



**BORRÁS**

**FRESH & FROZEN  
QUALITY FOOD**

**POSTRES  
Y  
HELADOS**



**BORRÁS**

Te invitamos a conocer nuestra línea de postres y helados.

La mejor selección de todo tipo de planchas, tartas, postres individuales, y mucho más.

Aquí encontrarás múltiples soluciones que se adapten a tus necesidades.

Novedades, tendencias de mercado y todas las actualidades de la mejor calidad, para poder seguir siendo tu proveedor de confianza.

**GRUP**  **BORRÁS**

FRESH & FROZEN QUALITY FOOD

# ÍNDICE

---

➤	INTRODUCCIÓN	03
➤	PLANCHAS	05
➤	TARTAS Y BANDAS	08
➤	POSTRES INDIVIDUALES	11
➤	REPOSTERÍA ARTESANAL	14
➤	RECETA	17





Concesión de Frigo



Expansión a Huesca



Expansión a Barcelona



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.





**PLANCHAS**

## Crema Catalana

646 · 30 Rac.

- Plancha de 2kg



## Licor de Café

649 · 30 Rac.

- Plancha de 2kg



## Turrón

647 · 30 Rac.

- Plancha de 2kg



## San Marcos

640 · 30 Rac.

- Plancha de 2kg



## Manzana

3600 · 30 Rac.

- Plancha de 1,8kg



## Queso Limón

644 · 30 Rac.

- Plancha de 2kg



## Queso Arandanos

642 · 30 Rac.

- Plancha de 2kg



## Whisky

643 · 30 Rac.  
• Plancha de 2kg



## Brownie

650 · 30 Rac.  
• Plancha de 2kg



## Chocolate Naranja

651 · 30 Rac.  
• Plancha de 2kg



## Tiramisú

641 · 30 Rac.  
• Plancha de 2kg



## Chocolate

645 · 30 Rac.  
• Plancha de 2kg



## Chocolate Blanco

653 · 30 Rac.  
• Plancha de 2kg



## Tres Chocolates

648 · 30 Rac.  
• Plancha de 2kg



## Selva Negra

652 · 30 Rac.  
• Plancha de 2kg





**TARTAS Y  
BANDAS**



**BORRÁS**

## Bavarois Avellana

630 · 1000gr



## Mousse Chocolate

634 · 950gr



## Tarta Sacher

631 · 950gr



## San Marcos Yema

632 · 1100gr



## Queso Fresa

### Galleta

636 · 1200gr



## Mousse de

### Limón

633 · 850gr



## Queso Arándanos

### Galleta

637 · 1200gr





**BORRÁS**

## Tarta de Queso Sin Gluten

9312 · 1000gr



## Tarta de Queso "Albert Adria"

861584 · 1100gr



## Tarta de Santiago

9313 · Caja de 8 Uds de 1kg



## American Carrot

868732 · 1250gr



## Capuccino

9075 · Caja de 4 Uds de 700gr



## Tiramisú

9078 · Caja de 4 Uds de 610gr



## Frambuesa

9036 · Caja de 4 Uds de 700gr





**POSTRES  
INDIVIDUALES**

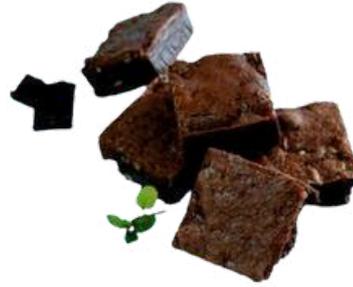
## Brioche

2118 · Caja de 20 Uds.  
de 130gr



## Brownie

9050 · Caja de 120 Uds de 80gr



## Coulant de Chocolate

9055 · Caja de 27 Uds de 80gr



## Coulant de Chocolate Blanco

9056 · Caja de 18 Uds de 80gr



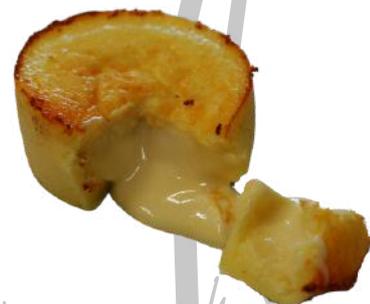
## Coulant de Chocolate Sin Gluten

9057 · Caja de 18 Uds de 120gr



## Coulant de Queso

9051 · Caja de 27 Uds de 100gr



## Festival de Chocolates

661 · Caja de 12 Uds.



