



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.

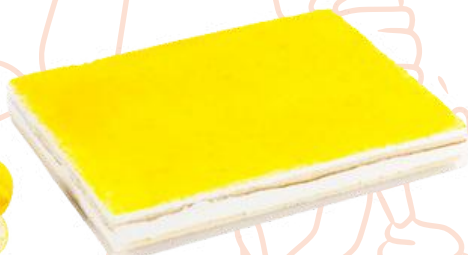
- Plancha de 1,8kg



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**

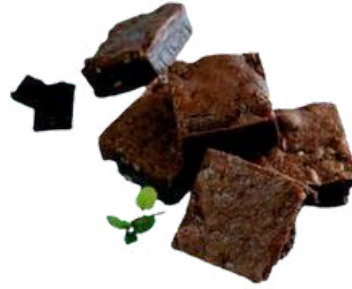
Brioche

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



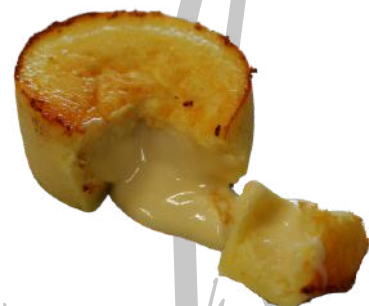
Coulant de Chocolate Sin Gluten

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



Lionesas 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

Briochele Borràs

Briochele con helado de vainilla

Dificultad: 

Ingredientes 4 personas

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



Paso a Paso

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

Primeramente prepararemos en un plato la Briochele 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 Briochele 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****fripan**
*La vida tiene miga***Délifrance**
LIVE EVERYDAY DELICIOUS**concept**
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**zumit**
THE SMOOTHIE EXPERIENCE

¡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

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

