

bofrost*



Tu secreto de
NAVIDAD

SURTIDO DE VIEIRAS GRATINADAS
(pág. 2)

bofrost*



CUIDAMOS DE TI

bofrost* quiere hacerte tu Navidad más especial. Es un momento **para compartir y disfrutar con los que más quieres** los placeres más exquisitos. Esta Navidad te invitamos a hacer un viaje mágico de creatividad y sabor. Desde aperitivos irresistibles hasta postres que te harán brillar, nuestro catálogo de Navidad te ofrece una variedad de opciones que harán que esta época llena de magia sea inolvidable. Pero la Navidad es más que comida, se trata de crear recuerdos y compartir momentos especiales. Por ello, **bofrost* play te invita a cocinar** de una manera única y diferente, para que disfrutes con los que más quieres de platos llenos de alegría. Solo tienes que escanear el código QR y... ¡tus platos se llenarán de amor y emoción! La magia de la navidad también se encuentra en cada plato que creas y compartes. Experimenta sin límites y haz que esta Navidad sea inolvidable para ti y tu familia. **Con bofrost* cada bocado es un regalo de amor y sabor.**



Foie gras de pato con trozos mi-cuit

Para los paladares más exigentes, presentamos este auténtico foie mi-cuit francés de textura mantecosa y sabor excelente. Listo para descongelar y servir para untar.

8533 (€ 209,50 / kg) 200 g € 41,90



Nuevo

DELICATESSEN

Nuevo



Surtido de vieiras gratinadas

Elegante surtido de vieiras del Patagónico: vieiras con salsa de bogavante, salmón con nata y eneldo, y gambas con salsa de curry. Listo para hornear, servir y disfrutar.

(€ 104,44 / kg - € 1,57 / ud)
12 uds. = 180 g

16113 € 18,80



Pastel de cabracho

Tu mejor aliado en estas fiestas, delicioso y fácil de untar. Con un contenido alto de un 19% de cabracho, perfecto para darle el sabor auténtico a tu entrante.

8824 (€ 31,94 / kg) 360 g € 11,50



Foie con turrón y mermelada de piquillo ahumado



bofrost*
Play

 Pon un **Chef** en tu vida

LOS IMPRESCINDIBLES DE NAVIDAD



Nuevo



Cigalas sin cocer
 Selecta cigala calibre 0, capturada en las costas del Mar del Norte, muy versátil para preparar a la plancha, en guisos o decorar ensaladas con un toque muy especial.

(€ 69,83 / kg)
 4 - 6 uds. = 600 g
8083 € 41,90



Gambón

Gambón Salvaje argentino, congelado a bordo y seleccionado en un tamaño vistoso, con un sabor y textura como recién pescado en alta mar.

(€ 27,50 / kg) 16 - 24 uds. = 800 g
8555 € 22,00



Langostino banana salvaje cocido

Langostino procedente de las costas mediterráneas, de sabor intenso y textura tersa y jugosa. Un acompañante excepcional para cenas y comidas en buena compañía.

(€ 41,80 / kg) aprox. 17 uds. = 500 g
8909 € 20,90



Colas de gambón

Colas de gambón peladas y desvenadas. Ideal para asar a la plancha, al ajillo, en sopas, cazuelas o combinar con arroces y ensaladas.

(€ 61,67 / kg)
 300 g **8514 € 18,50**

CON EL MEJOR ORIGEN

Carne de Vieira del Atlántico

Preciada en la alta cocina por su sabor, textura y versatilidad. De tamaño muy vistoso, servida con su coral para disfrutar de un sabor puro. Listo para saltar y disfrutar.

(€ 90,67 / kg)
 5 - 8 uds. = 300 g **8936 € 27,20**



Hojaldre con vieiras

Vistoso hojaldre en forma de árbol de Navidad que hará las delicias de todos los comensales. Elaborado según una receta bretona con vieiras, vino blanco y escalonias.

