AJILLO

Estas navajas en el ajo de las Rías Gallegas, han sido premiadas como la mejor conserva del mundo en 2024. Cada navaja captura la frescura del mar, con un ajo cremoso que resalta su sabor inconfundible. Descubre la delicadeza de este premiado plato, una experiencia gastronómica que nos transporta directamente a las costas gallegas.



80312

Lata. 6/2 kg (600 g PNE)

ACEITUNAS RELLENAS DE ANCHOA

Porcentaje de relleno 6% (expresado sobre el peso neto escurrido).

VENTRESCA DE ATÚN CLARO EN ACEITE DE GIRASOL

84757 RO-800. 12/800

Cada bocado te llevará al sabor único del mar, conservando la frescura y la calidad que nos caracteriza. Deleite con este exquisito manjar, perfecto para los platos preferidos.



83951 6/1 L

SALSA DE TOMATE PICANTE "MARTINO"

Tradicional salsa de tomate picante y especiada, elaborada con puré de tomate, mostaza y especias. Ideal para patatas bravas, carne a la brasa y plancha, frituras, verduras y salteados.



81690

Envasado al vacío. 4/2 kg

PATATES FRESCAS COCIDAS "TIPO BRAVAS"

Patatas frescas, peladas, cortadas, escaldadas y pasteurizadas de la variedad Monalisa o equivalente, envasadas al vacío; listas para el consumo.



85059

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

LANGOSTINO COCIDO "VANNAMEI"

Los langostinos "Vannamei" son de gran calidad, con sabor suave y textura firme, ideales para diversas preparaciones culinarias. El formato de 10x2kg facilita la gestión de stocks en restaurantes. Congelados rápidamente para garantizar la frescura.



85177

(125-175 piezas/kilo) 4/1 kg

CALAMAR PATAGÓNICO ENHARINADO

Uso: No descongelar previamente. **Freidora:** Freír en aceite abundante (180°C) durante 1-1,30 min. hasta que estén bien dorados. **Sartén:** Freír en abundante aceite caliente (180°C) durante 1,30-2 min. hasta estar bien dorados. Dar la vuelta durante la fritura para formar una cubierta crujiente. **Ancho de corte:** 25-30 mm puntas 30% de enharinado.



84796

(25 g aprox.) 800 g

EBIFRY DE LANGOSTINO

El ebifry de langostino es un plato japonés donde los langostinos se pasan por harina, huevo y panko antes de freírlos hasta que queden dorados y crujientes. Se sirven en salsa tonkatsu o mayonesa.



83486

(36 g) 3/1 kg

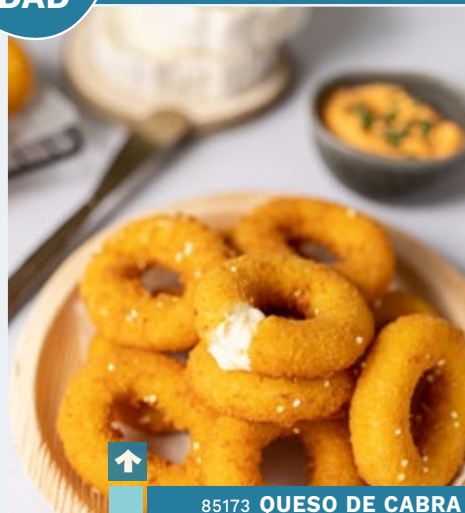
CROQUETA DE BRANDADA DE BACALAO

Uso freidora o sartén: Sin descongelar, freír en abundante aceite caliente (180°C) durante 3-4 minutos hasta que estén bien doradas. Deje reposar 1 minuto antes de servir.

NO
VE
DAD

ANILLAS
REBOZADAS

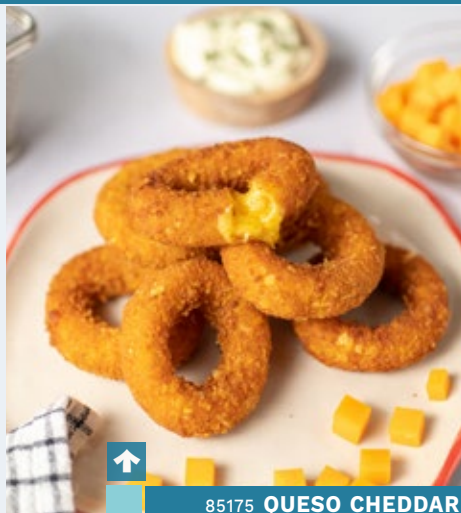
Uso (sin descongelación previa. Dejar reposar antes de servir): **Freidora:** freír en abundante aceite caliente (180°C) durante 2 min. **Freidora de aire:** Precalentar la freidora de aire a 200°C y cocinar durante 4 min. 30 segundos. **Horno:** Precalentar el horno durante 10 min. a 220°C y hornear el producto durante 8 min.



