



BORRÁS

Nuestra mejor selección

**Mayo / Junio
2025**

A decorative border of various colorful flowers, including purple, pink, blue, and yellow blooms, surrounds the central text area. The background is a light, textured surface.

Te invitamos a conocer nuestra línea de productos destacados para estos meses de Mayo y Junio.

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.

Calamar Patagónico

4080 · Caja de 5kg

- De 12 a 16 cm



Calamar Nacional

4020 · Caja de 5kg

- De 16 a 18 cm



Anilla de Calamar

4036 · Caja 5kg



Paella de Marisco

4016 · Caja de 7kg



Colas de Merluza

4051 · Caja de 3,5kg



Rodaja de Cazón

4067 · Caja de 7kg



Filete de Bacalao 500 / 1000 Islandia

8012 · Caja de 11kg



Filete de Palometa Con Piel 100 / 200

7168 · Caja de 5kg Aprox.

- Peso Variable



Calamar Patagónico Bloque

7272 · Caja de 5kg Aprox.

- Peso Variable

- De 10 a 12 cm



Rodaja de Caella Menú

7188 · Caja de 8kg



Cuerpos de Cangrejo Azul 16/20

7658 · Caja de 10 uds de 1Kg



Vieira 20/30

7625 · Caja de 6 uds de 1kg



NEW PRODUCT**Alitas BBQ**

2350 · Caja de 10 uds de 500gr

- Piezas de 40/47 gr

**Cachopo de Jamón**

2351 · Caja de 3kg

- Piezas de 300 gr

**Escalope de Ternera Milanesa**

2352 · Caja de 4kg

- Piezas de 100 gr

Pechuga de Pollo Empanada Natural

2353 · Caja de 4kg

- Piezas de 120 gr

**Librito de Lomo empanado**

2354 · Caja de 4kg

- Piezas de 100 gr



Chipirones Enharinados

5023 · Caja de 4 Kg



Croqueta Cecina XXL

6533 · Caja de 60 Uds.



Crispy Burguer

7808 · Caja de 30 Uds. de 90gr



Meteoritos

7806 · Caja 2,2Kg



Alitas México Wings

7801 · Caja 2,5Kg



Pechuga Grand Milanesa

7815 · Caja de 18 Uds. de 150gr



NEW PRODUCT

Gyozas de Verduras

850 · Caja de 8 uds de 600gr

- 30 gyozas por bolsa aprox de 20gr



Gyozas de Pollo con Verduras

851 · Caja de 8 uds de 600gr

- 30 gyozas por bolsa aprox de 20gr



Gyozas de Gambas

852 · Caja de 8 uds de 600gr

- 30 gyozas por bolsa aprox de 20gr



Gyozas de Cerdo Korean Stile Kimchi

854 · Caja de 10 uds de 300gr

- 15 gyozas por bolsa aprox de 20gr



Gyozas de Pato con Salsa Hoisin

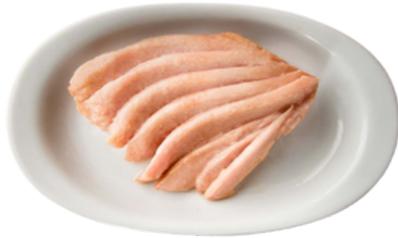
853 · Caja de 8 uds de 600gr

- 30 gyozas por bolsa aprox de 20gr



Ventresca Atún Claro

206 · Lata 900 gr



Atún Bolsa en Aceite

180 · bolsa de 1kg



Triplo Aceituna / Berberecho/Mejillón

225 · Caja de 10 packs



Triplo Aceituna / Berberecho / Potón

219 · Caja 10 Uds.



Aceite Riso Long Life

5250 · Caja de 10 l



Mayonesa Profesional 5L

11720 · Cubo de 5l



NEW



RECOMENDADO

Tarta Daim 12 rac

690 · Caja de 6 uds de 1kg



Coulant de Chocolate

9055 · Caja de 27 Uds. de 90gr



Brazo de Nata

3580 · Caja de 2 uds de 500gr



NEW



Tarta Toblerone 12 rac

691 · Caja de 6 uds de 1kg



Coulant Chocolate Blanco

9056 · Caja de 18 uds de 90gr



Brazo de Trufa

3581 · Caja de 2 uds de 500gr



Smoothies

Caja de 20 Monodosis

12 referencias distintas. Un producto 100% natural

Frappes

Caja de 20 Monodosis

3 recetas diferentes con una base de helado de vainilla.



SMOOTHIE PERFECTO

1



ZUMO

Agregar 250 ml de zumo base. Recomendamos zumo de manzana.

2



BOLSA

Añadir el contenido de la bolsa sin descongelar.

3



TRITURAR

Triturar durante 30 segundos en una máquina con capacidad de picar hielo, ya que el contenido viene ultracongelado.

4



SERVIR

Servir y listo para disfrutar.

MILKSHAKE PERFECTO

1



LECHE

Agregar 200 ml de leche. Se recomienda leche semidesnatada o leche vegetal (avena, soja...).

2



BOLSA

Añadir el contenido de la bolsa sin descongelar.

+

FRAPPÉS



CAFÉ

Añadir 120 ml de leche y 80 ml de café.

PASO OPCIONAL

3



TRITURAR

Triturar durante 30 segundos en una máquina con capacidad de picar hielo, ya que el contenido viene ultracongelado.

4



SERVIR

Servir y listo para disfrutar.

+



DECORAR

Decorar con nata montada o toppings según el sabor elegido.

PASO OPCIONAL





Vieiras al Vino Blanco

Receta de: **Ignasi Boya**
Grupo Borrás

Dificultad: 

Ingredientes 4 personas

- 20 - Vieiras / 7625
- Ajo troceado / 4234
- Perejil
- Aceite de virgen de oliva
- Sal
- Pimienta
- Vino Blanco

Paso a Paso

Preparación:

Colocamos las vieiras en una bandeja de horno y las rociamos con un poco de aceite.

Preparación de la picada:

Colocamos en un bol aceite de oliva virgen, el ajo troceado, perejil y salpimentamos y lo dejamos reposar

Cocción:

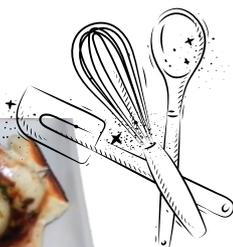
Precalentamos el horno a 170°

Introducimos las vieiras en el horno durante 2 minutos aproximadamente y retiramos, Rociamos un poco de vino blanco por encima de las vieiras y volvemos a introducir en el horno durante 2 minutos mas, luego retiramos.

Como ultimo paso colocamos un poco de la picada por encima de las vieiras y volvemos a introducir en el horno 1 o 2 minutos dependiendo del tamaño de las vieiras.

Servir:

En un plato colocamos las vieiras .



*¡¡ 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