(€ 52,08 / kg - € 6,25 / uds.)
 2 uds. = 240 g **16600 € 12,50**



Vieiras al champán

Servidas en su concha natural, con auténtica carne de vieira y crema fresca con champán, vino blanco, caldo de verduras y pescado. Un sabor elegante y sofisticado.

(€ 52,27 / kg - € 5,75 / uds.)
 4 uds. = 440 g **16142 € 23,00**



Cóctel de vieiras y marisco



bofrost*
 Play

Pon un **Chef** en tu vida



2' 2'

Aperitivos crujientes

Bocaditos crujientes con ingredientes y recetas tradicionales como queso de cabra, salmón con eneldo y carrillera en salsa. Un impecable aperitivo para iniciar tu menú.

8910 (€ 42,50 / kg - € 0,64 / ud.) 24 uds. = 360 g **€ 15,30**



12'

Aperitivos al estilo provenzal

Delicado surtido de mini hojaldres: 10 mini cestas de queso de cabra y tomates semisecos, 10 mini hojaldres de aceitunas negras y 10 mini hojaldres de tomate y orégano.

16602 (€ 31,94 / kg - € 0,38 / ud.) 30 uds. = 360 g **€ 11,50**



30'

Milhojitas de salmón y queso

¡Exquisitas Milhojitas de salmón y queso para usar de mil maneras en tus platos! Un selecto capricho que te cautivará por su sabor y exquisita presentación.

(€ 87,89 / kg - € 0,70 / ud.) 24 uds. = 190 g **€ 16,70**

CUIDA LAS PRIMERAS IMPRESIONES



3' 3'

Croquetas de pulpo a la gallega

Le damos un giro a una receta tradicional como es el pulpo a la gallega, con una versión en formato croqueta. Un bocado delicioso que no puede faltar en tus fiestas.

8915 (€ 18,86 / kg) aprox. 22 uds. = 440 g **€ 8,30**



5' 5'

Nuevo

Croquetas de boletus

Exquisito bocado que combina cremosa bechamel con boletus, perfecto como entrante y comenzar tu menú con un buen sabor de arranque.

8135 (€ 16,00 / kg) aprox. 16 uds. = 500 g **€ 8,00**



Nuevo

3' 3'

Delicias de salmón

Crujiente por fuera, cremoso por dentro. Descubre una experiencia única que combina queso crema y salmón, con un empanado panko crujiente y especial.

8814 (€ 22,61 / kg - € 0,45 / ud.) 23 uds. = 460 g **€ 10,40**



3' 3'

Delicias de vieira

El bocado perfecto que no puede faltar en tu navideña mesa. Deliciosas bolitas de carne de vieira y buey de mar con cremosa bechamel y envueltas en pan panko. ¡Un placer!

8816 (€ 26,14 / kg - € 0,52 / ud.) 22 uds. = 440 g **€ 11,50**

UN TOQUE ESPECIAL EN TU MESA



Gambón crujiente

La variante crujiente de saborear un gambón al estilo panko. Una delicia para compartir, no solamente en ocasiones especiales.

(€ 47,67 / kg)

300 g € 14,30

8596

Saquitos de almejas a la marinera

Sabores clásicos en un bocado. Elaborados con ingredientes naturales como almejas, vino blanco, ajo, perejil y aceite de oliva, el mejor aperitivo para abrir tu apetito.

(€ 40,56 / kg)

8110 24 uds. = 360 g € 14,60



Gyozas con gambón

La empanadilla asiática al estilo mediterráneo, con una tierna y fina masa rellena de gambón y sabrosas verduras.

(€ 38,33 / kg)

17216 300 g € 11,50

8145



Rocas de Mar

Elegante bolita elaborada con rape, calamar, tinta de sepia y verduritas con un sorprendente corazón de salsa de ajo. Un aperitivo diferente para tu festiva mesa.