85173 QUESO DE CABRA



85174 QUESO GOUDA



85175 QUESO CHEDDAR





83286 6/1 L

**SALSA
"HANNIBAL"**

Salsa ligeramente especiada y con trozos de cebolla tostada. Una deliciosa salsa elaborada con huevos de gallinas en libertad y sin lactosa, perfecta para acompañar carnes y pescados a la parrilla. 100% por profesionales. Con trozos de cebolla tostada que se ven y se notan. Excelente textura firme, Sin lactosa y en una botella ergonómica y antideslizante.



84515

75/40 g aprox.

**MINI HAMBURGUESA DE TERNERA
(PREPARADO CÁRNICO)**

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



85163

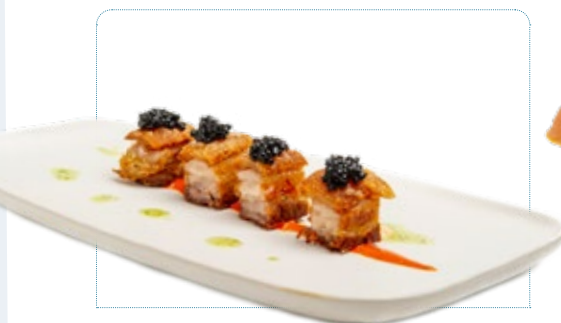
6/1,2 kg

**HAMBURGUESA
DE CALABAZA Y QUESO**

Esa hamburguesa no está ultra procesada. Se identifica el sabor de cada uno de los ingredientes. A los productos vegetales se le ha añadido queso emmental que le aporta un plus de sabor. Se puede regenerar en el horno (unos 15 minutos a 210°C) o en la freidora (6 minutos a 180°C).

30932

2/3 kg

CARNE DE BROQUETA ADOBADA

84888

10 paquetes de 2 unidades

**TORREZNO (PORK BELLY) COCINADO A
BAJA TEMPERATURA**

Elaborado cárnico de cerdo, cortado a filetes, cocinado con su zumo y grasa de cerdo ibérico dentro de la bolsa de vacío y congelado. **Ingredientes:** Tocino de cerdo y sal, sin conservantes ni antioxidante.



← Viene de la página 2

Te animamos a explorar nuevas maneras de integrar estos ingredientes versátiles en tu cocina, seduciendo tanto a los paladares locales como a los de los visitantes ansiosos por degustar la auténtica cocina catalana. La introducción de platos innovadores enriquecerá tu oferta gastronómica y proporcionará una experiencia memorable a tus clientes. Prepárate para revitalizar y expandir tu carta con lo mejor que la temporada nos ofrece, aprovechando cada oportunidad para destacarse en el competitivo mundo de la restauración.

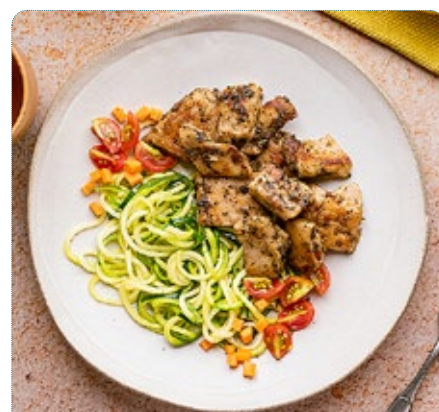


84981

6/1 kg (20 g)

NUGGETS DE BRÓCOLI Y QUESO

Uso en el horno: Ponga una capa de producto en una bandeja de horno e introdúcelo en el horno precalentado a 200° durante 13-15 minutos, dándole la vuelta a la mitad. **Uso en la sartén:** Calentar 3 cucharadas soperas de aceite en una sartén y freír a medio fuego durante 6-7 minutos, dándole la vuelta de vez en cuando. **Uso en la freidora:** Calentar el aceite a 180°C y freír el producto durante 4 minutos.



