

bofrost*

NUEVO

Croquetas de chorizo y huevo frito

Con base de leche entera y cobertura crujiente de maíz. Nuestra receta más clásica en un bocado: una manera innovadora de llevar a la mesa un plato que nunca deja de sorprender.



18041

(€ 23,90 / kg) 500 g **€ 11,95**

BRILLA
esta Navidad

**¡Última
oportunidad!**

bofrost*

bofrost*

Anfitrión
modo
ON

Clara, cliente
bofrost*, nos contó
esta conversación
con su nieta del
año pasado:

Este año me
toca hacer
la comida de
Navidad 🥰 Estoy
entre nerviosa y
emocionada.

¿Cómo lo haces
tú?

No te líes.
Yo voy a lo
práctico. Pido
del catálogo de
bofrost* y listo 🌿

¿Sí? ¿Por?

Todo llega a
casa. Lo metes
al congelador
y lo preparas
cuando toca. ¡Y
parece que lo
has hecho tú! 😊

¡Este truco no
me lo habías
contado!

Y te queda
tiempo para
arreglarte y
disfrutar con la
familia 🥰

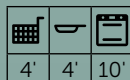
Vale, me has
convencido.

Este año:
anfitriona modo
ON 🌿



Empanadillas de atún

Deliciosas empanadas de atún
con tomate y pimienta en una
crujiente masa hojaldrada.



8307

aprox. 30 uds. = 1 kg € 9,95



Ataditos de pollo con jamón

Sabrosos y
suaves ataditos
de muslo de
pollo, cocidos al
horno y rellenos
de sabroso
jamón cocido,
atados a mano.

(€ 28,50 / kg
- € 3,33 / ud.)
6 uds. = 700 g

5298 € 19,95



Gratén de patata trufada

Pequeñas
y cremosas
porciones de
gratén de patata
con nata y
crema fresca,
aderezadas con
trufa negra y
espolvoreadas
con queso
Mozzarella.

(€ 22,33 / kg
- € 1,68 / ud.)
8 uds. = 600 g

0688 € 13,40



Bocaditos de hojaldre al pesto

Bocados crujientes y sabrosos, con un
toque de pesto y crema de queso.



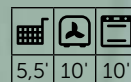
20931

(€ 19,89 / kg) 450 g € 8,95



Langostino rebozado

Vistosa cola de langostino rebozada,
como básico de la cocina española.



8935

(€ 29,90 / kg) 500 g € 14,95



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

(€ 21,33 / kg) 675 g € 14,40



Revuelto de setas

Sabrosa combinación de setas para saltear y acompañar carnes o en revueltos: shiitake, champiñón, pleuroto en forma de ostra, boleto anillado y foliote cambiante.

5730

(€ 11,58 / kg) 600 g € 6,95



Almeja del Pacífico, cocida

Almeja blanca cocida, de acuicultura sostenible. Lista para añadir a guisos, pastas y paellas, o saltear directamente con ajo, aceite y perejil.

8565

1 kg € 6,95



Caldereta de pescado y marisco

Contundente combinación de merluza, langostinos, mejillones y almejas y marisco en un tradicional caldo de hortalizas.

2 uds. = 1 kg

8594 € 19,40



Colas de gambón

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

(€ 59,83 / kg)
300 g

8514 € 17,95



Ventresca de Bacalao

Ventresca de bacalao de Islandia, en su punto de sal, para cortar al gusto y usar en guisos o frituras.

(€ 27,62 / kg)

3 - 4 uds. = 650 g

8522 € 17,95

¡Última oportunidad!

18065

€ 6,95

Unidades limitadas, ¡reserva la tuya!





PRÓXIMA VISITA

Noviembre - Diciembre 2025

Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
1	2	3	4	5	6	7

Paleta de cebo de campo 50% raza ibérica

(€ 99,50 / kg)

100 g

8615 € 9,95

Jamón de cebo de campo 50% raza ibérica

(€ 109,50 / kg)

100 g

8614 € 10,95

Anchoas del Cantábrico en Aceite de Oliva

(€ 99,00 / kg)

aprox. 8 uds = 50 g (neto 28g)

15647 € 4,95

5+1 GRATIS

NUEVO

Edición limitada de etiqueta negra

Crianza prolongada

Cava de alta gama y ecológico

Selección privada



El match perfecto



Surtido de vieiras gratinadas

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



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

Hazte con tu cava de 6 botellas y paga 5.

Ideal para regalar



Cava Reserva, Codorníu Selección Familia Raventós

Descubre la elegancia de Raventós Reserva Orgánica: un cava cremoso y refrescante con aromas de piña, cítricos y frutos secos. Elaborado con Chardonnay, Xarel·lo y Macabeu de viñedos orgánicos. Ideal para aperitivos y platos gourmet.

18057

(€ 21,27 / l) 750 ml **€ 15,95**

bofrost*

NUEVO

¿Instalamos NUEVO FAVORITO?

Come fresco, es bofrost*



Salteado de arroz con salmón salvaje

Salteado con delicioso salmón salvaje con arroz, brócoli y pimientos, en salsa cremosa de vino blanco y eneldo fresco. Un plato completo y delicioso.



1274

1 kg € 14,95



PEFC
PEFC/14-38-00054

PEFC Certificado

Este producto
procede de bosques
gestionados de forma
sostenible

www.pefc.es

¡Queremos tu opinión!

© bofrost* (Selección 20) Derechos adquiridos. Prohibida la reproducción TOTAL O PARCIAL sin la autorización EXPRESA de bofrost*. Precios válidos para PENINSULA, exceptuando errores tipográficos. Productos disponibles hasta fin de existencias. Válido del 24 de noviembre al 7 de diciembre de 2025.



Para cualquier consulta llama al teléfono gratuito 900 87 87 77.
Además, **síguenos y entra en** www.bofrost.es para estar al día.