



Te invitamos a conocer nuestra línea de productos con características especiales.

La mejor selección de todo tipo de productos halal, sin gluten, vegano ...

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.

GRUPOBORRĀS

Crispy Wings

7820 · Caja de 2,2 kg











180° 200°



Crispy Burger

7802 · Caja de 2,16 kg















15 min. 12 min. 220° 220°



Tiras de Pollo Asada

7804 · Caja de 4 bolsas de 2.5kg









220° 900°



Pops Picantes

7819 · Caja de 3 kg











180°

220°



Alitas Mexico Wings

7801 · Caja de 2,5 kg









56 Uds. 30/60gr 10 min.





Nuggets Crocantes

7805 · Caja de 3kg











135 Uds. 21/24gr 6-7min. 3-4 min.

220°



Alitas Picantes

7807 · Caja de 5 kg











290 Uds. 40/75gr 10-12 min. 4-5 min. 15 min. 180° 200°



Mini Brocheta Satay

7811 · Caja de 12 estuches de 720gr





72 Uds. 10gr



8-9 min.





3-5 min. 14 min. 750w 180°



Bandidos

7812 · Caja de 2 kg













100 Uds. 20gr

5 min.

3-4 min. 180°

220°

9 min. 220°



Grand Milanese

7816 · Caja de 2,1 kg









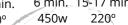




14 Uds. 150 gr 8-10 min. 4-6 min.

180°

6 min. 15-17 min.





Delicias de Pollo Southern

7810 · Caja de 3 kg



105 Uds. 35gr





4-6 min.





20-25min.



Bandidos Multiseed

7803 · Caja de 3 kg











150 Uds. 20 gr

3 min.

5 min.

10-12min. 200°



HALAL

Hamburguesa Vegetal

7705 · Caja de 30 Uds.



114 gr



BBQ Chicken Wings

7710 · Caja de 5 kg









165 Uds. 33 gr

3-4 min. 175°

15 min. 200°



Chili & Cheese Nuggets

7099 · Caja de 6 bolsas de 1 kg







300 Uds. 20 gr

3-4 min. 175°



Nuggets de Pollo

7707 · Caja de 5 kg









275 Uds. 18 gr

8 gr

3-4 min. 175°





Crispy Fillets

6625 Caja de 5 bolsas de 1 kg









90 Uds. 56 gr

3-4 min. 9-11 min. 175° 200°



Chicken Drips Nuggets

7707 · Caja de 5 Uds. de 1kg









275 Uds. 19 gr

3-4 min. 175° 9 min. 180°



Gluten Free

Pizza Ristorante Prosciutto

10602 · Caja de 7 uds.





345gr 13-15 min 200°/220°



Pizza Ristorante Mozzarella

10603 · Caja de 7 uds





370gr 13-15 min 200°/220°



Croquetas Jamón

6402 · Caja de 12 uds.







3-4 min 180°



Albóndiga Mixta

6704 · Caja de 5kg Aprox.



50 gr



BBQ Chicken Wings

7710 · Caja de 5 kg









165 Uds. 33 gr

3-4 min.

15 min 200°



Coulant Chocolate

9057 · Caja de 18 uds



120gr





40 seg. 800w





Tarta de Queso Manchego

1078 · Tarta de 1 ud.



1,5kg



Tarta Queso

9312 · Caja de 4 uds.





Gluten Free

Bizcocho Choco

9176 · Caja de 48 Uds.



Bizcocho Limón

9178 · Caja de 48 Uds.



Coco

9174 · Caja de 48 Uds.



Panecillo

967650 · Caja de 20 Uds.







50gr 5 min 14 cm



Pan de Molde

868551 · Caja de 6 Uds.





300gr 16,5 cm



Pan





110 gr 5 min 20 cm 200°





Pan Burger

9351 · Caja de 20 Uds.







85gr 6-8 min 12 cm 200°

Baguetina

9338 · Caja de 18 Uds.







85gr 8-10 min 20 cm 200°

Pan Rústico

9337 · Caja de 20 Uds.







85gr 8-10 min 12 cm 200°







Magdalena Pack 2

862301 Caja de 25 Uds.

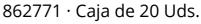




1:/111/1/11111

37 gr 7 cm









85 gr 9 cm





Confit de Pato

802 · Lata de 12 Uds.



4250 gr



Codillos Manchón

804 · Lata de 24 Uds.



4250 gr



Magret de Pato Crudo

812 · Peso Variable



350/400 gr





Foie de Pato

821 · Caja de 8 Uds.

• Peso Variable



500/700 gr



Foie de Pato en Lonchas

822 · Bolsas de 1kg Aprox.

• 20 Lonchas/





VEGAN

Hamburguesa Beyond

7814 · Caja de 40 uds.



113 gr



Pizza Margarita Pomodoro

10830 · Caja de 7 Uds.





10-12 min 220°



Mayonesa

679974 · Cubo de 2,6 L







Guacamole

7090 · Caja de 12 uds.



B&J Cookie Dough

37491 · Caja de 8 Uds.





Croissant Cereales

9094 · Caja de 56 Uds.





80gr 18-20 min 170°



Croissant Quinoa

9097 · Caja de 56 Uds.





80gr 18-20 min



Carte d'Or Mango

39805 · Caja de 2 Uds.



2,4L



Carte d'Or Frambuesa

39945 · Caja de 2 Uds.



2,4L



Magnum **Almendrado**

65850 · Caja de 10 Uds.



90 ml



BORRAS





























La Receta

HAMBURGUESA BEYOND MEAT BBQ RANCHERA

Vegetariano, Vegano Cocina americana, Cocina Saludable, Cocina vegeratiana Horno, Cazuela, Plancha, Sartén



Ingredientes 4 personas

- 4 Hamburguesa Beyond burger
- 5cl Mayonesa vegana
- 10cl Salsa BBQ vegana
- 4 Aros de cebolla
- 8 Lonchas bacon vegano
- 8 Lonchas queso vegano
- 4 Pan burger sin gluten



Paso a Paso

Cocine las hamburguesas Beyond 3 minutos por cada lado a fuego medio. Añade 2 lonchas de queso unos 2 minutos antes de que el empanado se haya terminado de hacer.

Cocine el bacon vegano siguiendo las instrucciones del paquete.

Para armar la hamburguesa, untamos la rebanada inferior con la mayonesa vegana y ponemos la hamburguesa Beyond encima, seguidamente los aros de cebolla, el bacon, la salsa BBQ y por último el bollo superior.

Hamburguesa Beyond burger elaborada a base de proteína vegetal de guisante. 100% vegetal, 0% carne

- Los aros de cebolla Elaboración al gusto del consumidor
 - Sin rebozar
 - Rebozados con harina sin gluten

Autor: Bormarket





















in Gracias por in confianta. tu confianta.

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

pedidos.bcn@bborras.com

WWW.BBORRAS.COM







