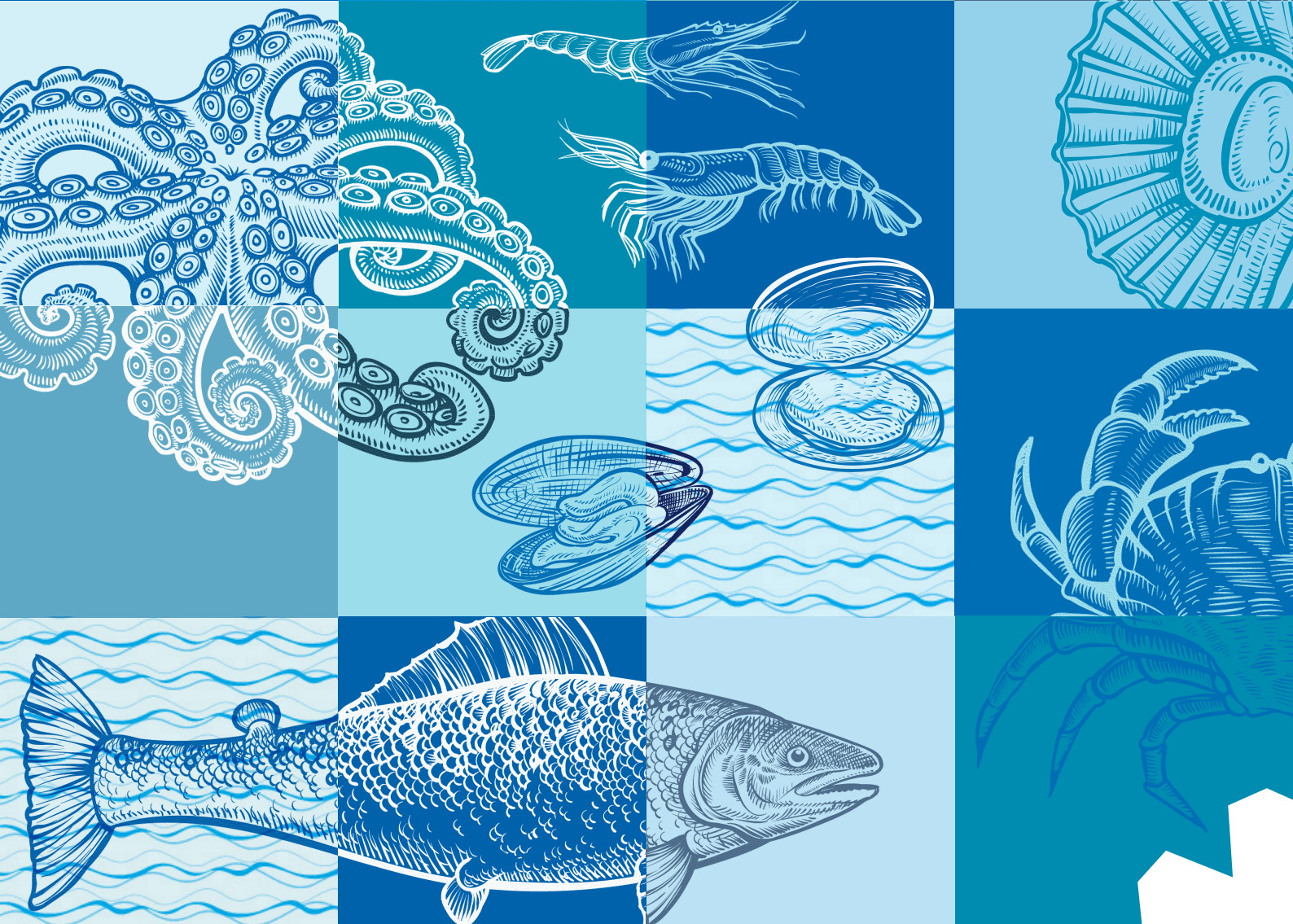


bofrost*



Il mare e i suoi tesori

Promozioni valide per consegne dal 21 Aprile al 12 Luglio 2025

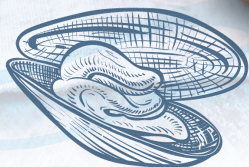
Passeremo a trovarti il

bofrost*

17455 Preparato di Mare per Risotti e Spaghetti

Selezione di calamari indopacifici, cozze cilene, gamberi indopacifici e vongole del Pacifico, tutto già sgusciato e pulito. Un prodotto innovativo in cui tutte le componenti sono singolarmente glassate con il loro saporito brodo di cottura. Comodo perchè si prepara in padella da surgelato, ottima base per spaghettonate o risotti. Prezzo al Kg € 24,98.

🍴 | porz. 2-3 = 400 g | € 9,99 |



A grande richiesta



ASC-C-00039



MSC-C-51417

17482 AperiMare

Una speciale alternativa all'aperitivo tradizionale con questa proposta gourmet che porta in tavola due finger food dedicati al mare. Cozze cilene panate ASC e bocconcini di merluzzo nordico MSC con un'esclusiva panatura al lime, confezionate separatamente. Presentale con delle salse ed un calice di vino bianco. Prezzo al Kg € 32,48.

