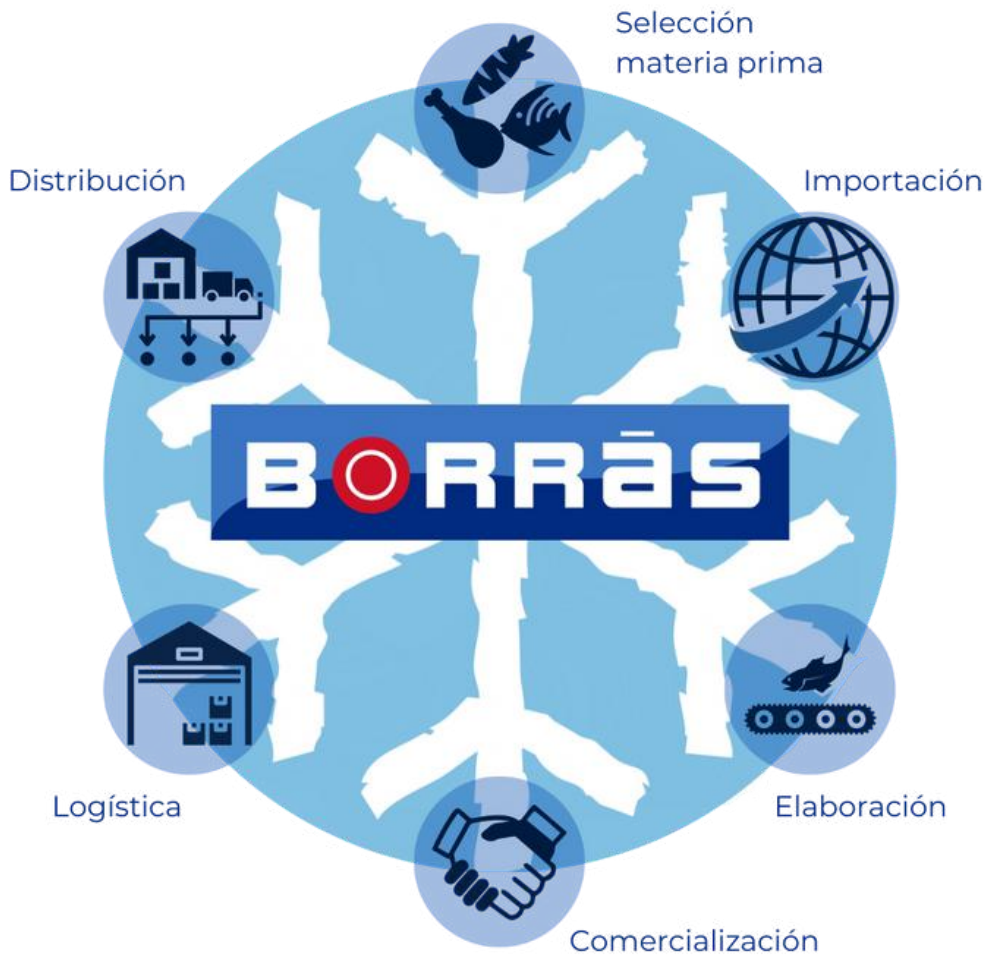
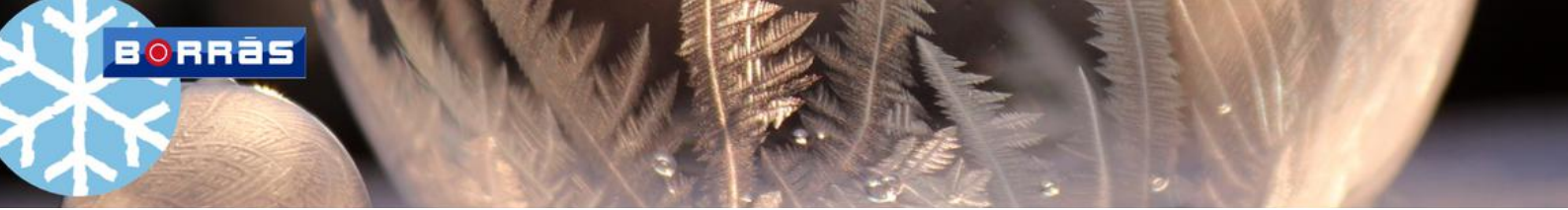


The logo for Borrás, featuring the word "BORRÁS" in white, bold, sans-serif capital letters on a dark blue rectangular background. The letter "O" is replaced by a red circle with a white center. The background of the entire page is a photograph of a forest with bare trees covered in snow, with a blue circular graphic in the top left corner containing a white stylized tree silhouette.

