



**BORRÁS**

*Welcome*

*Febbraio*

**Nuestra mejor  
selección**

**Febrero  
2025**

Te invitamos a conocer nuestra línea de productos destacados para estos meses de Febrero.

La mejor selección de todo tipo de pescados, carnes, refrigerados, y mucho más.

Aquí encontrarás múltiples soluciones que se adaptan a tus necesidades.

Novedades, tendencias de mercado y todas las actualidades de la mejor calidad, para poder ser tu proveedor de confianza.

# GRUP BORRÁS

## Calamar Patagónico 6/8cm

4029 · Caja de 6kg



## Sepia Limpia - P 6/10

4003 · Caja de 6,5kg



## Pota Entera 16cm

7279 · Caja de 5,5kg



## Paella Gourmet

4018 · Caja de 4kg



- Mejillón 1/2 concha
- Almeja entera
- Gamba
- Cigala
- Anilla de calamar
- Exento de verduras

## Anilla de Pota

4037 · Caja de 4kg



## Jurel Entero 300/400 gr

4039 · Caja de 5kg



## Lomo Selecto de Bacalao

8017 · Caja de 3 uds de 4kg de 19uds



## Lomitos de Atún

1510 · Caja de 12 uds (2 X 160 gr)



## Lomitos de Salmón Noruego

7114 · Caja de 12 uds (2 X 125gr.)



