



BORRÀS

**Nuestra mejor
selección**

**Junio
2023**



BORRÀS

Te invitamos a conocer nuestra línea de productos destacados para este mes de 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.

GRUP**BORRÀS**

Sepia Marroquí 400/600

4001 · Caja de 6kg Aprox.

- Peso Variable



Sepia Marroquí 600/800

4002 · Caja de 6kg Aprox.

- Peso Variable



Pulpo Blanco Limpio

4010 · Caja de 5kg · IQF



Centro de Bacalao

4071 · Caja de 4,5kg

- 61,87€ Caja



Salpicón de Marisco

4019 · Caja de 5kg



Paella de Marisco

4016 · Caja de 7kg



Lomo Selecto de Bacalao +300gr

7196 · Caja de 6kg



Filete de Salmón +800gr

7209 · Caja de 10kg Aprox.



Filete de Merluza con Piel 2/4

7158 · Caja de 5kg



Filete de Limanda 80/120

7191 · Caja de 6 Uds. de 1kg



Almeja Japonesa 60/80

6937 · Caja de 6 Bolsas de 500gr



Almeja Blanca 60/80

6950 · Caja de 6 Bolsas de 1kg



Pata de Pulpo Cocido 70/120

7376 · Caja de 4 Bandejas de 1,5kg



Pata de Pulpo Cocido 100/150

7368 · Caja de 4 Bandejas de 1,5kg



Calamar Patagónico Limpio

7290 · Caja de 6 Uds. de 1kg



Tubo Illex -M-

7256 · Caja de 5kg



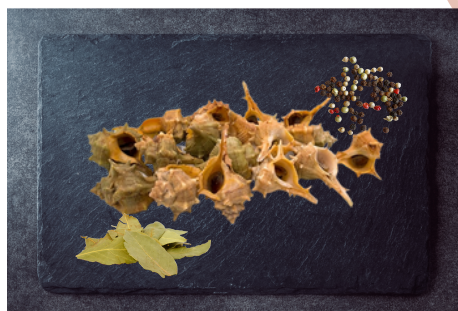
Gambón Pelado Argentino 10/30

7541 · Caja de 12 Bolsas de 400gr



Cañaila -M-

7605 · Caja de 10 Bolsas de 1kg



Cangrejo Azul 12/16

7657 · Caja de 6 Estuches de 1,5kg



Solomillo de Cerdo

7722 · Caja de 6kg
• 41,88€ Caja



Torreznos de Soria

3702 · Caja de 5 Uds. de 1,5kg Aprox.
• Peso Variable



Churrasco de Ternera

8,95€/kg

6701 · Caja de 5kg Aprox.
• Peso Variable



Conejo Tierno

7,50€/kg

7726 · Caja de 5 Uds. de 1,2kg Aprox.
• Peso Variable



Tiras de Pollo Asadas

7,90€/kg

7804 · Caja de 4 Uds. de 2,5kg
• 19,75€ Bolsa
• 79,00€ Caja



Hamburguesa de Ternera Supra

1,55€/Ud.

6941 · Caja de 30 Uds. de 175gr
• 46,50€ Caja



Hamburguesa Mixta

0,53€/Ud.

6506 · Caja de 60 Uds. de 100gr
• 31,80€ Caja



Berberechos 30/40

203 · 5 Latas de OL-120



Berberechos 40/50

222 · 5 Latas de OL-120



Gildas

204 · 1 Bandeja de 65 Uds.



Ventresca de Atún

206 · Lata de 900gr



Atún Bolsa

180 · 16 Bolsas de 1kg



Guacamole

7090 · Caja de 12 Uds. de 500gr



Bomba de Pulpo

6610 · Caja de 40 Uds. de 60gr



Chipirón Enharinado

5023 · Caja de 4 Uds. de 1kg



Bolas de Carne

6931 · Caja de 25 Uds. de 80gr



Bandidos Sweet Chili

7812 · Caja de 2kg



Crispy Chicken Wings

7824 · Caja de 5kg



BBQ Chicken Wings

7710 · Caja de 5kg



Lionesas de Nata

3564 · Caja de 8 Bandejas de 250gr



Briochele

2118 · 20 Uds. de 130gr



Crepe de Nutella

50600 · Caja de 24 Uds. de 70gr



Plancha San Marcos

640 · Plancha de 30 Raciones



Plancha Queso Arándanos

642 · Plancha de 30 Raciones



Plancha Tres Chocolates

648 · Plancha de 30 Raciones



Plancha Tiramisú

641 · Plancha de 30 Raciones



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

La Receta

Restaurant

El Social de Azanuy



Pulpo Blanco en Parmentier Morada

Dificultad: 

Ingredientes 4 personas

- 4 - Pulpos blancos "Dosbe"
- 1/4 - Col lombarda
- 1/2 - Limón
- 2 - Patatas
- 125 ml - Nata para cocinar
- 6 - Ajos
- 10 cl - Aceite oliva virgen extra
- 2gr - Sal
- 1gr - Pimienta
- 10 cl - Vino blanco
- Perejil
- Granillo de almendra



Paso a Paso

Para la parmentier: ponemos en una cazuela 1/4 de col lombarda a hervir, le exprimimos 1/2 limón para que la col conserve su color natural, chascamos 2 patatas y cuando este cocido retiramos casi toda el agua y trituramos en caliente y le añadimos 125 ml de nata para cocinar para que quede más cremoso, salpimentamos y retiramos.

El pulpo: limpiamos el pulpo y le damos la vuelta a la cabeza.

En una olla calentamos aceite con 4 ajos machacados y cuando han cogido color añadimos el pulpo, cuando el pulpo está a medio cocer, añadimos un poco de vino blanco o vermut, salpimentamos y añadimos un poco de picada de ajo y perejil.

Lo dejamos cocer tapado.

Para emplatar colocamos la parmentier de base con un poco de granillo de almendra para decorar, pimentón ahumado, aceite virgen extra y colocamos el pulpo encima.

¡Y listo!

Autor: Mara Puyal

Restaurante el social de Azanuy / Calle Mayor 61, 22421 Azanuy / Huesca

Nos complace trabajar con



Gelpur
Crystal clear ice



fripan
La vida tiene miga

DéliFrance
LIVE EVERYDAY DELICIOUS

concept
el pan de cristal

maheso



PESCANOVA



FANDICOSTA
• EST. 1989 •

ICELANDIC
IBÉRICA SA



LA LATA
premium

MR. ICEMAN



PAELLADOR
GROUP



Virto
ultracongelados

Bonduelle



BonChef
restauración

THE SMOOTHIE EXPERIENCE
zumit



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



*¡¡ Gracias por
tu confianza!!*

Borràs Lleida

Pda. Quatre Pilans 15 · 25197 Lleida

T. 973 200 300 · F. 973 205 141

borras@bborras.com

Borràs Huesca

Ronda de la Industria 75 · 22006 Huesca

T. 974 241 452 · F. 974 241 452

huesca@bborras.com

Borràs Barcelona

Alfons XII 787 · 08918 Badalona

T. 933 878 462 · F. 933 886 384

bcn@bborras.com

WWW.BBORRAS.COM