(€ 28,75 / kg)

27 uds. = 400 g € 11,50

8145



Canelones premium de Marisco

Elaborados con ingredientes del mar como gambón, merluza y rape, refinado con puerro y un exquisito caldo con camarones y crustáceos. Una receta horneable para compartir.

8160

1 kg € 20,90



Canelones de pato, setas y foie

Selección especial de ingredientes como pato y pollo, setas shiitake, nameko y champiñón, foie gras y ligeras especias, aportan una explosión de sabor y textura en boca.

8132

(€ 21,63 / kg) 675 g € 14,60



PLATOS CON LOS MEJORES INGREDIENTES

Gratén del pescador

Un exclusivo gratén con capas de crêpes rellenas de una suave bechamel y un 22% de relleno de sepia, gambas, gallineta, calamares y verduras cortadas. ¡Te hará la fiesta!

9233

1 kg € 18,80





Principal
de **PESCADO**

Caldereta de pescado y marisco
Contundente combinación de merluza, langostinos, mejillones y almejas y marisco en un tradicional caldo de hortalizas. Listo para calentar y añadir fideos o tomar sola.

8594 2 uds. = 1 kg € 18,80



Gratén de patata trufada
La guarnición que esperabas. Pequeñas y cremosas porciones de gratén de patata con nata y crema fresca, aderezadas con trufa negra y espolvoreadas con queso Mozzarella.

0688 (€ 22,67 / kg - € 1,70 / ud.)
8 uds. = 600 g € 13,60



Salmón en Hojaldre
Selecta y noble receta con filete de salmón noruego, envuelto en un crujiente hojaldre y con una suave salsa de eneldo. Toda una delicia para los gourmets del pescado.

0499 (€ 29,67 / kg) 600 g € 17,80



Patatas Duquesa
Una presentación de patata elegante y divertida que llevará a tus platos principales al máximo nivel en esta Navidad. Crujientes por fuera y cremosas por dentro.

5665 1 kg € 8,30

Nuevo



Lomos de Carbonero
Selectos lomos de carbonero (pescado blanco de la familia del bacalao), de textura firme y muy versátil, para salir de la rutina y saborear de un pescado rico cualquier día de la semana.

1514 (€ 27,83 / kg)
6 - 8 uds. = 600 g € 16,70



MSC-C-50367



Fogonero con velouté de mejillones



bofrost*
Play

Pon un **Chef**
en tu vida



Principal DE CARNE



Paletilla de cochinillo asado

No renuncies al buen asado en estas fiestas. Esta paleta de cochinillo asado, jugoso y tierno, elaborado y cocinado en dos pasos preservará todo su sabor y propiedades.

6394 (€ 32,36 / kg) 1100 g € 35,60



Patatas asadas con aceite de oliva y sal marina

Pequeña patata para acompañar todos tus platos. Semipreparadas con aceite de oliva y sal marina de Francia. Fáciles de preparar, unos minutos y listas.

6607 (€ 17,78 / kg) 450 g € 8,00



Milhojas de solomillo con foie

Enriquece tu mesa con esta succulenta receta a base de tiernos filetes de solomillo de cerdo cocinados con foie de pato y manzana asada, acompañados de salsa al Oporto.

8396

(€ 41,80 / kg - € 10,45 / ud.)
2 uds. = 500 g € 20,90

Pollo relleno con dátiles, ciruelas y nueces



Pollo asado semideshuesado relleno de muslo y pechuga de pollo, dátiles, ciruelas, nueces y almendras con un toque a brandy. Un manjar a deleite de nuestros comensales.

(€ 26,81 / kg)
1600 g

8315 € 42,90



Añade un toque de COLOR y ELEGANCIA a tu mesa.

- **Versatilidad:** En dos medidas distintas para todo tipo de recetas.
- **Durabilidad:** Soportan temperaturas desde -20°C a 250°C.