## Ventresca de Merluza

7160 · Caja 5kg



## Lubina Eviscerada 200/300 gr

4505 · Caja de 5 kg



## Dorada Eviscerada 200/300 gr

4507 · Caja de 5 kg



## Filete Perca del Nilo 500/1000 gr

7184 · Caja de 6kg



## Gamba Argentina a Bordo N3

7505 · Caja de 6 uds de 2kg



## Gamba Pelada 50/70

2404 · Caja de 6 uds de 1kg



## Gula Hosteleria

6895 · Caja de 20 uds de 300gr



## Migas de Bacalao Islandia Granel

8001 · Caja de 5Kg



## Gamba Cristal

7535 · Caja de 2 uds de 1kg



**Por la compra de 1 cx de gula**

**REGALO** de 1cx de gula enharinada de 1,5kg

6890 · Caja de 1,5kg



## Calamar Rebozado

6601 · Caja de 4 uds de 1kg



## Puntilla Enharinada

5011 · Caja de 2kg



## Pescadito Enharinado

4692 · Caja de 2kg



## Bolas de Carne

6931 · Caja de 25 uds de 80gr



## Rodaja de Merluza

## Rebozada

5020 · Caja de 4 uds de 1kg



## Alitas México

7801 · Caja de 2,5kg



## Hamburguesa Black Angus ECO

7950 · 36 uds de 180gr



## Rabo Añejo Cortado

7732 · Caja de 5kg



## Bacon Plancha

7758 · Caja de 2 uds de 4kg Aprox  
 • Peso Variable



## Lomo de Cerdo Cortado 0,7cm

7761 · Caja de 6kg Aprox  
 • Peso Variable



## Costillar en su Jugo

7720 · Caja de 6 uds de 700gr Aprox  
 • Peso Variable



5<sup>a</sup> gama

## Pechuga de Pollo Fileteada 80/120 gr

7730 · Caja de 5kg



## Cuarto Trasero de Pollo 320/370 gr

7737 · Caja de 5kg



## Atún en Bolsa

180 · Caja de 16 uds de 1kg



## Ventresca de Atún

206 · Lata de 900gr



## Tomate Triturado

11401 · Caja de 6 uds de 2kg



## Tomate Frito

11402 · Caja de 6 uds de 2,1kg



## Salsa BBQ

11105 · 2 uds de 2,5kg



## Mayonesa

11720 · Cubo de 5L



## Salsa Ketchup

11603 · 2 uds de 2,4kg





## Maizena

4+1

151035 · 4 uds de 2,5kg



## Roux Oscuro

5+1

100113 · 6 uds de 1kg



## Roux Claro

5+1

200099 · 6 uds de 1kg



## Vegetal

5+1

110517 · 6 uds de 1kg



## Sabor Carne

5+1

110955 · 6 uds de 1kg



## Pollo

5+1

132952 · 6 uds de 1kg



## Doble Carne

5+1

132752 · 6 uds de 900gr



## Pescado

5+1

132602 · 6 uds de 1kg



## Paella

5+1

393835 · 6 uds de 900gr



## Tiramisú Savoiardi

16101 · 1 ud de 1kg



## Tarta Santiago

9313 · 8 uds de 1kg



## Plancha de Brownie

650 · Plancha de 30 raciones



## Pastel Ruso

3588 · Caja de 12 uds de 400gr



## Coulant Chocolate Blanco

9056 · Caja de 18 uds de 90gr



## Trenza

3589 · 12 uds de 500gr





# Lomo de Bacalao con refrito de Gambas

Dificultad: 

Ingredientes 4 personas

- 4 - Lomos de bacalao / 8017
- 175gr Gamba pelada / 2404
- Patatas pequeñas
- Vino blanco
- 4 Dientes de ajo
- Guindilla
- Aceite de oliva
- Sal y perejil

## Paso a Paso

### Preparar las patatas:

Precalentamos el horno a 200°

Pelamos y lavamos las patatas y cortamos en rodajas finas

Ponemos las patatas en una fuente de horno, las salamos, añadimos un chorrito de aceite y un chorrito de vino, removemos y las horneamos durante unos 20 minutos.

### Preparar el bacalao y las gambas:

Mientras se hacen las patatas secamos bien los lomos de bacalao y las gambas peladas.

Cuando tengamos hechas las patatas, ponemos el bacalao encima de las patatas y horneamos durante unos 10-15 minutos, el tiempo dependerá del grosor del lomo.

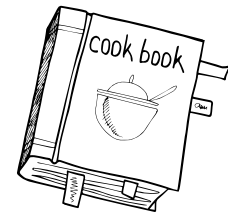
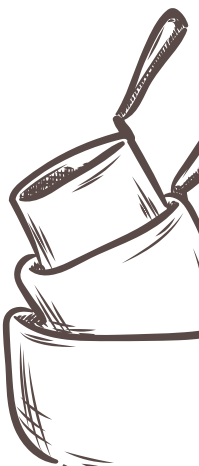
Mientras se hace el bacalao preparamos el refrito de gambas.

Ponemos un buen chorro de aceite de una sartén, cuando esté el aceite caliente añadimos los ajos fileteados y la guindilla, cuando empiecen a tomar color, apartamos la sartén del fuego, dejamos templar un poco y añadimos un chorrito de vino blanco unos 30 ml. Volvemos a poner la sartén al fuego no demasiado alto para que no salpique y dejamos reducir el vino.

Añadimos las gambas, un poco de sal y las freímos un par de minutos. Vamos moviendo la sartén para que se ligue la salsa. Apagamos el fuego y espolvoreamos un poco de perejil por encima y mezclamos todo.

### Servir:

Sacamos el bacalao del horno y emplatamos, ponemos un fondo de patatas, el bacalao y el refrito de gambas por encima.



*¡¡ Gracias por  
tu confianza!!*

## **Borràs Lleida**

Pda. Quatre Pilans 15 · 25197 Lleida

T. 973 200 300

[borras@bborras.com](mailto:borras@bborras.com)

## **Borràs Huesca**

Ronda de la Industria 75 · 22006 Huesca

T. 974 241 452

[huesca@bborras.com](mailto:huesca@bborras.com)

## **Borràs Barcelona**

Alfons XII 787 · 08918 Badalona

T. 933 878 462

[bcn@bborras.com](mailto:bcn@bborras.com)

## **WWW.BBORRAS.COM**

¡Síguenos en nuestras redes  
para enterarte de todo!!!!



- Todos los precios están sujetos a posibles variaciones según el mercado