



BORRÁS

**Nuestra mejor
selección**



**Marzo / Abril
2025**

Te invitamos a conocer nuestra línea de productos destacados para estos meses de Marzo y Abril.

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.

The logo for Grup Borrás, featuring the word "GRUP" in a bold, blue, sans-serif font, followed by a red circle with a white center, and then the word "BORRÁS" in a bold, blue, sans-serif font. The background of the entire page is a vibrant field of colorful flowers (pinks, yellows, oranges, and whites) under a bright blue sky with scattered white clouds. A semi-transparent white rounded rectangle is centered on the page, containing the main text.

GRUP BORRÁS

Filete de Bacalao G

4081 · Caja de 6kg



Sepia Limpia - M 4/5

4005 · Caja de 6kg



Langostino Salvaje 15/17

4114 · Caja de 3kg



Picos de Calamar

4030 · Caja de 6kg



- Ideal para la marca paella, fideua o fondos de pescado
- Sorprende con la tapa de picos a la andaluza



Calamar Nacional P

7251 · Caja de 5kg Aprox

- Peso Variable
- De 21 a 26 cm



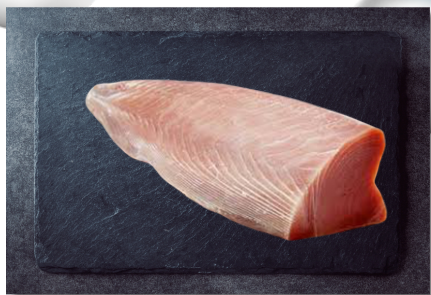
Rodaballo Eviscerado 600/800 gr

7228 · Caja de 10kg



1/2 Lomos de Atún

7242 · Piezas de 1,5kg a 2kg Aprox
• Peso Variable



Filete de Corvina Natural

Filete +1000



7197 · Caja de 10kg



Gamba Argentina a Bordo N° 3

7505 · Caja de 6 uds de 2kg



Gambón Pelado 10/30 Argentino

7552 · Caja de 6 uds de 1kg



Calamar Limpio 10/20

7281 · Caja de 10 uds de 1kg



Plancha Salmón Ahumado Cortado

4495 · Unidad

• Peso Variable



Costillas de Cerdo Partidas

6715 · Caja de 5Kg



Chuleta de Cerdo

7771 · Caja de 5Kg Aprox

- Peso Variable



Conejo Entero

7726 · Caja de 5 uds de 1,2kg Aprox

- Peso Variable



Costilla / Riñonada de Cordero

7753 · Caja de 3,6kg



1/2 Codillo Baja Temperatura

7715 · Caja de 12 uds

- Piezas de 350 / 390 gr Aprox



Carrillera Baja Temperatura

7713 · Caja de 12 uds

- Piezas de 420 / 450 gr Aprox



Anchoa Cantábrico - 0 -

199 · Filete 65/70 uds



Anchoa Cantábrico Mariposa

200 · Mariposas 25 uds



Gilda de Boquerón

229 · 50 uds



Sardina Ahumada

208 · 32 Filetes



Gildas Anchoa

204 · 65 uds



Boquerón Cantábrico

201 · Filete 50/60 uds



3+1**SUPER
OFERTAS****Ravioli Funghi**

10912 · Caja de 3 uds de 1kg



71 Piezas de 14 gr por bolsa

Ravioli Salmón

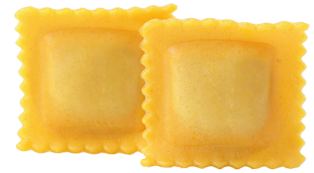
10914 · Caja de 3 uds de 1kg



71 Piezas de 14 gr por bolsa

Ravioli Carne

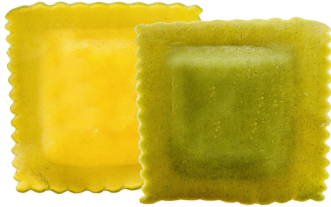
10917 · Caja de 3 uds de 1kg



69 Piezas de 14,5 gr por bolsa

**Ravioli Espinacas
5 Formaggi**

10919 · Caja de 3 uds de 1kg

NEW

62 Piezas de 15 gr por bolsa

**Cappelli Espinacas
Grana Padano**

10918 · Caja de 3 uds de 1kg

NEW

43 Piezas de 22 gr por bolsa

**Tortellini Spinaci
Ricotta**

10911 · Caja de 3 uds de 1kg



103 Piezas de 9,7 gr por bolsa

Gnocchi

10910 · Caja de 3 uds de 1kg



220 Piezas de 4,5 gr por bolsa

**Saccottini Pera
Formaggio**

10915 · Caja de 3 uds de 1kg



59 Piezas de 17 gr por bolsa

**Fiocchetti
Gorgonzola**

10913 · Caja de 3 uds de 1kg



125 Piezas de 8 gr por bolsa

Pimiento del Padrón

7023 · Caja de 2 Uds. de 1,5kg



Pimiento Italiano a Tiras

7024 · Caja de 2 uds de 1kg



