



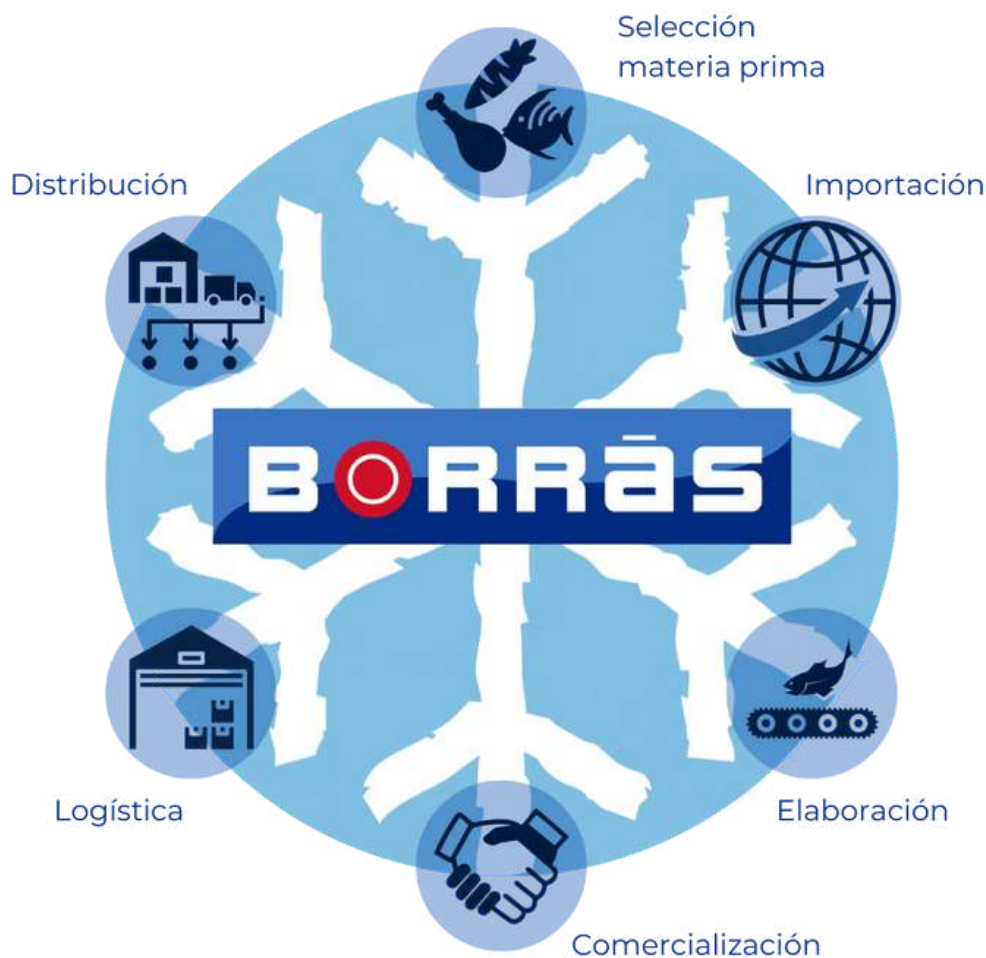
BORRÁS

**Nuestra mejor
selección**

**Marzo – Abril
2023**



BORRÀS



Concesión de Frigo



Expansión a Huesca



Expansión a Barcelona



La primera
fabrica de hielo.
Lérida

Cambio de
instalaciones

Elaboración de
Pescado Propia

- ✓ Tres delegaciones
- ✓ Fabricación propia de hielo.
- ✓ Elaboración de producto
- ✓ Logística propia y a terceros





ELABORACIÓN

Disponemos de una planta de **elaboración de pescado** ultracongelado donde procesamos **productos específicos** para el sector de hostelería y restauración.



Tenemos la mejor planta de fabricación de **hielo osmotizado** donde elaboramos cubitos de una pureza y **calidad Prémium**



Y con la calidad por bandera de la **máxima calificación** en seguridad alimentaria, disponemos de la ISO 22000



COMERCIAL

Con un equipo de asesores comerciales y soporte telefónico en cada delegación, prestamos atención personalizada a nuestros clientes para asesorarles en productos y novedades en el mercado adaptados a su servicio.