- **Fácil Limpieza**
- **Regalo Perfecto para estas navidades**



Fuente pequeña
Medidas: 25cm x 15,5cm x 5,5cm

8084 € 14,95

Fuente grande
Medidas: 31,5cm x 20cm x 6,5cm

8085 € 17,95

Llévate las dos y ahórrate el

10%
€ 29,50

Cód. promo 60174



Salsa de pollo tostado con boletus y trufa



bofrost*
Play



Pon un **Chef** en tu vida

SELECTOS
VINOS



Michel Maury Merlot Réserve 2021, Pays d' Oc IGP

Este Reserva de Michel Maury desprende un aroma exuberante a chocolate y cerezas maduras, muy suave, redondo y afrutado. El acompañante ideal para tus selectos platos.

1953 (€ 13,87 / l) 750 ml € 10,40



Cabernet Sauvignon 2022, Baron Philippe de Rothschild

Edición especial de la casa Baron Philippe de Rothschild. Elaborado con uvas de viejas viñas al sur de Francia, sorprende su bouquet a moras y una pincelada a chocolate.

1928 (€ 20,93 / l) 750 ml € 15,70



Riesling Réserve Ernst Loosen 2022, Mosel

Refrescante vino blanco joven, de sabor fresco y afrutado con aromas a melocotón, albaricoque, manzana y naranja. Perfecto para maridar con pescado, marisco y ahumados.

0952 (€ 13,87 / l) 750 ml € 10,40

COMPAÑIA
PERFECTA



Cerveza belga Sambrée - Edición Especial

Edición especial de nuestra cerveza belga, con una óptima graduación de sólo 6º, perfectamente malteada y equilibrada para compartir entre un amplio abanico de paladares.

8917 (€ 13,87 / l) 750 ml € 10,40

LO MEJOR
PARA
EL FINAL

Surtido de galletas
"Sweet Moments"

Comparte este amplio surtido de 106 galletas con 12 sabores diferentes con tus seres más queridos ¡Tu momento más dulce! Presentado en caja metálica reutilizable.

(€ 20,21 / kg - € 0,27 / ud.)
106 uds. = 1400 g

15818 € 28,30

Producto no congelado



Nuevo

Producto no congelado

Caja de bombones de chocolate

Elegante variedad de bombones hechos con tradición pastelera en 8 sabores, a base de chocolate con leche, negro y blanco, combinando canela, vainilla, café, avellana y texturas de mousse.

(€ 59,71 / kg - € 0,75 / ud.)
28 uds. = 350 g

1573 € 20,90



Producto no congelado

Bombones Florentina de almendra

Déjate seducir por esta variedad de bombones a base de galletas de mantequilla decoradas con diferentes tipos de chocolates y abundantes trozos de almendra y avellana.

(€ 55,67 / kg - € 0,52 / ud.)
32 uds. = 300 g

11890 € 16,70



Producto no congelado

Papá Noel de chocolate

Entrañable figura de Papá Noel elaborado con chocolate con leche belga. Un detalle para regalar a tus invitados o sorprender a los más pequeños de la casa.

(€ 130,00 / kg)
40 g

20360 € 5,20



Estuche de Turrón Jijona

El regalo perfecto, un espectacular turrón de calidad suprema Jijona. Presentado en caja de madera exclusiva bofrost, para resaltar como invitado. Formato grande de 500g.

(€ 48,20 / kg)
500 g

8992 € 24,10

Producto no congelado



Casita Helada

Casita con helado de vainilla, chocolate con avellanas y decorada con trocitos de almendra caramelizada y avellana. Un postre mágico con detalles en barquillo.

(€ 12,85 / l)
1300 ml

0035 € 16,70



30% ROBUSTA,
70% ARÁBICA
Y EXTRACTO NATURAL
DE AVELLANA

Nuevo

Café MiMomento
Avellana

Café arábica y robusta armoniosamente combinado con extracto natural de avellana, en nuestro exclusivo bote reutilizable Café MiMomento.

