



FERRER
ALIMENTOS DE CONFIANZA

Catálogo de verano
Hostelería 2026

¡EL VERANO SABE MEJOR CUANDO TODO FUNCIONA!

Este catálogo especial verano reúne una **selección pensada para dar respuesta a las necesidades reales del profesional:** productos versátiles, formatos y elaboraciones que optimizan tiempo que ayudan a construir cartas rentables, frescas y atractivas.

Porque cuando el ritmo aumenta, **contar con un aliado marca la diferencia.**



- ✓ Gamba de Palamós
- ✓ 100% natural
- ✓ Verduras ecológicas



- Fumet de pescado con gamba de Palamós
40004 | 6x1kg | Botella 1l
40008 | 6x500g | Concentrado
- Concentrado de pescado de roca
52395 | 8x1kg
- Tinta de sepia
9633 | Tarro | 15x500ml
9637 | 4un | 1x60
- Pescado para fumet "moralla"
1232 | 1x2kg
- Pescado para fritura
1233 | 1x2kg



Gamba pelada "M"
2124 | 60-80un | 10x500g



Carne de mejillón cocido
7288 | 8x1kg



Almeja del Pacífico
2215 | Marrón | 60-80 | 5x1kg
2276 | Blanca | 60-80 | 5x1kg



Dados de rape chino
7242 | 1x6kg



Calamar troceado
7251 | 6x1kg
7420 | India | 6x1kg
3096 | Pota | Troceada | 5x1kg



Dados de sepia
32900295 | Marruecos | Con piel | 6x1kg
7331 | Sin piel | India | 6x1kg



Gamba alistada Ferrer
2317 | Chico | +80 | 12x1kg

Galera "G"
7141 | 6x1kg

Cigala para paella
2107 | 41-50 | 3x3kg

Tira de potón
7426 | 1x6kg

Tube de pota limpio
3043 | Illex | 1x5kg
7421 | Gigas | 200-400g/un | 1x5kg

Anillas
3044 | Íllex | 5x1
7419 | Pota Gigas | 5x1kg

Verduras para sofrito
6783 | 10x1kg

LO MEJOR DEL MAR, PENSADO PARA EL PROFESIONAL

Calidad, regularidad y rendimiento

Soluciones de elaboración propia ¡que te harán la vida más fácil!



Preparado de paella
4077 | 1x4kg



Sin verduras

Frutos del mar
4867 | 1x3kg



Sin conchas

Sopa de pescadores
4868 | 1x3kg



Incluye caldo concentrado

Fritura de mar
4849 | 1x3kg



Calidad TOP

Ensalada de bacalao
4862 | 1x3kg



40% bacalao de Islandia

Salpicón de marisco
4861 | 1x3kg



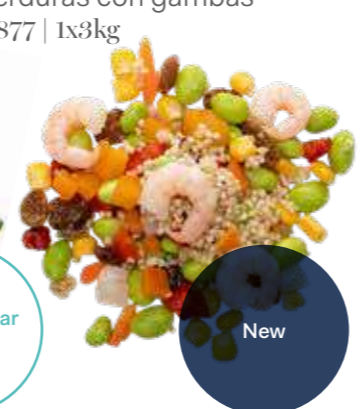
Con 18% pulpo

Ensalada griega
4865 | 1x2,5kg



Descongelar y listo

Ensalada de quinoa de verduras con gambas
4877 | 1x3kg



New

Ensalada de lentejas y gambas
4863 | 1x3kg

- Lentejas cocidas
- Gambas peladas cocidas
- Zanahoria
- Pimiento rojo
- Pimiento verde
- Aceitunas verdes
- Cebolla

Descongelar y servir

Ensalada de garbanzos con atún y mozzarella
4869 | 1x3kg

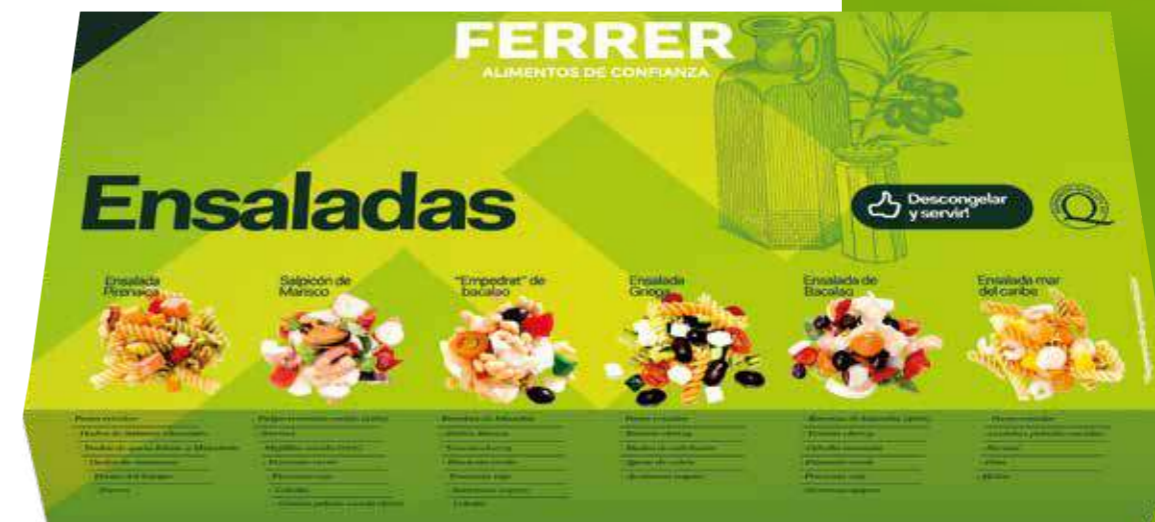
- Garbanzos cocidos
- Atún
- Tomate a dados
- Aceitunas verdes
- Cebolla
- Perlas de mozzarella