LOGÍSTICA Y DISTRIBUCIÓN

Equipados con nuestra flota de vehículos con los mejores sistemas frigoríficos RRC, llegamos donde estés, garantizando un servicio de calidad, aseguramos la cadena de frío y cumplimos con los plazos de entregas según ruta estipulada.

Además de ofrecer nuestro servicio de logística a terceros.





Filete Bacalao +1000gr - Islandia

8020 · Caja de 11kg



Lomo Selecto Bacalao +300gr - Islandia

7196 · Caja de 6kg



Salmón Salar con piel - 2/3 Lbs

7202 · Caja de 15kg Aprox
• Peso Variable



Salmón Porciones con piel - 100/140gr

7233 · Caja de 6kg



Rodaja de Atún Yellowfin

7246 · Caja de 6kg Aprox
• Piezas de 130gr



Lomitos de Atún

1510 · Caja de 12 Uds. (2 X 160 gr)





Filete Dorada
120/160gr

4501 · Caja de 5kg



Filete Lubina
120/160gr

4506 · Caja de 5kg



Filete Caballa
90/130gr

4510 · Caja de 5kg



Filete Gallo San Pedro
200/300gr

7182 · Caja de 5kg



Filete Corvina
+1000gr

7197 · Caja de 10kg



Trucha Eviscerada
250/350gr

4515 · Caja de 5kg



Sardina Fresca

4513 · Caja de 5kg





Calamar Nacional - M-

7252 · Caja de 5kg Aprox
• Peso Variable



Calamar Limpio IQF 20/40

7283 · Caja de 6kg



Pota Entera 16cm

7279 · Caja de 5kg



Tiras de Potón

7259 · Caja de 5kg



Bogavante Canadiense 450/500gr

7604 · Caja de 5kg



Gamba Argentina N°2 - A bordo

7508 · Caja de 6 Uds. de 2kg



Gamba Alistada Hispasen 36/38

7515 · Caja de 1kg Aprox
• Peso Variable



Cangrejo de Rio

5074 · Caja de 10 uds de 500gr



Cuerpos de Cangrejo

Azul 12/16

7657 · Caja de 6 Uds de 1,5Kg



Tortilla de Camarón

5101 · Caja de 12 Uds de 300gr



Boquerón Enharinado

5104 · Caja de 8 Uds de 400gr



Gyoza de Langostino

30uds

790 · Caja de 12 Uds de 600gr



Gyoza de Pato con Verduras

30uds

791 · Caja de 12 Uds de 600gr





BORRÀS

Pechuga de Pollo Fileteada 80/120gr

7730 · Caja de 5kg



Jamoncitos de Pollo 120/160gr

7733 · Caja de 5kg



Cuarto Trasero de Pollo 320/370gr

7737 · Caja de 5kg

Pechuga de Pollo

7731 · Caja de 5kg



Alas de Pollo 60/120gr

7736 · Caja de 4kg





Hamburguesa de Pollo Corral - 140gr

7912 · Caja de 36 Uds.



Hamburguesa de Vaca 100% - 140gr

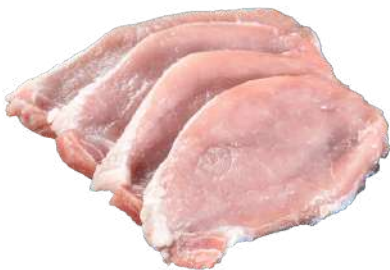
7910 · Caja de 36 Uds.



Lomo de Cerdo Cortado 0,7cm

7761 · Caja de 6kg Aprox.