84912

Caja de 2,5 kg

**"BOCADOS" SABOR POLLO
(PLANT BASED)**

Uso: Pasar por la sartén con aceite durante 8-10 minutos aproximadamente. Cocinelos completamente antes de consumirlos.



Con la llegada del buen tiempo a las costas catalanas, las sardinas emergen como protagonistas indiscutibles de mercados, restaurantes y cocinas.

Este pequeño pescado, capturado en las aguas del océano Atlántico (también capturadas en las aguas del mar Mediterráneo), no sólo es una delicia gastronómica, sino también una fuente de proteínas saludables y ácidos grasos omega-3, aportando un valor añadido a cualquier carta.

Para los restauradores, este pescado azul son una elección ideal durante el buen tiempo, ya que ofrecen una gran versatilidad en la cocina y muchas posibilidades de preparación, desde las tradicionales hasta las más innovadoras.

IDEAS CREATIVAS PARA SORPRENDER

Sardinas en escabeche y cítricos: Marinadas con un escabeche refrescante de naranja y limón, perfectos para un aperitivo. **Sardinas a la parrilla con alioli de azafrán:** Doradas a la parrilla y servidas con alioli aromatizado con azafrán, una combinación irresistible. **Tapas de sardina relenas:** Pimientos del piquillo rellenos con sardinas, queso y perejil, una explosión de gustos. **Sardinas en tempura con salsa de mango:** Con una capa crujiente de tempura y salsa picante de mango, una fusión exótica que sorprende. **Bruschetta de sardina y manzana:** Sobre pan crujiente con trozos de manzana y emulsión de hierbas frescas, una combinación que sorprende.

Estas opciones capturan la esencia estival en tu carta, ofreciendo una experiencia gastronómica inspirada en el mar Mediterráneo.

REFERENCIAS

Para los restauradores y colectividades, en nuestro surtido encontrarás las referencias **60000** y **84308** para la **sardina grande**, y **60001** y **84309** para la **sardina pequeña**. Además, la referencia **60551** identifica la sardina de la reconocida lonja de **Vilanova y la Geltrú**. Con estas opciones, los clientes pueden disfrutar de sardinas frescas de primera calidad, adaptándose a las preferencias y necesidades culinarias de cada ocasión.





85180 IQR. 0%. 7 kg
**FILETE DE BOQUERÓN
ABIERTO EN MARIPOSA**



Durante todo el año, el pescado azul congelado se convierte en una elección popular para los restaurantes catalanes, proporcionando una alternativa fiable y consistente.

Es un producto que ofrece una opción conveniente y nutritiva, manteniendo la frescura y calidad durante todo el año. Las **sardinass, anchoas, atunes...** congeladas son opciones versátiles que permiten a los cocineros preparar platos deliciosos con facilidad y eficacia.

Los restauradores pueden ofrecer a sus clientes una experiencia culinaria satisfactoria y rica en nutrientes, sin comprometer la calidad ni el sabor.



85178 (15-25 piezas/kilo) 6 kg

SARDINA ENTERA

Estas sardinass enteras congeladas se venden en caja de 6 kilos (cada kilo contiene entre 15 y 25). Este formato es ideal para tener siempre a mano este pescado sabroso y versátil, perfecto para una gran variedad de platos.



26045

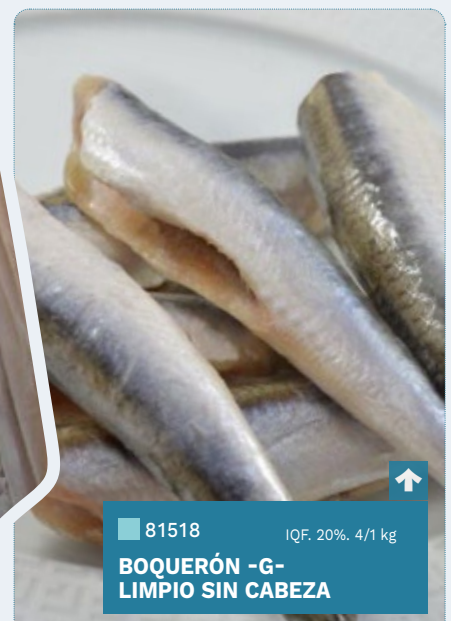
20% (30-70 g) 5 kg

FILETES DE SARDINA

Estos filetes de sardina congelados pesan entre 30 y 70 gramos por prenda. Son una opción práctica y sabrosa para diversas recetas, manteniendo todo el gusto fresco de la sardina.