Escalivada

6935 · 10 Bolsas de 500gr



Pimiento Rojo Dados

7027 · Caja de 4 uds de 2,5kg



Pimiento Verde Dados

7028 · Caja de 4 uds de 2,5kg



Cebolla a Dados

4218 · Caja de 4 uds de 2,5kg



Risotto de Setas

4207 · Caja de 5 Bolsas de 1kg



Judía Verde Entera

4255 · Caja de 2 Bolsas de 2,5kg



Edamame

6993 · Caja de 3 Uds. de 1kg



Base de Tortilla Pochada

610096 · Caja de 6 Uds. de 1kg



Esparrago Triguero - M 10/15

7033 · Caja de 5kg



Cep Trozos

6999 · Caja de 5 uds de 1kg



Nata Spray 700ml

390 · Caja de 6 Uds. de 700ml



- Excelente sabor.
- Firmeza incluso con bebidas calientes.
- Gran rendimiento.

Nata Culinaria 20%

391 · 6 Botellas de 1L



- No se corta, no se adhiere ni se desborda.
- Permite congelar y descongelar
- Puede recalentarse

Vegetop 33%

393 · 6 Botellas de 1L



- Admite la adición de ingredientes sin cortarse.
- En repostería, gran firmeza y estabilidad.
- Permite congelar y descongelar
- Preserva sus funcionalidades hasta 5 meses
- Contiene lactosa

Nata Cream 35% 1L

392 · Caja de 6 Uds. de 1L



- Ideal para montar y cocinar
- La mejor firmeza, estabilidad y rendimiento para tus postres.
- Permite congelar y descongelar
- Preserva sus funcionalidades hasta 5 meses

Queso Crema

397 · Caja de 2 Uds. de 1,5kg



- Sabor fresco, textura suave y cremosa.
- Calidad y estabilidad constantes.
- Ideal para cocinar y hornear, untar y rellenar.
- Para elaboraciones frías y calientes, dulces o saladas.



Ceviche de Corvina

Receta de: Ramses Cerón

Grupo Borrás

Dificultad: 

Ingredientes 4 personas

- 750gr corvina / 7197
- 1 cebolla morada
- cilantro fresco
- 1 ají limo o 1 guindilla roja
- kion / jengibre
- 4 hojas de lechuga
- ½ kilo de limón
- Sal
- Pimienta negra
- Apio

Paso a Paso

Preparar el marinado:

Extraer el zumo de los limones y aromatizarlo, (dejarlo reposar añadiendo) apio, kion, cilantro, rocoto o ají limo y sal.

Preparación:

Empezamos cortando el pescado en cubos medianos, es muy importante mantener la temperatura del ceviche fría durante su elaboración.

Añadimos sal de manera generosa dado que el cítrico va a reducirla, y le echamos un poquito de ají limo o guindilla al pescado.

Aquí ya casi casi podríamos comerlo, incorporamos las cebollas que para ir dando sabor al pescado y vamos a echarle la lima aromatizada, hay que evitar la parte blanca dado que es la que amarga.

Dejamos que marine unos instantes para que se asocien bien los sabores.

La manipulación del ceviche hace que los grados de temperatura empiecen a subir, un hielo por ración ayuda a volver a regresar a la temperatura ideal.

Esta es la base del ceviche, a partir de aquí, se puede hacer más o menos picante, más o menos cítrico, añadir un poco de cilantro, o un poco más de cebolla, es decir completar al gusto.

Servir:

Servimos acompañado con un poco de boniato o choclo.



*¡¡ Gracias por
tu confianza!!*

Borràs Lleida

Pda. Quatre Pilans 15 · 25197 Lleida

T. 973 200 300

borras@bborras.com

Borràs Huesca

Ronda de la Industria 75 · 22006 Huesca

T. 974 241 452

huesca@bborras.com

Borràs Barcelona

Alfons XII 787 · 08918 Badalona

T. 933 878 462

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