## Semiesfera de Crema de Orujo

663 · Caja de 12 Uds



## Tiramisú

16012 · Caja de 5 Uds de 100gr



## Delicias de Tiramisú

86864 · Caja de 16 Uds



## Volcán de Limón

660 · Caja de 12 Uds.



## Top Queso Con Arandanos

662 · Caja de 12 Uds



## Tarta Tatín

16102 · Caja de 18 Uds de 120gr



## Delicias de Cheese Cake

86817 · Caja de 16 Uds





REPOSTERIA  
ARTESANAL

## Brazo Nata

3590 · Caja de 2 Uds.  
de 700gr



## Crocanti Artesanal

3595 · Caja de 3 Uds.  
de 500gr



## Brazo Trufa

3593 · Caja de 2 Uds.  
de 700gr



## San Honore

3587 · Caja de 6 Uds de  
400gr



## Banda de Hojaldre de Nata

3565 · Caja de 8 Uds  
de 400gr



## Trenza Pastelería

3589 · Caja de 12 Uds  
de 500gr



## Tiramisú

16101 · 1000gr



## Pastel Ruso

3588 · Caja de 12 Uds  
de 400gr



## Lionesa de Nata

3564 · Caja de 8 Uds.  
de 10 Lionesas de 21gr



## Tartaditos

3566 · Caja de 8 Uds. de 14  
tartaditos de 31gr



## Lionessas de Nata

3586 · Caja de 36 Uds  
de 28gr



## Profiteroles de Trufa

3578 · Caja de 120 Uds.  
de 33gr



## Profiteroles de Nata

3579 · Caja de 136 Uds  
de 30gr



## Trufas Artesanas

3400 · Caja de 129 Uds



## Trufas Heladas

487 · Bandeja de 50 Uds



# La Receta

## Briochelle Borràs

Briochelle con helado de vainilla

Dificultad: 

**Ingredientes 4 personas**

- 4 - Briochelles
- 100gr - Azúcar Blanco
- 4 - Helado de Vainilla
- 1 - Sirope de Chocolate



### Paso a Paso

Para hacer estas Torrijas caramelizadas vamos a utilizar la torrija Briochelle, un producto de alta calidad y que nos ahorra mucho tiempo a la hora de elaborar este postre.

Primeramente prepararemos en un plato la Briochelle congelada y espolvorearemos azúcar blanco por encima con abundancia, y la caramelizaremos con un quemador de azúcar o soplete.

A continuación pondremos durante un minuto a máxima potencia en el microondas.

Retiramos el plato del microondas y procedemos al emplatado final.

Colocaremos la Briochelle caramelizada en el plato, decoraremos con sirope de chocolate y lo acompañaremos de una bola de helado de vainilla de Madagascar.

# Nos complace trabajar con



**Gelpur**  
Crystal clear ice



**fripan**  
La vida tiene miga

*Délicrance*  
LIVE EVERYDAY DELICIOUS

concept<sup>pa</sup>  
el pan de cristal

**maheso**



**Moyseafood**  
WORLD'S FINEST PREMIUM OCTOPUS



**PESCANOVA**



**KRUSTA GROUP**  
BY GRUPO AMASUA



**FANDICOSTA**  
• EST. 1989 •

**JAPOFISH**



**ICELANDIC**  
IBÉRICA SA



**LA LATA**  
premium

**MR. ICEMAN**



**BOR  
MAR  
KET**

**Virto**  
ultracongelados

**Bonduelle**



**CONGALSA**

**PANRICO donuts**



**BonChef**  
restauración

THE SMOOTHIE EXPERIENCE  
**zomit**



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

*¡¡ Gracias por  
tu confianza!!*

## **Borràs Lleida**

Pda. Quatre Pilans 15 · 25197 Lleida

T. 973 200 300

[borras@bborras.com](mailto:borras@bborras.com)

## **Borràs Huesca**

Ronda de la Industria 75 · 22006 Huesca

T. 974 241 452

[huesca@bborras.com](mailto:huesca@bborras.com)

## **Borràs Barcelona**

Alfons XII 787 · 08918 Badalona

T. 933 878 462

[pedidos.bcn@bborras.com](mailto:pedidos.bcn@bborras.com)

**WWW.BBORRAS.COM**