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



81518 IQF. 20%. 4/1 kg
**BOQUERÓN -G-
LIMPIO SIN CABEZA**



Una experiencia culinaria única para impresionar a tus comensales: comienza con una **esqueixada de eglefino**, seguida de un vibrante **carpaccio de gamba roja de la costa catalana** y remata con un **tártaro de atún**. Este trío de tapas no sólo despertará los sentidos de tus clientes, sino que les hará descubrir nuevas y apasionantes combinaciones de sabores. Es la elección perfecta para una velada gastronómica inolvidable..

ESQUEIXADA DE EGLEFINO

- **84916** 50 g eglefino desmigado (0,30 €)
- **80309** 10 g de aceitunas negras en rodajas (0,03 €)
- **80633** 10 g de tomate a dados (0,01 €)

0,34 €

CARPACCIO DE GAMBA ROJA DE NUESTRA COSTA

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

3,72 €

TARTAR DE ATÚN

- **84695** 45 g de atún a dados (0,97 €)
- **84759** 15 g de aguacate a dados (0,08 €)
- **79490** 3 g de salsa teriyaki (0,02 €)
- **39825** 2 g de sésamo (0,01 €)

1,08 €

5,14 € aprox. persona



¿Quieres más recomendaciones del equipo comercial? Contactanos al teléfono **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.

REVUELTO DE SETAS

- **84944** 100 g de huevo líquido (0,53 €)
- **39484** 30 g de setas (0,12 €)
- **84559** 20 g de cebolla a dados (0,06 €)

0,70 €COSTILLA DE CERDO
EN SALSA BARBACOA

- **84906** 120 g de costilla de cerdo (1,62 €)
- **81692** 80 g de patatas frescas (0,16 €)

1,79 €

ARROZ DE MONTAÑA

- **84611** 20 g sofrito (0,45 €)
- **84246** 20 g costilla de cerdo (0,09 €)
- **84464** 20 g de cerdo "ral" (0,15 €)
- **78694** 80 g arroz de Pals (0,24 €)
- **80494** 180 g caldo de carne (0,20 €)
- **82560** 5 g ajo y perejil (0,04 €)

1,17 €

GAMBAS A LA PLANCHA

- **84781** 4 piezas de gamba listada (2,21 €)
- **82560** 5 g ajo y perejil (0,04 €)

2,25 €

MENÚ 01

CREP DE CHOCOLATE

- **83414** 50 g de crep con chocolate (0,70 €)
- **80650** 20 g de nata para montar (0,10 €)
- **84782** 5 g de galleta crumble (0,08 €)

0,87 €**3,36 €** aprox. menú persona

MENÚ 02

RED VELVET

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

1,77 €**5,19 €** aprox. menú persona

TOMATE FRITO

79808 Lata. 6/3 kg

Esta salsa de tomate es el resultado de la cocción de tomates pelados y salpimentados en aceite de oliva.

Puede mejorarla con unos trucos sencillos: combinándola con un sofrito de cebolla, zanahoria, pimiento, apio y ajo y algunas hierbas aromáticas bien picado, o bien añadiendo vinagre balsámico para darle un toque agri dulce; o también añadiendo un poco de nata líquida o de queso mascarpone para conseguir una salsa cremosa, o bien combinándola con un sofrito de cebolla, pimienta, albahaca, unas cucharadas de vino blanco seco y una guindilla fresca para hacer una salsa picante.



MAÍZ MEDIAS MAZORCAS ESCALIVADAS

84516 Bolsa. 10/1 kg

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



20526 30-40 u. 2/2 kg

BACALAO DESMIGADO DE ISLANDIA

Descongelar a temperatura de refrigeración. Producto crudo, cocinar antes de consumirlo.



81956 4/1 kg

CROQUETA DE LA ABUELA DE POLLO

Directamente congelado freír en aceite a 180°C, entre 3 y 4 minutos pocas unidades cada vez.



83834 Bolsa. 2/2,5 kg

CARNE DE CERDO PARA ESTOFAR A DADOS

Preparado de carne de cerdo 70%. Sin colorantes ni conservantes artificiales. Libre de alérgenos.