Descongelar y servir

Ensalada de bacalao y alubias blancas "Empedrat"
4864 | 1x3kg

- Bacalao de Islandia (40%)
- Alubias blancas cocidas
- Tomates cherry
- Cebolla
- Pimiento verde
- Pimiento rojo
- Aceitunas negras

Descongelar y servir



ENSALADAS DE LEGUMBRES: ¡LA NOVEDAD MÁS FRESCA DEL VERANO!

Incorporamos una **nueva gama de ensaladas con legumbres** listas para servir, pensadas para aportar rapidez, frescura y rentabilidad en cocina durante la temporada de verano.

Ideales como entrante, acompañamiento o propuesta ligera para carta.

Nuestras ensaladas están hechas con legumbres cocidas artesanalmente y con los mejores ingredientes, para que sólo tengas que ¡descongelar, aliñar y disfrutar!

🌿 Frescas, buenas y originales

🕒 Ahorro de tiempo en preparación

👨‍🍳 Añádele tu toque

PLATOS FRESCOS, BUENOS Y... ¡LISTOS PARA SERVIR!

Tartares y carpaccios preparados para ofrecer una experiencia gastronómica con la máxima comodidad.

Tartar de atún

7429 | 80g/un aprox. | 4x8 un

Tataki de atún marcado

7430 | 90g/un aprox. | 4x8 un

Tataki de atún / corte saku

32100527 | Yellowfin | 5un x 200g | 8x1 kg

Lomo de atún

7389 | Yellowfin | 1,5kg/un | 1x3 kg

Saku de atún

7431 | 140g/un aprox. | 4x5 un

Dados de salmón

7230 | 1,5cm | 5x1 kg

Carpaccio de gamba de la costa

52818 | 50g/sobre | 1x12 sobres

Carpaccio de bacalao en aceite

9006 | 1x1 kg

Carpaccio de entrecot

9038 | 15x60g

New



30% de BOGAVANTE

Calentar y listo ¡Excelente resultado y sabor!

Crema de bogavante
52701 | 12x1 kg



Canelón XXL

5198 | Bogavante | 125g/un | 1x30 un
5195 | Pollo, foie y trufa | 120g/un | 20cm aprox. | 6x7 un
5188 | Pato y foie | 120gr/un | 20cm aprox. | 6x7 un

Soluciones para el profesional



Ravioli de foie sublime
55119 | 4x400 g

Con 30% de trozos



Bloque de foie gras de pato con trozos
9682 | 1x1 kg



Flor de alcachofa confitada
6539 | 4x20 un



Verduras asadas
6731 | Pimiento rojo | 5x1 kg
6732 | Cebolla | 5x1 kg
6733 | Berenjena | 4x1 kg



Gyozas
5233 | Pollo y verduras | 8x600 g
5234 | Vegetal | 8x600 g
5235 | Langostinos | 8x600 g




TOP ventas
FERERR



Zamburiña media concha
4531 | 10-20un | 6x1 kg
2331 | 20-30un | 6x1 kg

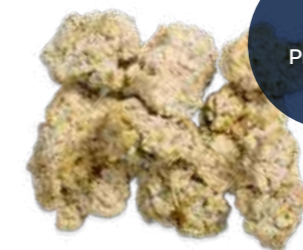


Mejillón cocido
7035 | Media concha | 60-80un | 1x6 kg
7290 | Entero "jugosón" | 60-80un




