



BORRÁS



**Nuestra mejor
selección**

DICIEMBRE

2024

ENERO 2025



Te invitamos a conocer nuestra línea de productos destacados para estos meses de diciembre y enero.

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  **BORRÀS**

Calamar Nacional 11/15cm

4026 · Caja de 5kg



Sepia Limpia - H 2/3

4006 · Caja de 5,5kg



Centros de Bacalao

4071 · Caja de 4,5kg



Sopa de Marisco

4017 · Caja de 5kg



- Carne de mejillón
- Almeja entera
- Gamba pelada
- Rodaja de rape
- Anilla de calamar
- Exento de verduras

Pata de Pulpo 300/400

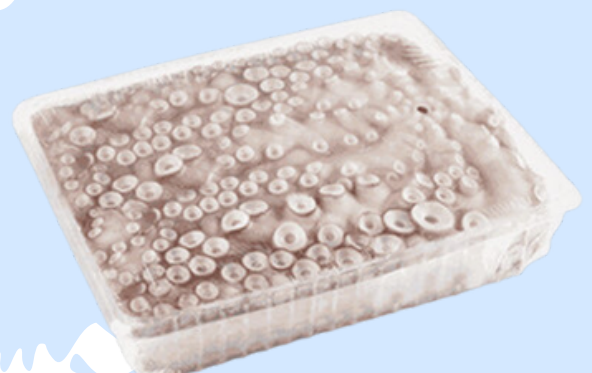
7375 · 6 Patas · 3 Bandejas de 2kg



Pulpo 000

7360 · Piezas de 5 a 6kg

- Peso Variable



Lomo selecto de Bacalao +300

7190 · 6 uds de 2kg



Plancha Salmón Ahumado Precortado

4495 · Unidad

- Peso Variable



Filete de Solla Rellena de Mousse de Gamba

7218 · Caja de 3kg · 18 uds



Rodaja de Pez Espada 100/200

7239 · Caja 7kg



Sardina de la Costa

4503 · Caja de 44 uds



Trucha Eviscerada 200/300

4515 · Caja de 5kg



Filete de Dorada 120/160

4501 · Caja de 5kg



Zamburiña Vieira 20/30

7625 · Caja de 6 uds de 1kg

**Cuerpos de Cangrejo Azul 16/20**

7658 · Caja de 10 uds de 1Kg

**Almeja Japonesa 60/80**

6939 · Caja de 6 uds de 1kg

**Coquina**

6955 · 12 uds de 250gr

**Gamba Argentina a bordo N2**

7502 · Caja de 6 uds de 2kg

**Mejillón 1/2 Concha Super**

6316 · Caja de 6 Bandejas de 2,5kg





Entraña de Vaca con Piel

7905 · Caja de 6kg Aprox.

- Peso Variable
- Piezas de 400a 500 gr



Solomillo de Cerdo

7722 · Caja de 6kg



Lagarto de Cerdo

7717 · Caja de 6kg Aprox.

- Peso Variable



Secreto de Cerdo Extra

7904 · Caja de 7kg Aprox.

- Peso Variable



Foie de Pato en Lonchas 50gr

822 · Bolsas de 1kg Aprox.



Morro de Cerdo Cortado Natural

701006 · Caja de 5kg



**Canelón Supremo
Pollo Trufado y Foie**

6901 · 80 uds de 60gr

**Canelón Supremo
Pato y Foie**

6905 · 80 uds de 60gr

**Canelón Supremo
de Mar**

6908 · 80 uds de 60gr

**Canelón Supremo
de Carne**

6907 · 80 uds de 60gr

**Canelón Supremo
de Calçots**

6903 · 80 uds de 60gr

**Canelón Supremo
de Boletus**

6909 · 80 uds de 60gr

**Grandcanelón Supremo de
Brandada de Bacalao XXL**

6913 · 24 uds de 140gr



Pechuga Grand Milanesa 150gr

7815 · Caja de 18 uds



Alitas Crispy Wings 40/58 gr

7820 · Caja 2,2kg



Muslitos de Mar

6914 · 12 Estuches de 1kg



Crunchy Tenders Finger Pollo 35gr

7802 · Caja 3kg



Vieira a la Gallega

6614 · 18 uds de 120Gr



Pimiento Relleno de Bacalao

6525 · 24 Blíster de 2 uds de 125gr



Esparrago Triguero G

7031 · 5 Bolsas de 1kg



Ceps Trozos

6999 · 5 Bolsas de 1kg



Alcachofa Trozos

7012 · Caja de 4 uds de 2,5kg



Habas Baby

7040 · Caja de 5 uds de 2kg



Aguacate a Dados

351 · Caja de 5 uds de 1kg



Escalivada

6935 · 10 Bolsas de 500gr



Crepe de Nutella

50600 · Caja 24 uds de 70gr



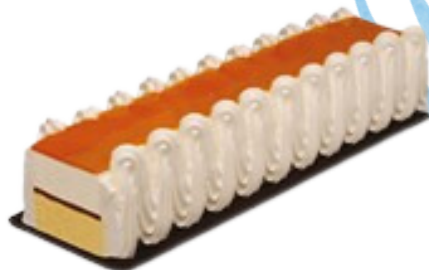
Plancha de Manzana

3600 · Plancha de 40 x 30
• Plancha de 1,8kg



Tarta Whisky

450 · 4 uds de 1200ml



Trufas Heladas

487 · 9 Estuches de 50 trufas



Brazo de Nata

3580 · Caja de 2 uds de 500gr



Brazo de Crocanti Artesanal

3594 · Caja de 2 uds de 500gr



Arroz meloso de gambones, sepia y calamar al ajillo

Dificultad: 

Ingredientes 4 personas

- 2 - Sepia H - 4006
- 16 - Gamba nº2 - 7502
- 3 - Calamares Nacionales - 4026
- Fumet de pescado - 7262
- 360gr - Arroz
- 2 - Tomate pera
- 1 - Pimiento verde
- 1 - Cebolla morada
- 4 - Ajos
- Pimentón dulce
- Aceite Oliva
- Sal
- Vino blanco

Paso a Paso

Pelamos los gambones y reservamos las colas y las cabezas, limpiamos el calamar nacional y cortamos a dados la sepia y el calamar.

Preparamos la verdura para el sofrito, rallamos el tomate, troceamos el pimiento y cebolla y cortamos el ajo lo más fino posible

En la sartén, sofreímos las cabezas y las colas, machacándolas para sacar el jugo y las deseamos.

A continuación, en la misma sartén, añadimos el ajo y los gambones pelados, sofreímos y reservamos.

Luego en la misma sartén añadimos el pimiento y cebolla, pizca de sal y reducimos con un poco de agua. Añadimos una cucharadita de pimentón dulce, el tomate, los dados de sepia y calamar.

Reducimos todo y añadimos el vino blanco de cocina

A continuación añadimos el fumet de pescado y cuando hierba incorporamos el arroz y opcionalmente unas hebras de azafrán. Removemos para que se suelte el almidón y añadimos las colas peladas con una cocción de unos 16 minutos.

Dejamos reposar de 10 a 15 minutos y estará listo para servir.



*¡¡ 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