(€ 41,60 / kg)

8634 250 g € 10,40

Producto no congelado

bofrost*

DELICIOSO CHOCOLATE NEGRO

Árboles de navidad

Deliciosos árboles de navidad helados con sabor a mazapán, recubiertos de chocolate. Formato individual contundente en un envase familiar.

0067 (€ 12,28 / kg - € 1,04 / ud.)
16 uds. = 1360 ml **€ 16,70**



Brioche francés relleno de crema

Tradicionales panecillos brioche franceses de mantequilla, rellenos de crema pastelera y un toque de azahar, decorados con azúcar perlado.

16822 (€ 39,06 / kg - € 3,13 / ud.)
4 porciones = 320g **€ 12,50**



Nuevo



Milhojitas de salmón y queso

¡Exquisitas Milhojitas de salmón y queso para usar de mil maneras en tus platos! Un selecto capricho que te cautivará por su sabor y exquisita presentación.

8286 (€ 87,89 / kg - € 0,70 / ud.)
24 uds. = 190 g **€ 16,70**



ENTRANTE

16113 (€ 104,44 / kg - € 1,57 / ud.)
12 uds. = 180 g **€ 18,80**



ENTRANTE

Surtido de vieiras gratinadas

Elegante surtido de vieiras del Patagónico: vieiras con salsa de bogavante, salmón con nata y eneldo, y gambas con salsa de curry. Listo para hornear, servir y disfrutar.



Nuevo



Foie gras de pato con trozos mi-cuit

Para los paladares más exigentes, presentamos este auténtico foie mi-cuit francés de textura mantecosa y sabor excelente. Listo para descongelar y servir para untar.

8533 (€ 209,50 / kg) 200 g **€ 41,90**



Nuevo

ENTRANTE



PRINCIPAL

Paletilla de cochinito asado

No renuncies al buen asado en estas fiestas. Esta paleta de cochinito asado, jugoso y tierno, elaborado y cocinado en dos pasos preservará todo su sabor y propiedades.

6394 (€ 32,36 / kg)
1100 g **€ 35,60**



Crocanti de Turrón

El clásico sabor que puedes disfrutar todo el año. Con auténtico helado de turrón de Jijona y helado de chocolate, cubierto con delicioso crocanti de almendra caramelizada.

8058 (€ 17,00 / l)
800 ml **€ 13,60**



Copa de Turrón & Galleta

Cre moso helado con turrón de Jijona acompañado de galleta Speculoos. Ideal para la tarde o como postre tradicional.

8852 (€ 20,14 / l - € 2,42 / ud.)
6 tarrinas = 720 ml **€ 14,50**



POSTRE

Flor de Caramelo

Cre moso postre helado de caramelo entre capas de vainilla, con salsa de caramelo y base de chocolate con leche. Decorada minuciosamente con bolitas de caramelo.

10789 (€ 14,74 / l - € 2,88 / ud.)
4 uds. = 780 ml **€ 11,50**



bofrost*

No olvides pedir

TU DESEO

Nuevo



 App para iOS y Android

 900 87 87 77

 servicioalcliente@bofrost.es

 www.bofrost.es

Estrellas de Mousse de Chocolate

Deliciosas estrellas de una mousse extraordinaria de chocolate que gustará a toda la familia. El postre perfecto para celebrar la Navidad.

(€ 55,83 / kg - € 2,88 /ud.)

10381

4 uds. = 206 g **€ 11,50**

Navidad 2023 – Válido desde el 13.11.2023 al 08.01.2024

En todo caso la vigencia del catálogo quedará anulada por la edición de uno nuevo que sustituye, anula y deja sin efecto el anterior desde la fecha de su publicación. © bofrost* Derechos adquiridos. Prohibida la reproducción total o parcial sin la autorización expresa de bofrost*. Precios válidos para Islas, aparte impuestos, exceptuando errores tipográficos. Productos disponibles hasta fin de existencias.