BORRÁS

**Nuestra mejor
selección**

**Diciembre
2022**



Concesión de Frigo



Expansión a Huesca



Expansión a Barcelona

1948 1949 1960 1984 1995 2012 2022

La primera fabrica de hielo. Llerida

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.





Sepia Limpia M

4005 · Caja de 6Kg · 4/5



Sopa Gourmet Marisco

4017 · Caja de 5Kg

Lomos Bacalao Islandia

4082 · Caja de 4,5Kg



Rodaja Merluza Gran Sol

4055 · Caja de 7Kg



Lomo Selecto Bacalao +300

7196 · Caja 6Kg



Lomitos Atún

1510 · 12 Unid. (2 X 160Gr)





Filete de Dorada

4501 · Caja de 5Kg · 120/160Gr



Filete Gallo San Pedro

5105 · Caja de 5Kg · 200/300Gr



Filete Perca Nilo

7184 · Caja de 6Kg · 500/1000Gr



Salmón Porción Noruego

7214 · 20 blisters (2 X 125Gr)



Migas Bacalao Punto de Sal

7193 · 8 Bolsas X 500Gr



Mejillón 1/2 C. Super

6316 · 6 Unids. X 2,5Kg

Mejillón Cocido Jugosón

6324 · 10 Bolsas X 500Gr



Gamba Argentina a Bordo

7501 · nº 1 · Caja 2Kg

7508 · nº 2 · Caja 2Kg

7505 · nº 3 · Caja 2Kg



Gamba salada Cocida

7615 · 6 Unid X 1Kg



Cigala Escocia

7686 · nº 4 · 26/35 · Caja 1.5Kg



Langostino Cocido

7613 · 40/60 · Caja 2Kg



Gambón Pelado

7541 · 10/30 · 12 Bolsas X 400Gr



Gamba Pelada 10/30

7550 · 10/30 · 5 Bolsas X 1Kg





Anchoa Cantábrico 0

199 · Filete 65/70 Unid.