83289 20/250 g (2x125 g)

LOMOS DE SALMÓN SALAR ENVASADOS AL VACÍO

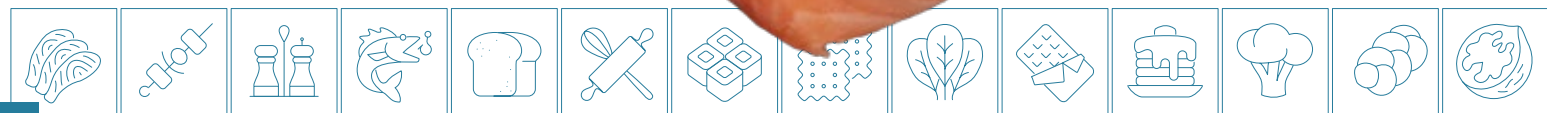
Estos lomos de salmón envasados al vacío vienen en paquetes de dos lomos, cada uno de 125 gramos. Esta presentación garantiza la frescura y calidad del salmón, facilitando su preparación y conservación.



79118 1/1 kg

QUESO FRESCO REDONDO

Este queso fresco está elaborado con leche de vaca pasteurizada. Es prensado ligeramente de manera manual. De coloración blanca, textura muy suave y fundente.



TOMATE NATURAL

80620
Bote. 24/1

Producto obtenido a partir del tomate fresco seleccionado. Después se realiza la concentración en el hueco del zumo de tomate obtenido y se seca en cinta. Para conseguir 1 kilo de tomate en polvo se necesitan 20 kilos de tomate fresco.

Uso en seco: Añádelo directamente a los guisos de legumbres, estofados, sopas, rebozados, sazonados, colorantes, pastas, panes, snacks, galletas... Da un toque diferente a tus ensaladas, platos de verduras, carnes y pescados.

Uso deshidratado: Calienta agua en un cazón (250 mL). Cuando hierva añada un par de cucharadas soperas enrasadas de tomate en polvo (20 g) y remueve con un bateador manual.

Puedes utilizar este puré como base para sopas, zumos, gazpacho, sofritos, bases de pizza, para mojar tostadas, para cócteles, salsas, cremas y ketchups.



85105 4/2,5 kg

CORN RIBS (MAZORCAS A CUARTOS)

Deliciosas mazorcas de maíz cortadas en cuartos. Estos cuartos de maíz súper dulce se enroscan durante la preparación, lo que le da al plato un toque extra. Ideales para hacer a la parrilla, en ensalada o servir con una buena salsa para mojarlas. Cocínalas sin descongelar en una sartén, en la freidora de aire, a la brasa, en el microondas o en el horno.



84663

5/1 kg

DESMIGADO DE CERDO (PULLED PORK)

Carne cocinada a baja temperatura para elaborar rellenos, ensaladas, pizzas, rollitos, nachos... Descongelar a temperatura controlada 24h antes de su uso. Se puede calentar en el baño maría por encima de los 68°C o bien en una sartén con un poco de aceite.



84792

18 g aprox. 2,5 kg

TAKOYAKI DE PULPO

El takoyaki de pulpo son bolas de masa rellenas con trozos de pulpo, cocinadas en una plancha hasta que están doradas por fuera y tiernas por dentro. Se sirven en salsa takoyaki y mayonesa japonesa.



84916

0%, 10 kg

EGLEFINO DESMIGADO AL PUNTO DE SAL

El eglefino desmigado al punto de sal es un aperitivo exquisito. Este pescado, curado con una cantidad justa de sal, ofrece sabor delicado y textura tierna. Es perfecto para servir con pan tostado y un toque de queso cremoso.



85035

8/125 g

BURRATA PUBLIA

Burratina con un corazón suave de crema y tiras de mozzarella.

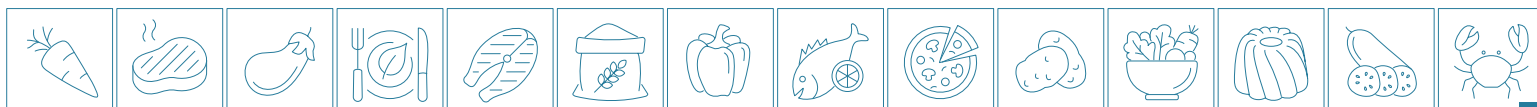


85172

30-40 u. 2/2 kg

PORCIONES DE SALMÓN CON SALSA DE MOSTAZA

Las porciones de salmón con salsa de mostaza ofrecen importantes beneficios nutricionales, con proteínas magras y ácidos grasos omega-3 que ayudan a reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares y mejorar la salud cerebral. Este plato no sólo satisface al paladar, sino que también promueve una alimentación equilibrada, beneficiando la salud de los clientes.



