



BORRÀS

**Nuestra mejor
selección**

**Septiembre
Octubre
2025**



BORRÀS

Te invitamos a conocer nuestra línea de
productos destacados para estos meses de
Septiembre

La mejor selección de todo tipo de pescados,
carnes, refrigerados, y mucho más.

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.

GRUP**BORRÀS**



Sepia Limpia H 2/3

4006 · Caja de 5.5kg



Pulpo Blanco Limpio IQF

4010 · Caja de 5kg



Calamar Nacional

4020 · Caja 5kg

• De 16 a 18 cm



Tiras de Potón

7259 · Caja de 5kg



Paella de Marisco

4016 · Caja de 7kg



Alas Troceadas de Pota

4023 · Caja de 4kg



Medios Lomos de Atún

7242 · Piezas de 3 a 5kg Aprox.
• Peso Variable



Lubina Eviscerada 200/300

4505 · Caja de 5kg



Cola de Rape 200/300

7205 · Caja de 6 uds de 1kg



Filete de Palometa Con Piel 100 / 200

7168 · Caja de 5kg Aprox.
• Peso Variable



Tubo Illex

7256 · Caja 5kg

• De 21 a 24 cm



Puntilla Sin Pluma

7278 · 12 uds de 500gr



Gamba Alistada

1E 38/44 pz

7500 · Caja 1kg Aprox.

- Peso Variable



Gamba Blanca nº3

135/155

7531 · Peso Variable



Gambón Pelado Argentino

7553 · Caja de 15 uds de 400 gr

- Natural pelado a mano



Cuerpos de Cangrejo Azul 16/20

7658 · Caja de 10 uds de 1kg



Cigala nº 2 16/20 - Escocia

7684 · Caja de 4 Uds. de 1,5kg



Cigala nº 3 21/25 - Escocia

7685 · Caja de 4 Uds. de 1,5kg



Mejillón Cocido Jugosón

6324 · Caja de 10 uds de 500gr



Mejillón Media Concha

6940 · Caja de 12 uds de 500gr



Gamba Gabardina

5090 · 8 uds de 300gr



Albóndiga de Merluza y Pota

5021 · 4 Bolsas de 1kg



Filete Bacalao Empanado Formas

5006 · Caja de 4kg



Caprichos a la Romana

5060 · Caja de 15 uds de 400gr



Paletilla de Cordero Nacional 900/1.2 kg

7750 · Caja de 10 uds de 1,2 kg Aprox.
• Peso Variable



Longaniza de Cerdo

7850 · Caja de 18 uds Aprox.
• Peso Variable

• De 23 cm



Albóndiga Mixta 50gr

6704 · Caja de 5kg Aprox.
• Peso Variable



Ragout de Ciervo

7786 · 2 bolsas de 2,5kg



Manos de Cerdo Crudas Cortadas en 2 trozos

7756 · Caja de 6kg



Ragout de Jabalí

7787 · 5 bolsas de 1kg



Gilda de Boquerón

229 · 50 uds



Coca de Escalivada

30x40 cm

10879 · Caja de 6 uds de 650gr



Pan de Cristal

9306 · Caja de 28 uds



Berberechos 25/35

203 · 5 Latas de OL-120



Panadon de Espinacas

3583 · Caja de 25 uds



Pan Hamburguesa

Cortado 10,5 cm

9308 · Caja de 30 uds



- **Corteza dorada y miga amarillenta . Textura muy suave, y tierno.** Al calentar la miga se potencia el aroma y el **sabor a mantequilla.**

Tarta Chokoreo

610 · Caja de 1 ud de 1000gr



Tarta Mousse de Limón

611 · Caja de 1 ud de 750gr



Plancha Brownie 30 rac

650 · Caja de 1 uds de 1,8kg de



Tarta de Queso con Arándanos

612 · Caja de 1 uds de 1,1kg



Coulant de Queso

9051 · Caja de 27 uds de 100gr



Crepe de Nutella

50600 · Caja de 24 uds de 70 gr



La Receta

Sepia a la plancha con verduras

Dificultad:  Tiempo : 20 min

Ingredientes 4 personas

- 4 - Sepias H Dosbe / 4006
- 600gr - Guarnición de verduras / 7006
- Ajo troceado / 4234
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal al gusto
- Pimienta negra al gusto
- Perejil fresco picado (opcional)



Paso a Paso

Preparar la Sepia:

- Limpiar las sepias con agua
- Marinada: En un bol, mezcla el jugo de un limón, los ajos picados finamente, perejil, 2 cucharadas de aceite de oliva, sal y pimienta al gusto. Añade la sepia a la marinada y deja reposar mientras preparas las verduras.

Cocinar las Verduras:

- Calentar la sartén: Pon una sartén grande a fuego medio-alto y añade un poco de aceite de oliva.
- Añade las verduras congeladas a la sartén caliente, cocina durante aproximadamente 9 minutos, removiendo ocasionalmente, hasta que estén bien hechas. Añade sal y pimienta al gusto.

Cocinar la Sepia:

- Pon una plancha o sartén grande a fuego alto y saca las sepias de la marinada y colócalas en la plancha caliente. Cocina durante unos 2-3 minutos por cada lado, o hasta que estén doradas y bien cocidas.
- Ajo y perejil: En la misma sartén, añade 2 dientes de ajo picados y cocínalos hasta que estén dorados. Agrega el perejil fresco picado (opcional).

Servir:

- Coloca una porción de sepia en cada plato y acompaña con la guarnición de verduras.
- Rocía un poco del jugo de la marinada restante sobre la sepia para darle un toque extra de sabor.
- Decora con unas rodajas de limón.

Nos complace trabajar con



Gelpur
Crystal clear ice



fripan
La vida tiene miga

Délic France
LIVE EVERYDAY DELICIOUS

concept ^{pa}
el pan de cristal

maheso



PESCANOVA



FANDICOSTA
• EST. 1989 •

ICELANDIC
IBÉRICA SA



LA LATA.
premium

MR. ICEMAN



PAELIADOR
GROUP



Virto
ultracongelados

Bonduelle



BonChef
restauración

THE SPORTIVE EXPERIENCE
zumit



¡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

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



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