Producto
TOP

Delicias de gamba roja
8919 | 30g/un | 1x100 un




Producto
TOP

Ortiguillas de mar rebozadas
51323 | 8x500 g



Tortillas de camarón
10007 | 10un/estuche | 12x300 g

Crujiente de langostino
y patata
8314 | 8un | 12x240 g

Gamba "gambardina"
2092 | 50-70un | 2x1 kg

Torpedos de langostino
8316 | 8un | 12x200 g
8253 | HTL | 6x1kg



Navajas "MSC"
2243 | 10-14cm/un | 1x5 kg
Tellina/coquina
2274 | 35-40un | 1x3 kg




TOP ventas
FERERR

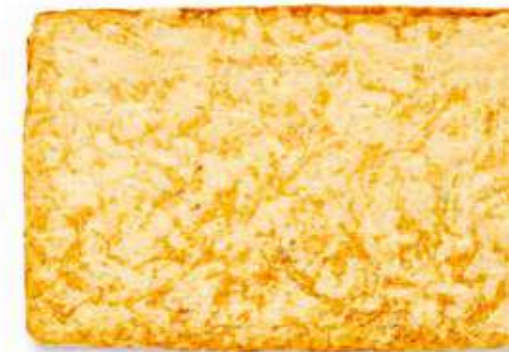


Boquerón en tempura
8085 | 20-35un | 10x500 g

Boquerón entero enharinado
8170 | 20-35un | 1x2 kg

Tiras/rabas empanadas
7025 | 50-80un | 5x1 kg

Anillas a la romana selectas
4263 | 50-75un | 4x1 kg



Tortilla rectangular de
patatas con cebolla
51118 | 12x750 g




TOP ventas
FERERR

Fingers de pollo estilo Kentucky
52650 | 50-70un | 5x1 kg

Nuggets de pollo
52675 | 40un/aprox. | 5x1 kg

Alas de pollo marinadas
y precocidas
55033 | 5x1 kg



 Torrezno
52782 | De Soria | 6x1,5 kg



Camembert empanado
8172 | 35-45un | 6x1 kg
Fingers de mozzarella
8171 | 35-40un | 6x1 kg




TOP ventas
FERERR

Croquetas
8317 | Jamón ibérico | 31-35g/un | 4x1 kg
4611 | Minis de jamón | 8x500 g

8318 | Cocido | 33-36g/un | 4x1 kg
8325 | Chipirones en su tinta | 27un aprox. | 3x1 kg

8324 | Espinacas y queso | 3x1 kg

LOS GRANDES CLÁSICOS DEL MAR

Especies imprescindibles para una cocina de calidad.

Una selección adaptada a todos los estilos de cocina y niveles de precio.

Bacalao

- 7350 | Lomos | Jumbo | 1x7kg
- 7308 | Filetes | Básico | +1000g/un | 1x11kg
- 7335 | Filete | +1000g/un | 1x11 kg
- 7354 | Coccochas de bacalao "msc" | 6x2 kg
- 7349 | Desmigado de bacalao de Islandia "msc" | 8x500g
- 7412 | Fogonero "msc" | 500-1000g/un | 1x11 kg



Origen Islandia



Lubina mariposa
7455 | 200-300g/un | 1x5kg



Dorada mariposa
7458 | 100-140g/un | 1x5kg



Lubina eviscerada
7456 | 200-300g/un | 1x5kg



Filetes de dorada
7206 | 100-140g/un | 1x5kg

Dorada eviscerada
7457 | 200-300g/un | 1x5kg

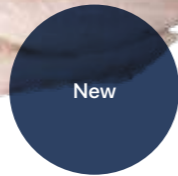
Filetes de lubina
7207 | 100-140g/un | 1x5kg



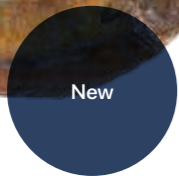
Colas de rape
4988 | Gran Sol | 2un | 1x5kg aprox.
4986 | 250-600g/un | 1x10kg aprox.



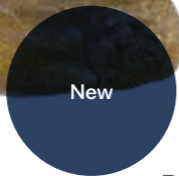
Filetes de corvina asiática
7459 | +1000g/un | 1x10kg



Filetes de gallineta
7070 | 130-200g/un | 1x5kg



Lenguado rubio
1076 | 200-300g/un | 4x4kg



Lenguado NZ
7133 | Nueva Zelanda | 180g/un | 1x10kg



Peluda pelada
52447 | 1x7kg



Lenguado Holandés
1216 | H-2 premium | 1x10un
1217 | H-2 | 1x12un
1220 | H-3 | 1x12un
1212 | H-3 extra | 1x10un
1221 | H-4 | 1x16un
1222 | H-5 | 1x22un
1223 | H-4 | Sin piel | 1x16un

NEPTURA[®]
Finest seafood since 1972

Rodaballo Neptura
1012 | Porciones "Luxor" | 150-200g/un | 1x3,6kg
7095 | Filetes | Neptura | 1x3kg

Rodaballo
7198 | Salvaje | 400-500g/un | 1x5kg

EL PRODUCTO QUE NUNCA FALLA

Versatilidad, sabor y presencia para los platos más demandados del verano.

Gambas seleccionadas para ofrecer textura, calibre y rendimiento constante en cada servicio. Perfectas para tapas, arroces, plancha, ensaladas o propuestas premium.

Nueva gama de Gambas Alistadas marca Ferrer

- 4960 | Costa | 20-30un/kg | 12x1kg
- 2315 | Alistada Ferrer | A1E | 30-35un/kg | 12x1kg
- 4968 | Alistada Ferrer | A1 | 38-45un/kg | 12x1kg
- 4965 | Alistada "Yeye" | Tres Carabelas | 48-52 | 12x1kg
- 2316 | Alistada Ferrer | A2E | 52-56un/kg | 12x1kg
- 2317 | Alistada Ferrer | Chico | +80un/kg | 12x1kg

Nueva gama



Origen Canadá

- Bogavante**
 2504 | 350-400g/un | 1x5kg
 2514 | 400-450g/un | 1x5kg
 59163 | Carne de bogavante | 1x3kg



