

# 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** (€ 199,75 / kg) 200 g € 39,95



**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.

(€ 99,72 / kg - € 1,50 / ud)  
12 uds. = 180 g

**16113** € 17,95



## 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** (€ 30,42 / kg) 360 g € 10,95



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.

(€ 66,58 / kg)  
 4 - 6 uds. = 600 g **€ 39,95**

8083

## 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.

(€ 86,50 / kg)

8936

5 - 8 uds. = 300 g **€ 25,95**



### Gambón

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

(€ 26,19 / kg)

8555

16 - 24 uds. = 800 g **€ 20,95**



### 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.

(€ 39,90 / kg)

8909

aprox. 17 uds. = 500 g **€ 19,95**



### 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.

(€ 49,79 / kg - € 5,98 / uds.)

16600

2 uds. = 240 g **€ 11,95**



### 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.

(€ 49,89 / kg - € 5,49 / uds.)

16142

4 uds. = 440 g **€ 21,95**



MSC-C-56815



MSC-C-56088



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** (€ 40,56 / kg - € 0,61 / ud.) 24 uds. = 360 g **€ 14,60**



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** (€ 30,42 / kg - € 0,37 / ud.) 30 uds. = 360 g **€ 10,95**

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** (€ 18,07 / kg) aprox. 22 uds. = 440 g **€ 7,95**



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** (€ 15,20 / kg) aprox. 16 uds. = 500 g **€ 7,60**



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.

**8286** (€ 83,95 / kg - € 0,66 / ud.) 24 uds. = 190 g **€ 15,95**



**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** (€ 21,63 / kg - € 0,43 / ud.) 23 uds. = 460 g **€ 9,95**

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** (€ 24,89 / kg - € 0,50 / ud.) 22 uds. = 440 g **€ 10,95**



# 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.

(€ 45,33 / kg)

300 g € 13,60

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.

(€ 38,75 / kg)

8110 24 uds. = 360 g € 13,95



## Gyozas con gambón

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

(€ 36,50 / kg)

17216 300 g € 10,95

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.

(€ 27,38 / kg)

27 uds. = 400 g € 10,95

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 € 19,95



## 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

(€ 20,67 / kg) 675 g € 13,95



## 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 € 17,95





10' 11'

# 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 € 17,95

**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.

20'

0688 (€ 21,58 / kg - € 1,62 / ud.)  
8 uds. = 600 g € 12,95



40'

**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 (€ 28,25 / kg) 600 g € 16,95



15' 6'

**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 € 7,95

**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.

8' 10'

1514 (€ 26,58 / kg)  
6 - 8 uds. = 600 g € 15,95



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 (€ 30,86 / kg) 1100 g € 33,95



## 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 (€ 16,89 / kg) 450 g € 7,60



## 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

(€ 39,90 / kg - € 9,98 / ud.)  
2 uds. = 500 g € 19,95

## 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.

(€ 25,59 / kg)  
1600 g

8315 € 40,95



# 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 (€ 13,27 / l) 750 ml € 9,95



**Baron Philippe de Rothschild Cabernet Sauvignon Viñas viejas, Pays d'Oc IGP, 2022**

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 (€ 19,93 / l) 750 ml € 14,95



**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 (€ 13,27 / l) 750 ml € 9,95

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 (€ 13,27 / l) 750 ml € 9,95

# 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.

(€ 19,25 / kg - € 0,25 / ud.)  
106 uds. = 1400 g

15818 € 26,95

Producto no congelado



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.

(€ 57,00 / kg - € 0,71 / ud.)

1573 28 uds. = 350 g € 19,95



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.

(€ 53,17 / kg - € 0,50 / ud.)

32 uds. = 300 g € 15,95

11890



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.

(€ 123,75 / kg)  
40 g

20360 € 4,95



## 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.

(€ 45,90 / kg)

8992 500 g € 22,95

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.

(€ 12,27 / l)

1300 ml  
€ 15,95

0035



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.

(€ 39,80 / kg)

8634 250 g € 9,95

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

(€ 11,73 / kg - € 1,00 / ud.)  
16 uds. = 1360 ml € 15,95



Nuevo



## 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

(€ 37,34 / kg - € 2,99 / ud.)  
4 porciones = 320g € 11,95



## Copa de Turrón & Galleta

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

8852

(€ 19,17 / l - € 2,30 / ud.)  
6 tarrinas = 720 ml € 13,80



## 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

(€ 16,19 / l)  
800 ml € 12,95



# TU MENÚ IDEAL



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.

(€ 99,72 / kg - € 1,50 / ud.)  
12 uds. = 180 g  
16113 € 17,95



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.

(€ 83,95 / kg - € 0,66 / ud.)  
24 uds. = 190 g  
8286 € 15,95

ENTRANTE



## 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 (€ 199,75 / kg) 200 g € 39,95

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

(€ 30,86 / kg)  
1100 g € 33,95



POSTRE

## Flor de Caramelo

Creinoso 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

(€ 14,04 / l - € 2,74 / ud.)  
4 uds. = 780 ml € 10,95



# 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.

**10381**

(€ 53,16 / kg - € 2,74/ud.)

4 uds. = 206 g **€ 10,95**

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 Península, aparte impuestos, exceptuando errores tipográficos. Productos disponibles hasta fin de existencias.