85003 10/(3x180 g)



FOCACCIA LIGURE EXPRESS, PARA BOCADILLOS

Corte de focaccia al estilo liguero, con aceite virgen extra, y ultracongelado IQF. Con una altura de corte de unos 3cm es ideal para rellenar de todas sus ideas, dulces o saladas, clásicas o novedosas. ¡Lo tendrá siempre listo porque ya viene cocido al 100% y sólo tiene que descongelarlo!

¿Te gusta ser creativo con la comida y estás asumiendo nuevos retos en tu negocio? Explota todo tu potencial con la gama de focaccias Lanterna.

Elaboradas con aceite de oliva, ingredientes 100% naturales y siguiendo las auténticas recetas italianas. Son la base perfecta para revolucionar tu oferta y atraer y fidelizar a clientes.

HORNEAR 7-8 MINUTOS, Y LISTO!

Elige entre una gran variedad de sabores y ofrécelas en su formato tradicional, o utilízalas para preparar deliciosos **bocadillos, sándwiches, canapés, dips, tostadas** incluso **postres**! Además, son vegetarianas y vienen precocinadas para un servicio más rápido y fácil.

Descubre toda la gama y toma ideas de preparación de los productos escaneando el código **QR** o contacta con tu **delegado** de **Friman** para obtener más información.



84457 4/800 g



FOCACCIA CON CEBOLLA

Focaccia de corteza crujiente y demasiado suave, recubierta de una cebolla melosa que le da ese toque especial. De rápida y fácil preparación, sólo hay que hornear unos minutos y ¡ya está lista!

83941 40x30 mm. 4/800 g



FOCACCIA VEGETARIANA

Focaccia cubierta con berenjena a la parrilla, tomate, calabacín, cebolla, pimiento rojo y amarillo. La focaccia vegetariana es el complemento perfecto para ensaladas y barbacoas.

83942 4/800 g



FOCACCIA CON ACEITUNAS Y TOMATE CHERRY

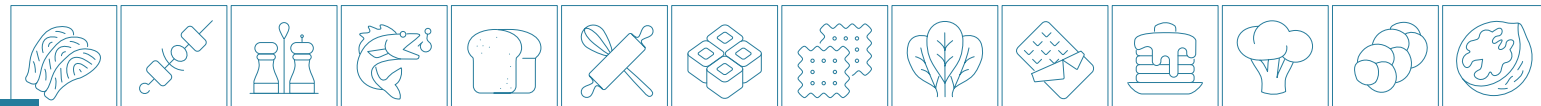
Típica focaccia esponjosa elaborada con agua, harina, aceite de oliva virgen extra y sal. Con tomates cherry, aceitunas Taggiasca y sabrosas aceitunas negras. **Cocción:** Cocer en el horno a 200-210°C durante 7-8 minutos.

83939 40x30 mm. 4/600 g



FOCACCIA TRADICIONAL

Producto perfecto como entrante, entretiempo, almuerzo o cena, e ideales tanto para emplatar como para servir al corte para llevar. Elaboradas sólo con aceite de oliva, harina, agua, sal, levadura y sémola de grano duro. Fabricadas en Italia sin aromatizantes, conservantes, colorantes artificiales, ni grasas animales ni hidrogenación. **Listas para hornear sin previa descongelación: unos minutos y servir, como recién hechas.**



Estas cocas, todas de brioix, son una delicia imprescindible en las mesas para celebrar la festividad de San Juan, una tradición muy arraigada.

Para los restauradores, es fundamental conocer las distintas variedades para ofrecer a sus clientes una experiencia auténtica y variada.

Coca con piñones: Ésta es una de las más tradicionales y apreciadas. Se caracteriza por estar cubierta de piñones y azúcar, ofreciendo un sabor suave y una textura crujiente gracias a los piñones tostados. Esta coca es ideal para aquellos que buscan mantenerse fieles a las raíces más clásicas de la fiesta.

Coca con fruta: Reconocida por su vistosa y colorida apariencia, esta coca de fruta está decorada con fruta confitada como cerezas, naranjas y melones. Además de su aspecto atractivo, la combinación de la fruta con el bollo aporta una explosión de sabores dulces y ácidos, convirtiéndola en una opción popular entre los más jóvenes y los amantes de las frutas.