Origen Marruecos

- Langosta roja**
 2310 | 400-600g/un | 1x12,5kg
 2311 | 600-800g/un | 1x12kg
- Langosta verde**
 2247 | 200-300g/un | 2x6kg
 2079 | 200-300g/un | 1x8kg



- Carabinero**
 2211 | Nº0 | 6-8un/kg | 12x1kg
 2519 | Nº1 | 9-11un/kg | 12x1kg
 4238 | Nº4 | 20-30un/es | 10x400g



- Cigala**
 2006 | Nº 00 | 4-7un/kg | 4x1,5kg
 2000 | Nº 0 | 8-10un/kg | 4x1,5kg
 2001 | Nº 1 | 11-15un/kg | 4x1,5kg
 2002 | Nº 2 | 16-20un/kg | 4x1,5kg
 2003 | Nº 3 | 21-25un/kg | 4x1,5kg
 2004 | Nº 4 | 26-35un/kg | 4x1,5kg



- Gambón Austral / Gamba Argentina**
 2050 | L1 | 10-20un/kg | 6x2kg | Conarpesa
 2051 | L2 | 20-30un/kg | 6x2kg | Conarpesa
 2052 | L3 | 30-40un/kg | 6x2kg | Conarpesa
 2154 | Nº1 | 10-20un/kg | 6x2kg
 2151 | Nº2 | 20-30un/kg | 6x2kg
 2152 | Nº3 | 30-40un/kg | 6x2kg



- Langostino del Mediterráneo**
 2129 | AA | 16-20un/es | 12x800g
 2037 | A | 20-30un/es | 12x800g



- Langostino Vannamei**
 2199 | 30-38un/kg | 12x800g
 Colas
 3290H30 | Sin piel | 31-40un/kg | 10x1kg
 2533 | Con piel | 41-50un/kg | 10x2kg



- Colas de gambón Austral**
 2156 | 10-30un | 20x500g
 2222 | 10-30un | 6x1kg



- Gamba / Camarón cristal**
 10003 | 1x2kg
 2257 | 12x200g

FERRER
 ALIMENTOS DE CONFIANZA

ALISTADO
 CAMBAROJA



LA MEJOR SELECCIÓN DE CEFALÓPODOS

Desde calamar nacional hasta sepia o chipirón: variedad y calidad para todas las elaboraciones: a la plancha, a la romana, a la andaluza...



Origen Marruecos

Calamar nacional	3062 GG +35cm 2x10kg
4165 3P 11-15cm 4x5kg	3117 M 26-30cm 4x5kg
3055 2P 16-20cm 4x5kg	3120 3P 1x8kg
3072 P 21-25cm 4x5kg	
8000 G 31-35cm 2x10kg	



Calamar Francés
3010 | +1000g/u | 1x10kg
3012 | 500-1000g/u | 1x10kg



Calamar patagónico
3045 | C4 | Bloque | 1x5kg aprox.
3209 | C | 10-12 cm | 1x5kg aprox.



Calamar patagónico limpio
3068 | 8x1kg



Puntilla
3085 | Marroquí | 14x500g
7418 | India sin pluma | 6x1kg



Chipirón limpio
3069 | 6x1kg

Calamar troceado
7251 | 6x1kg
7420 | India | 6x1kg



Pota troceada con piel
3096 | 5x1kg



Sepia limpia
7049 | G | Ferrer | 1-2 un/kg | 1x6kg
7222 | L | Ferrer | 2-4un/kg | 1x6kg
1097 | M | Ferrer | 5-7un/kg | 1x6kg
7120 | G | TH | 1-2un/kg | 1x8kg
7162 | L | TH | 2-4un/kg | 1x8kg
7067 | M | TH | 5-7un/kg | 1x6kg



Sepia "Mongo" entera "G"
7079 | 2-3kg/un | 1x25kg



Origen Marruecos

Pulpo crudo
7042 | 00 | Elaborado | 4-5 | 1x12kg aprox.
7075 | T-1 | Falouka | 4-6 | 1x5kg aprox.
52922 | T-2 | 3-4 | 1x4kg aprox.

EL PULPO, SIEMPRE PROTAGONISTA

Un imprescindible gastronómico que aporta valor y diferenciación

Soluciones de pulpo para tapas, parrilla, ensaladas o platos premium con máxima facilidad de preparación.



Producto TOP



Cocción artesana ¡Muy tierno y sabroso!

Patatas de pulpo cocidas calidad superior
7264 | T-2 | 440-600 g/es aprox. | 2 patas
7265 | T-3 | 300-400g/es aprox. | 2 patas
7263 | T-5 | 300-400g/es aprox. | 4 patas



Patatas de pulpo cocidas "secas"
7413 | 180g/un aprox | 8 patas/bandeja | 4x1,5 aprox.
9645 | 150-200g/un | 1x4,5 aprox.



Pulpo cocido entero "en su jugo"
7417 | 450-650g/pulpo | 1x5kg aprox.



Patatas de pulpo cocido "en su jugo"
7423 | muy grandes | 200-250g/pata | 1un | 1x5kg aprox.
7454 | grandes | 150-200g/pata | 2un | 1x5kg aprox.
7424 | medianas | 90-100g/pata | 2un | 1x5kg aprox.