LA LATA.
premium

Ventresca Atún Claro

206 · Lata 900 Gr



Anchoa Cantábrico Mariposa

200 · Mariposas 25 Unid



Gildas

204 · 65 Unid



Boquerón Cantábrico

201 · Filete 65 Unid



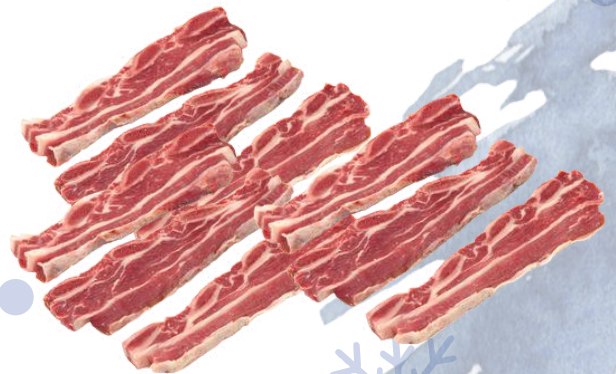
Trozos Cordero Caldereta

6713 ·
• Peso Variable



Churrasco de Ternera

6701 ·
• Peso Variable



Redondo de Pavo

7735 · 5 Unid. X 2Kg



Solomillo de Cerdo

7722 · Caja 6Kg



Torreznos de Soria

3702 · 5 Bandejas X 1,5Kg Aprox
• Peso Variable



Costillas Cerdo BBQ

7718 · 8 Unid. X 550Gr



Canelón Supremo Pollo Trufado

6901 · 80 Unid. X 60Gr



Canelón Supremo Pato Foie

6905 · 80 Unid. X 60Gr



Canelón Supremo Carne

6907 · 80 Unid. X 60Gr



Canelón Supremo Boletus

6909 · 80 Unid. X 60Gr



Canelón Supremo Mar

6908 · 80 Unid. X 60Gr



Alitas México Wings

7801 · 55 Unid. Aprox · Caja 2,5Kg



Pechuga Kentucky

6372 · 12 estuches X 250Gr



Rabas Empanadas

6510 · 4 Bolsas X 1Kg



Croqueta de Cocido

6417 · 4 Bolsas X 1Kg

Gamba Rebozada Premium

6611 · 2 Bolsas X 1Kg



Bomba de Pulpo

6610 · 40 Unid X 60Gr



Gula Hostelería

6895 · 20 Band. X 300Gr



Churro Lazo

6420 · 8 Bolsas X 500Gr.



Porras Prefritas

6424 · Caja 2Kg.



Coca Escalivada

10879 · 8 Unid. X 650Gr



Pan de Cristal Concep

9306 · 28 Unid. X 250Gr



Risotto de Setas

4207 · 5 Bolsas X 1Kg



Revuelto Ajos/ Trigueros / Gamba

4225 · 4 Bolsas X 2.5Kg



Aguacate Trozos

351 · 5 Bolsas X 1Kg



Mezcla de Setas con Boletus

5203 · 4 Bolsas X 1Kg



Ceps Laminados

6996 · 6 Bolsas X 1Kg



Ceps Trozos

6999 · 5 Bolsas X 1Kg





Tarta Sacher

631 · Tarta de 950Gr



Brioche

2118 · 20 Unid. X 130Gr



Tiramisú Savoiardi

16101 · Unidad de 1Kg



Trufas Cúbicas Artesanas

3400 · 129 Unid.



Coulant Chocolate

9055 · 27 Unid X 90Gr



Coulant Chocolate Blanco

9056 · 18 Unid X 90Gr



La Receta

Restaurant La Brasa D'or



Tacos de atún braseados con papada confitada a baja temperatura, parmentier de moniato, alga wakame y chips de plátano macho

Dificultad: 

Ingredientes 4 personas

- 2 - Lomitos de atún
- 3 - Moniato
- 1 - Plátano macho
- 50gr - Alga Wakame
- 200gr - Papada de cerdo
- 5gr - Sal
- 5cl - Aceite oliva virgen
- 5cl - Salsa Teriyaki
- 5cl - Agua



Paso a Paso

En primer lugar realizamos el puré de moniato mediante la Thermomix (Temperatura Barona durante 30 min. A velocidad 2) o bien por el método tradicional, añadiéndole sal, pimienta, aceite de oliva virgen extra y un poco de agua, creando así la parmentier de moniato.

Acto seguido procedemos con la papada previamente sazonada con sal, pimienta y aceite. Esta la podemos trabajar con el Roner, o bien hacer una cocción lenta en el horno a 140° durante 3h. En el Roner lo haremos con la papada ya sazonada y envasada al vacío y la mantendremos durante 20h. A 75°, consiguiendo esa textura tierna y excepcional que nos aporta la cocción de larga duración a baja temperatura. Para finalizarla, marcamos la papada en plancha para darle un punto crujiente.

Seguimos con el lomito de atún, marcándolo por los 4 costados en la plancha buscando el punto tataki, es decir, crujiente por fuera y crudo por dentro y lo filetearemos en 6 trozos, con un cuchillo bien afilado y de filo estrecho tipo jamonero para lograr unos filetes limpios.

Finalmente, procedemos al emplatado utilizando como base para el, la parmentier de moniato, acto seguido situamos encima y de manera intercalada un trozo de papada y uno de atún, poniendo 3 de cada. Después, para aportarle la fantasía la plato, lo decoraremos con unos chips de plátano macho, que previamente habremos fileteado y frito, a continuación unas algas wakame puestas encima del atún para darle el toque de color.

Para terminar de darle el toque exótico le ponemos una reducción de salsa teriyaki por encima y ya lo tendríamos listo.

Autor: Óscar Ruiz

Restaurant La Brasa D'or / Carrer Antoni Guix i Ribelles n°25. Lleida

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