Coca con crema de cacao: Una variante más moderna e innovadora, esta torta contiene crema de cacao, ofreciendo un sabor intenso e irresistible para los amantes del chocolate. Es una elección perfecta para quienes buscan una opción más indulgente y rica, a menudo preferida por un públi-

co más joven o por aquellos con un paladar goloso.

Coca con crema: Con una textura suave y cremosa, la torta de crema contiene crema pastelera. Esta variedad es muy popular por su dulzura equilibrada y su cremosidad, siendo una de las opciones más solicitadas por su sencillez y elegancia.

Te recomendamos ofrecer las diferentes variedades para satisfacer los gustos diversos de los clientes y, si es posible, permitir la personalización de las tortas. Así, los establecimientos pueden atraer a una clientela fiel y satisfacer las expectativas de todos los amantes de las cocas de Sant Joan.

85036 500 g COCA DE BRIOIX Y PIÑONES



85037 570 g COCA DE BRIOIX CON FRUTA



Producto de pastelería congelada lista para su consumo. Una vez descongelado, el producto permanece perfectamente dentro de su embalaje durante 3 semanas.



85042 640 g COCA DE BRIOIX CON CREMA DE CACAO



85040 660 g COCA DE BRIOIX CON CREMA



Helados de territorio

elaborados por capas de gustos.



Preparados en capas, adaptadas a los gustos individuales: **una base de helado, un topping de sabor y/o un fondo crujiente.**

FORMATO DE VENTA: Caja con 8 piezas de 115 mL (contenido neto)

85082



DE AVELLANA Y CHOCOLATE

Helado de praliné de avellana DOP Reus con notas de granitos de chocolate Creo

Las avellanas de Reus se explotan en las comarcas de Tarragona desde el siglo XIII. Actualmente, la reputación y calidad de este fruto seco ha merecido el sello de DOP Combinando el praliné de estas avellanas y unas notas de granito de chocolate, este helado se convierte en un postre delicioso a la vez que sostenible y local.

85083



CAFÉ Y ANÍS DEL MONO

¡El mítico perfumado, hecho helado!

Se ha trabajado con dos empresas centenarias del territorio para elaborar un clásico, el *Perfumet*. Cafés Cornellà creada en Girona y Anís del Mono, la empresa badalonesa con más de 150 años juntos para innovar con este helado delicioso a la vez que sostenible y local. Dos productos de excelente calidad hechos helado.

85084



GALLETAS TRIAS

Un helado para amantes de las Trias

Las galletas Trias se elaboran de forma tradicional desde hace más de cien años, la continuidad de una tradición galletera única, basada en la utilización de ingredientes de la más alta calidad sin aditivos, sin conservantes ni colorantes.

85085



LEMON PIE CON "LIMONES DEL EBRO"

Lemon pie delicioso y auténtico con una base de galleta

Delicioso y auténtico Lemon Pie expresado en forma de helado y con una capa crujiente de galleta. Este helado mima hasta el último detalle de la receta para resaltar la intensidad de la reina de los cítricos madurada en el Delta del Ebro.

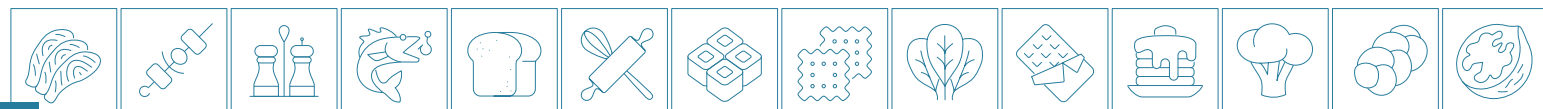
85086



FRESA Y YOGUR

Un helado con fresas del Maresme (Calella) y yogur

Helado de Fresas del Maresme (50%) con yogur. Las fresas del Maresme se caracterizan por un color rojo intenso, un sabor dulce con un punto de acidez, una textura carnosa y un agradable aroma. Esta combinación de producto de temporada, de proximidad y producción reducida, resume este atrevido proyecto.



85087

**RATAFIA Y CARQUINYOLIS**

Helado de ratafia Bosch de Sant Quirze de Besora con trozos de *carquinyolis*

La ratafia que se elabora en la Garrotxa sigue las recetas tradicionales. Los *carquinyolis* son unas pastas secas que se elaboran con azúcar, harina, huevo y almendras tostadas. Productos tradicionales de nuestras comarcas.