DIRECTO DE LONJA A TU COCINA

Frescura, temporalidad y confianza para los profesionales que buscan excelencia.

Trabajamos diariamente con lonjas y zonas pesqueras de referencia para ofrecer pescado fresco seleccionado con el máximo cuidado y regularidad.

Nuestra experiencia y conocimiento del producto nos permiten garantizar especies de temporada con la mejor calidad, frescura y presentación para el canal profesional.

Gracias a una logística ágil y especializada, llevamos el pescado de lonja hasta nuestros clientes manteniendo intactas sus propiedades y características.

Un compromiso diario con el producto, el servicio y la confianza que nos convierte en aliados de la hostelería y la restauración.

Las mejores materias primas y marcas líderes

Atún rojo, *Thunnus Thynnus*
“El auténtico atún rojo”

- 13001 | Lomo | 3 kg aprox.
- 13000 | Lomo | 7 kg aprox.
- 13007 | Punta de lomo | 3 kg aprox.
- 13008 | Centro de lomo | 5 kg aprox.
- 13004 | Tira de ventresca | 2 kg aprox.
- 13005 | Media ventresca | 8 kg aprox.
- 13006 | Ventresca entera | 15 kg aprox.



- 13126 | Tableta lomo | 1x5kg
- 13125 | Tableta lomo selección | 1x5kg
- 13105 | Ventresca tira | 1x2kg aprox.
- 13106 | Ventresca saku entera | 1x6kg aprox.
- 13107 | Puntas lomo | 1x3kg aprox.

Gran Lubina Atlántica, *Dicentrarchus labra*
“La lubina de crianza premium que marca la diferencia.”

- 648 | 800-1000g
- 649 | 1-1,4kg
- 650 | 1,4-1,8kg
- 651 | 1,8-2,2kg



- 652 | 2,5-3kg
- 653 | 2,6-3,2kg
- 655 | 3,8-4,8kg



Neptura
“Selección premium para cocinas que buscan excelencia.”

- 11170 | 600-800g
- 417 | 400-600g



- 137 | 300-400g
- 158 | 200-300g



- 026 | 800-1kg
- 435 | 600-800g
- 164 | 2,5-3kg
- 146 | 400-600g
- 149 | 2-2,5kg
- 232 | 300-400g
- 436 | 1,5-2kg
- 153 | 1-1,5kg



Seriola Hamachi “ASC”, *Seriola quinqueradiata*
“Sabor suave y textura untuosa para propuestas de tendencia.”

- 750 | 800-1300 g/ unidad
- 751 | 3-4kg/ unidad
- 751 | 2-3kg/ unidad



Amélie, *Crassostrea gigas*
“La sofisticación del mar en estado puro.”

- 862 | Speciale de Claire N°2 | 1x24un
- 865 | Fine de Claire N°3 | 1x24un
- 863 | Speciale de Claire N°3 | 1x24un
- 864 | Cocktail N°4 | 1x24un



CEFALÓPODOS DE ELABORACIÓN PROPIA

Soluciones IV gama diseñadas para agilizar la cocina profesional.

- ✓ Productos de origen elaborados en dados, anillas, vainas y rejo.
- ✓ ¡Sin aditivos ni glaseo añadidos!
- ✓ ¡Escandallo fácil! 0% merma
- ✓ En práctico formato de 1 kg congelado



 Elaborado FERRER



Sepia a dados con melsa y rejos
3007199 | 4kg dados + 1kg melsa y rejos | 1x5kg



Mix dados para paella
3000913 | Sepia-Calamar-Potón | 6x1kg



Vainas de calamar y rejos
3003057 | 4kg vainas + 1kg rejos | 1x5kg



Anilla de calamar grande con alas y rejo
3003012 | 3,5kg anillas + 1,5kg rejo y alas | 1x5kg



Anilla de calamar mediana con alas y rejo
3003055 | 3,5kg anillas + 1,5kg rejo y alas | 1x5kg