- Peso Variable



Carrillera de Cerdo con Hueso

7783 · Peso Variable



Morro de Cerdo Cortado Natural

701006 · Caja de 5kg



Callos Semi Cocidos de Ternera

7851 · Caja de 10kg Aprox

- Peso Variable



Churrasco de Ternera

6701 · Peso Variable





Pechuga Grand Milanesa

7816 · Caja de 14 Uds. de 150gr



Crispy Burguer

7802 · Caja de 24 Uds. de 90gr



Nuggets Crocantes

7805 · Caja de 3 Kg



Pops Picantes

7819 · Caja de 3kg



Meteoritos

7806 · Caja de 2,2 Kg



Gringos

7813 · Caja de 2kg



Crispy Wings

7820 · Caja de 2,2kg



Alitas México

7801 · Caja de 2,5kg





Berberecho 40/50

222 · Caja de 5 Uds.



Triplo

225 · Caja de 10 Uds.



Berberecho 30/40

203 · Caja de 5 Uds.



Boquerón Cantábrico

201 · Filete 45 Uds. Aprox



Anchoa Cantábrico - 0 -

199 · 65/70 Filetes



Ventresca Atún Claro

206 · Lata de 900gr · Escurreido 600gr



Sardina Ahumada

208 · 32 Filetes



Edamame Vianda

6994 · Caja de 10 Uds. de 500gr



Habas Baby

7040 · Caja de 5 Uds. de 2kg



Pimientos del Padrón

7023 · Caja de 2 Uds. de 1,5kg



Pimiento Italiano Tiras

7024 · Caja de 2 Uds. de 1kg



Quinoa con Verduras

609681 · Caja de 6kg



Trufas Heladas

487 · Bandeja de 50 uds.



Pastel Ruso

3588 · Caja de 12 Uds. de 400gr



Crepe Nutella

50600 · Caja de 24 Uds. de 70gr



Coulant de Queso

9051 · Caja de 27 Uds. de 100gr



Coulant Chocolate Blanco

9056 · Caja de 18 Uds. de 90gr



Profiterol Trufa

3578 · 8 Bolsas de 500gr (15 Uds.)



Profiterol Nata

3579 · 8 Bolsas de 500gr (15 Uds.)



La Receta del El Social de Azanuy Cardo con Bacalao



Dificultad: 

Ingredientes 4 personas

- 1 - Cardo
- 1 - Lomo de Bacalao
- 100gr - Harina
- 120gr - Almendra Tostada
- 300ml - Aceite oliva virgen
- 5 - Ajos
- Sal



Paso a Paso

Pelamos el cardo, quitando los hilos y lo ponemos en agua fría en un bol. Mientras ponemos una olla con agua a calentar con una pizca de sal y una cucharada de harina y esperamos que el agua coja temperatura; cuando empiece a hervir colocamos las pencas ya cortadas en trozos de más o menos 7 cm.

Dejamos cocer bien, aproximadamente media hora. Lo probamos y retiramos del fuego.

A continuación preparamos el bacalao, lo cortamos en raciones de aproximadamente 125 gr.

Enharinamos el bacalao y lo ponemos a freír, procurando que el aceite no vaya demasiado rápido, para que no se nos queme la harina.

Una vez frito, lo disponemos en una bandeja y freímos unos 5 dientes de ajo en ese mismo aceite, y los retiramos una vez dorados en un vaso de batir.

En este vaso haremos una picada, añadimos unas almendras tostadas y peladas, junto con los ajos y añadimos un par de cazos del caldo de hervir el cardo.

En la sartén donde hemos frito el bacalao y los ajos, añadimos una cucharada de harina y dejamos que se tueste, sin pasarnos, solo que se dore, y añadimos la picada que hemos preparado.

Enseguida se nos espesará, pero vamos añadiendo el caldo hasta tener una salsa ligera. Rectificamos de sal y ya lo tenemos todo.

En la bandeja con el bacalao, añadimos el cardo, abundante y cubrimos con nuestra salsa, que sea generoso, también podemos añadir un poco de granillo de almendra.

Ponemos a cocer al horno, a 180° unos 20 minutos. Emplatamos y ¡listo!

Autor: Mara Puyal

Restaurant: El Social de Azanuy / Calle Mayor 61 Mayor, 61, 22421 Azanuy/ Huesca



Nos complace trabajar con



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

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



*¡¡ 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