85088

**TURRÓN VICENS**

Fantástico helado de turrón de Agramunt

Fantástico helado de capas de turrón de Agramunt de la casa Torrons Vicenç, empresa familiar con una larga tradición turronera que se remonta a 1775. Situada en la localidad urgelense de Agramunt, considerada la cuna del turrón y el chocolate a la piedra.

85089

**XISQUEIC Y FRAMBUESA**

Frambuesas, queso Cadi y galletas crujientes, un helado de gusto intenso

Una receta fresca con fuerte contraste de sabores, proximidad y sostenible. Clava la cuchara y déjate llevar por la historia del territorio, de las personas que trabajan y cuidan, y de los proyectos que se desarrollan.

85091

**XUIXO DE GIRONA**

Helado de capas hecho con la receta del tradicional *xuixo* de la pastelería Néctar de Cassà de la Selva (Girona)

Hechos con una base de crema y un crujiente de pasta frita y azucarada para construir un postre excelente a la vez que sostenible y de proximidad. Al parecer, los chuchos de Girona nacieron a principios de los años veinte del siglo pasado en la pastelería que Emili Puig tenía en la calle de la Cort Reial.

85093

**DE CACAOLAT**

Diseñada en Barcelona, en la antigua Granja Viader de la calle Xuclà, la receta del mítico batido de cacao, es la base de este helado

Cada delicia helada le transporta en un viaje de sabores, evocando recuerdos de niñez y despertando sus papilas con cada mordisco.

85095

**CHOCOLATE BLANCO Y PISTACHOS DE LES GARRIGUES**

Helado de chocolate blanco Blanxart (Sant Joan Despi) y pistachos de Les Garrigues

Una sutil combinación: la suavidad del chocolate blanco y el crujiente de los pistachos de Les Garrigues en cada cucharada de este helado exquisito.



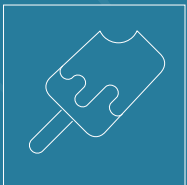
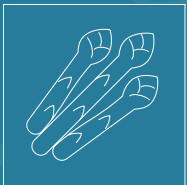
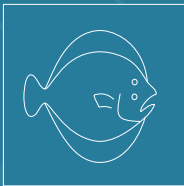
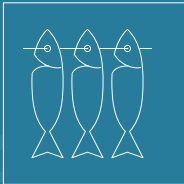
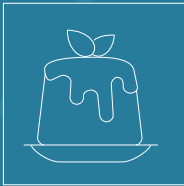
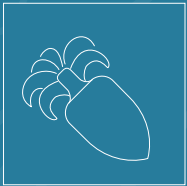
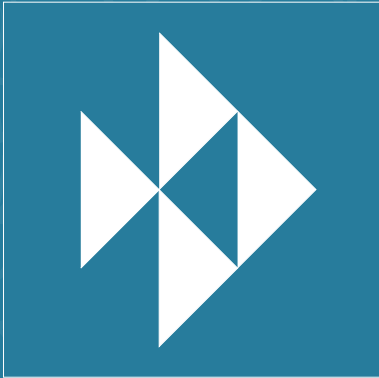
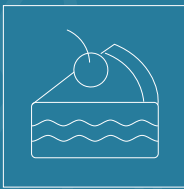
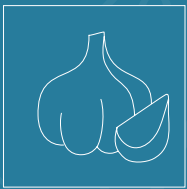
Algunas de las fotografías pueden no corresponderse con el producto real o ser una sugerencia de presentación. La información, al mostrarse, es meramente informativa. Consulta el envase o ficha técnica para obtener las características del producto.



EDITA: Área Comercial de Friman // JUNIO de 2024
DISEÑO Y MONTAJE: marqueting@friman.cat

OFICINAS
Calle de la Pica d'Estat, 77-95 Pl Sant Isidre
08272 - Sant Fruitós de Bages (Barcelona)
Tel: 93 877 30 00 E-Mail: friman@friman.cat

PEDIDOS
Calle de la Pica d'Estat, 77-95 Pl Sant Isidre
08272 - Sant Fruitós de Bages (Barcelona)
E-Mail: comandes@friman.cat
WWW.FRIMAN.CAT



900 150 723
WWW.FRIMAN.CAT