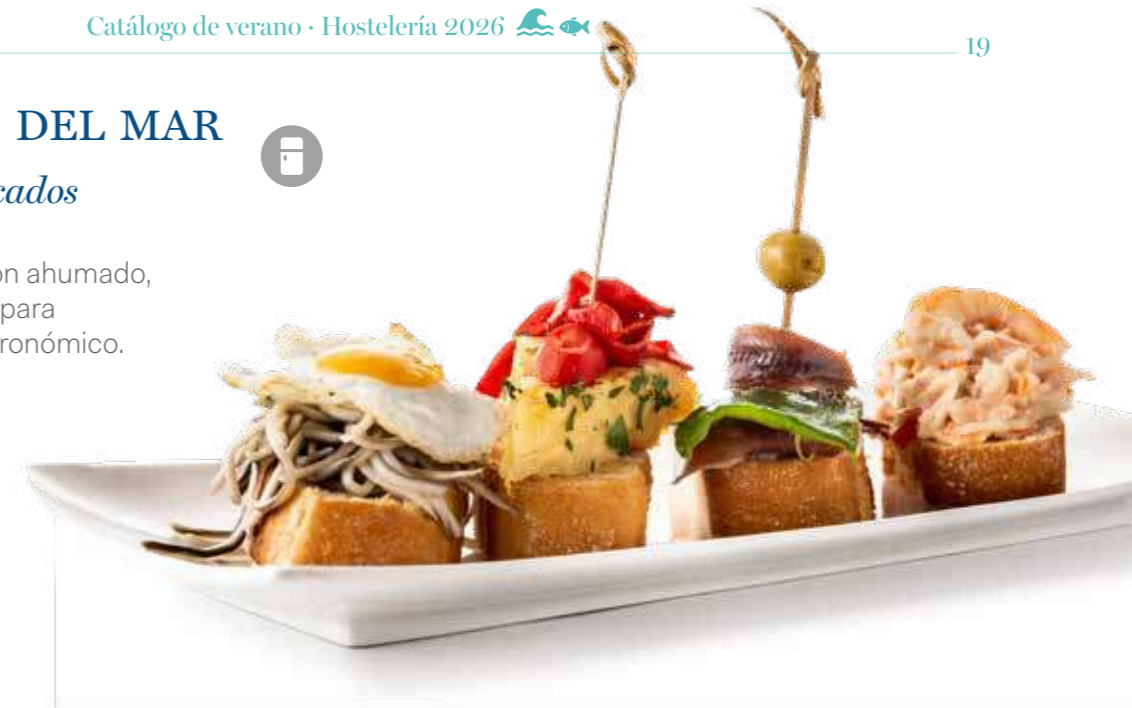
Anilla de calamar ancha 2 cm para andaluza
3003056 | 3,5kg anillas + 1,5kg rejo y alas | 1x5kg



REFRIGERADOS DEL MAR

Sabores intensos y delicados

Anchoas, boquerones, salmón ahumado, carne de vieira y zamburiñas para propuestas de alto valor gastronómico.



Anchoas del cantábrico
51512 | N°00 | Muy grande | 25 filetes | 1x12es
51513 | N°0 | Grande | 50 filetes | 1x14es



Boquerones en aceite de oliva
51514 | 10x500g

Lomos de sardina ahumados
290 | 1x1kg | P.Esc: 700g



Salmón ahumado
9607 | Precortado sobre | 6x100g/es
9603 | Precortado plancha | 1x1,4kg aprox.



Carne de vieira sin coral
081 | 18-24un/kg | 1x1kg
080 | 26-32un/kg | 1x1kg

Origen USA



Carne de vieira americana
* 9330 | 10-20 | muy grande | 10x1kg
* 9695 | 20-30 | grande | 10x1kg

 Elaborado FERRER



Zamburiña 1/2 concha
9322 | Grande 6un/es | 250gr aprox
9332 | Gigante 4un/es | 250gr aprox

¿QUÉ SIGNIFICA CARNE DUROC Y 50% DUROC?

Carne duroc

La raza Duroc es reconocida por ofrecer carnes más jugosas, tiernas y con mayor infiltración grasa, aportando sabor y calidad superior.

50% duroc

Cuando un producto indica "50% Duroc", significa que procede de animales con un cruce racial donde al menos la mitad de su genética pertenece a la raza Duroc. Esto permite obtener una carne equilibrada, sabrosa y con excelente rendimiento gastronómico.



LA EXCELENCIA DE LA CARNE IBÉRICA

La carne de cerdo ibérico destaca por su infiltración de grasa, su jugosidad y un sabor intenso y elegante que la convierte en una de las carnes más valoradas de nuestra gastronomía. Procedente de animales criados con especial cuidado, ofrece cortes únicos y muy apreciados como el lagarto ibérico o el secreto ibérico de Guijuelo.

Nueva gama



Secreto 50% duroc
45000219 | 800g/pieza aprox. | 1x6kg aprox.



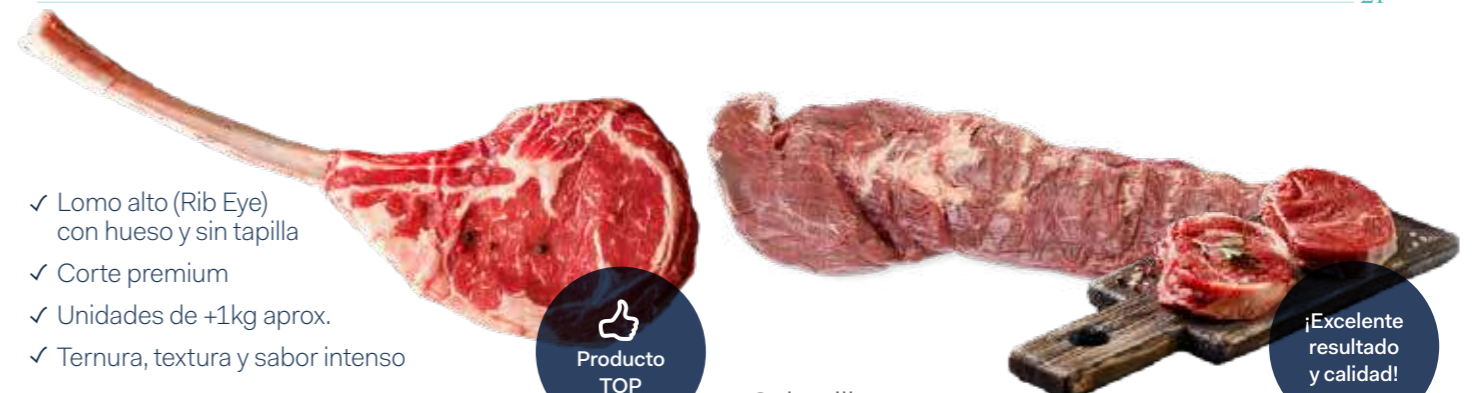
Chuleta aguja 50% duroc 45000232 | 150g/pieza | 1x10kg
Solomillo cerdo 50% duroc 45000216 | 1350g/pieza | 1x10kg



Tira de costilla 50% duroc 45000223 | 800-1200g | 1x10kg
Panceta duroc 50% laminada 45000218 | 20un/paquete | 5x2kg



Lagarto ibérico 45000184 | 1x10kg aprox.
Secreto de cerdo ibérico 55099 | 1x7kg aprox.



- ✓ Lomo alto (Rib Eye) con hueso y sin tapilla
- ✓ Corte premium
- ✓ Unidades de +1kg aprox.
- ✓ Ternura, textura y sabor intenso

Producto TOP

Tomahawk Blue Smoke
45000247 | 1x10kg

Solomillo vacuno
53097 | Entero | +3,5kg
54019 | Calibrado | 20x200g

¡Excelente resultado y calidad!



Producto TOP

Burger dry aged
54013 | 150g | 1x30un



New

Morcilla con cebolla
56010 | 1x3,5kg



New

Chorizo
52197 | 1x3,5kg



Butifarra
54018 | De payés | 150g | 1x40un
55020 | De cerdo | 130g | 1x36un



Pinchos de cerdo adobados al pimentón
54000 | 1x30un



New

Mini pincho pollo curry
52287 | 1x5kg



- ✓ Confitadas a baja temperatura
- ✓ Envasadas individualmente al vacío en su jugo
- ✓ Muy fáciles de regenerar (baño maría, microondas o horno)



Carrillada de cerdo confitada
53092 | 400g/un | 10un | 1x40un
Costilla de cerdo confitada
53045 | 400-500g/un | 10un | 1x4,5kg
Codillo de cerdo confitado
53044 | 400g/u | 1x8un

PREPARA TU MEJOR ENSALADILLA

Los cinco mejores ingredientes

Guisante muy tierno
6951 | 6x1kg

Dados de patatas
6933 | 2x2,5kg

Dados de zanahoria
6806 | 2x2,5kg

Huevo duro en barra
54020 | 10x300g

Bolsa de atún en aceite de girasol
53038 | 16x1kg

¡Dale un toque premium!

Salmón ahumado precortado
9603 | 1x1,4kg

Dados de salmón
7230 | 5x1kg

Tartar de atún
7429 | 80g/un | 4x8un

Pulpo cocido entero "en su jugo"
7417 | 450-650g/un | 1x5kg

Gamba pelada cocida
2166 | 4x2,5kg

Langostinos cocidos pelados
2095 | 90-120un/kg | 1x5kg

Tiras de pollo asado
55105 | 12mm | 4x2,5kg

Dados de aguacate
6970 | 5x1kg

Palitos de surimi
8078 | 5x1kg

EL ACOMPAÑAMIENTO PERFECTO

Las patatas son "la tapa" del verano en hostelería gracias a su versatilidad, rentabilidad y alta rotación.

Funcionan en cualquier momento del día y combinan perfectamente con carnes, pescados, burgers o tapas informales. Además, te traemos propuestas diferenciadoras mediante cortes, toppings y salsas que aportan valor añadido al negocio.



Patatas bravas
6848 | 12x1kg



Patatas crispy
6885 | 10x10mm | Sin piel | 5x2,5kg

- ✓ Sin gluten, Halal, Vegano y Kosher
- ✓ No se reblandece fácilmente. Mantiene su textura incluso con toppings o salsas
- ✓ Equilibrio perfecto entre crujiente exterior e interior esponjoso



Patatas "gajo"
6902 | Con piel | 4x2,5kg
6926 | Picante | 10x1kg



Patata scoop con piel
6837 | 5x2,5kg



Patata "teja"
6953 | 6x2kg



Boniato chips
6374 | 5x2kg



Mayonesa original
10110507 | 5l | 1x1kg
64347172 | 2l | 1x1kg

Mayonesa profesional
62759819 | 5l | 1x1kg

Ketchup
67854077 | 5l | 1x1kg
Alioli
64949353 | 3l | 1x1kg

Salsa brava
67787600 | 6x850g

Postres artesanos individuales



Coulant artesano
5325 | 110g/un | 1x27un



Tarta rocher
5329 | 100g/un | 1x12un



Tarta queso curado
5319 | 110g/un | 1x16un



Mousse 3 chocolates
5318 | 100g/un | 1x12un




Tiramisú savoiardi tradicional
5320 | 130g/un | 1x14un




Tarta tatín artesana
5317 | 110g/un | 1x16un



Brownie con nueces 
183236 | 1x1700g | 24 porciones



Trufas de chocolate 
183230 | 750g | 1x50un



Profiteroles de nata
109994 | 8x500g | 55un/bo aprox.



Crêpes
5154 | 10x500g | 8un/es



Churros lazo
3926 | 8x500g



Panna cotta 
62755345 | 48 porciones | 6x520g

 Artículo en venta sólo en la zona de concesión Frigo.

NUEVA GAMA DE VASITOS ARTESANOS

Cada vasito se elabora de forma 100% artesanal con ingredientes de primera calidad.

Su envasado manual garantiza una textura cremosa y un sabor excepcional en cada helado, haciendo que cada tarro sea único.

Puede consumirse:

- ✓ A -15° C, sacar del congelador 5 minutos antes de servir (versión postre helado)
- ✓ Entre +2° C y +5° C, refrigerado (versión postre mousse)

Una vez descongelado:

Se puede guardar en la nevera hasta 5 días.

Nueva gama



Vasitos


- 610195 | Tocinillo de cielo con nata y nueces | 12x125ml
- 610196 | Doble cookies | 12x125ml
- 610197 | Milhojas y limón | 12x100ml
- 610198 | Crema de whisky y chocolate blanco | 12x125ml
- 610199 | Chocolate tres texturas | 12x135ml




LOS POSTRES QUE SIEMPRE TRIUNFAN

Recetas clásicas o nuevas para cerrar cualquier experiencia gastronómica.



Cheesecake speculoos 
182613 | 1x1,5kg

Muerte por chocolate 
183234 | 1x2kg

Sacher 
182598 | 1x960g

Tarta helada Whisky 
150666 | 1x1kg

Cheesecake estilo vasco 
182677 | 1x1,6kg


Queso y arándanos 
182541 | 12 raciones | 1x1kg

Santiago 
5307 | 700g/un | 10 raciones

Mousse limón
5314 | 820g/un | 10 raciones

Mouse chocolate
5315 | 970g/un | 10 raciones

Manzana artesana
5316 | 850g/un | 10 raciones

Tarta helada romántica 
139646 | 1x1kg

BANDAS: EL FORMATO MÁS PRÁCTICO

Postres versátiles y fáciles de porcionar.



5326 | Nata fresca | 1x1000ml
5327 | De la abuela | 1x1300ml
5328 | Tiramisú | 1x1100ml

New

Tiramisú Veneto
182655 | 1x1250g

Tarta crocanti
5091 | 8x650g

Bloques de helado artesanal
5095 | Biscuit | 6x1l
5096 | Turrón | 6x1l



HELADOS

para profesionales 

Helados ideales para darle un toque de calidad y diferenciar tus postres y platos.

180335 | Vainilla Bourbon | 5l
180853 | Limón | 2,4l
180832 | Yogurt | 2,4l
182057 | Violeta | 2,4l
181977 | Queso | 2,4l
181974 | Mojito | 2,4l
180846 | Fruta de la pasión | 2,4l



 Artículo en venta sólo en la zona de concesión Frigo.

Las recetas maestras de Javier de las Muelas, en prácticos sobres individuales

5607 | Tommy's margarita | 100ml | 1x30un
5601 | Espresso martini | 100ml | 1x30un
5600 | Fruit passion martini | 140ml | 1x20un
5622 | Daiquiri | 140ml | 1x20un
5602 | Moscow mule | 100ml | 1x30un
5611 | Ginger passion caipirinha | 100ml | 1x30un
5614 | Mojito classic | 140ml | 1x20un

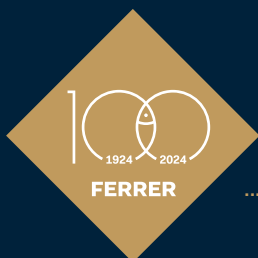


SPEAKEASY

READY TO DRINK

5612 | Virgin mojito classic | 100ml | 1x30un
5623 | Mojito red fruits | 140ml | 1x20un
5603 | Sex beach | 180ml | 1x20un
5605 | Piña colada | 180ml | 1x20un
5604 | Strawberry fields | 180ml | 1x20un
5606 | Negroni | 100ml | 1x30un

* Consultar áreas de distribución a tu comercial



... ¡Y seguimos
la Man
de bien!

Vic. Central

Mas de Bigas 2
08500 Vic
Barcelona
93 886 25 00

Mercabarna

Longitudinal 6, nº 60
08040 Mercabarna
Barcelona
93 475 19 30

Figueres

Avenida Europa 8
17469 Vilamalla
Girona
972 52 55 62

Madrid

Julio Palacios 16
28914 Leganés
Madrid
91 816 90 40

Mercamadrid

Puesto 110
Mercamadrid
Madrid
91 816 90 40

Lleida

Pol. Ind. Camí dels Frares
Calle F Parcela 54
25190 Lleida
973 23 70 35

Valencia

Pol. Ind. Fuente del Jarro
Ciudad de Gibraltar 6
46988 Paterna
Valencia
961 345 430

Teléfono: 93 886 25 00 | Whatsapp 639 39 39 03 | E-mail: comanda@fferrer.com

Tienda online: www.fferrer.com/compraonline



fferrer.com