🍴 | 2 x 200 g = 400 g | € 12,99 |



A grande richiesta

17456 Filetti di Alici Marinate

Filetti di alici marinate in aceto di vino bianco e mele con olio di girasole, preparate con alici pescate nel Mar Mediterraneo e Mar Nero (Mar Adriatico), sfilate a mano una ad una. Il gusto delicato delle alici si sposa con il tocco piacevolmente acidulo della marinatura. Perfette per gli amanti del pesce crudo. Prezzo al Kg sgocciolato € 43,33.

🍴 | 13-16 pz = 150 g | € 6,50 |

Antipasti che creano atmosfere



Raffinate proposte per sorprendere con gusto e delicatezza.



A grande richiesta

17497 Fantasia di Crostacei

Un mix **al naturale** di gamberi argentini e di mazzancolle tropicali, entrambi proposti sia sgusciati che interi. Una selezione pregiata, che porta in tavola il sapore fresco del mare, da presentare con un filo d'olio e una spruzzata di lime, in tempura o per ricettare primi piatti eleganti. Prezzo al Kg al netto della glassatura € 39,98.

  | 450 g al netto della glassatura | **€ 17,99** |

Fantasia di Crostacei e Feta

Scongela la Fantasia di Crostacei, sguscia, estrai la polpa pulendo dall'intestino se necessario e sciacqua.

Fai sfrigolare in una padella della cipolla tritata con un filo d'olio. Quando inizia a dorare, aggiungi della salsa di pomodoro e dei pomodorini freschi tagliati a spicchi.

Fai insaporire per qualche minuto a fiamma molto bassa, regolando di sale e pepe. Aggiungi la Fantasia di Crostacei e cuoci per 4 minuti. Spegni il fuoco, aggiungi delle foglioline di basilico e della feta a dadini. Lascia riposare coperto per un paio di minuti in modo che la feta si ammorbidisca e impiatta.



A grande richiesta

17458 Canocchie dell'Adriatico

Carnose canocchie intere dal grande formato, pescate nel Mar Mediterraneo e proposte **al naturale**. Già scottate, scongelale e prepara in pentola in pochi attimi. Impreziosisci la loro delicatezza con un'emulsione di olio, limone e prezzemolo per un delicato antipasto o crea un primo piatto insieme a pomodorini e a un pizzico di peperoncino. Prezzo al Kg € 39,98.




 | 10-14 pz = 400 g | **€ 15,99** |



A grande richiesta

15571 Scampi

Ottimi scampi interi pescati nei freddi mari dell'Atlantico Nord Orientale e prodotti in Scozia. Ideali da gustare come antipasto o in raffinati primi piatti. Prezzo al Kg al netto della glassatura € 34,98.

   | 8-12 pz = 400 g peso al netto della glassatura | **€ 13,99** |

bofrost*

Piatti che raccontano la storia e la cultura dei popoli del mare.

15573 Zuppa dei Pescatori

Un'esclusiva e appetitosa zuppa che abbiamo preparato ispirandoci alle ricette della nostra tradizione culinaria marinaresca. Una ricca ricetta con rane pescatrici oceaniche intere, merluzzo sudafricano, cozze atlantiche con guscio, mazzancolle tropicali, pomodori e peperoni. Ingredienti selezionati, già ricettati e pronti da cuocere per pochi minuti in padella. Prezzo al Kg € 24,99.

☞ | 680 g | € 16,99 |

A grande richiesta



15479 Cozze Gratinatate alla Siciliana

Gustose cozze cilene gratinate secondo una prestigiosa ricetta siciliana con pangrattato, pomodoro, prezzemolo, aglio e un tocco di uvetta sultanina. Dal forno alla tavola un'irresistibile specialità di mare, gratinata a regola d'arte. Prezzo al Kg € 33,30.

☞ | 300 g | € 9,99 |

A grande richiesta



7106 Chardonnay Trevenezie IGT

Dal colore giallo paglierino, al bouquet è elegante con evidenze di mela e sentori floreali, sapori che ritroviamo anche nel gusto.

Temperatura di servizio: 10-12° C

Gradazione alcolica: 11,5% vol

Vitigno: Chardonnay

Abbinamenti: indicato come aperitivo o abbinato a frutti di mare, pesci delicati o formaggi freschi.

Prezzo al litro € 8,67.

| 750 ml | € 6,50 |

cod. 87106

Offerta
6 bottiglie

€ 36,00

anzichè € 39,00

€ 6,00

a bottiglia



Quando il pesce diventa croccante.



Lasciatevi conquistare dalla croccantezza del gratin e dalla dolcezza dei gamberi. Perfetti come antipasto, ideali per una cena speciale.



17494 Gamberi Gratinati alla Siciliana

Carnosi gamberi argentini impreziositi dalla nota croccante del pangrattato, in una ricetta tutta siciliana con formaggio grattugiato e olio extravergine d'oliva. Interamente lavorati a mano, sono un secondo irresistibile e diverso dal solito che conquista tutti al primo assaggio, perfetto per una cena tra amici.

Prezzo al Kg € 83,28.

  | 6 pz = 180 g | € 14,99 |


A grande richiesta



17498 Ventagli di Gamberi e Zucchine

4 conchiglie speciali che diventano eleganti scrigni con all'interno una delicata proposta di zucchine a cubetti e gamberi, piacevolmente gratinati per diventare un sorprendente antipasto o un raffinato secondo piatto per i pranzi più importanti.

Prezzo al Kg € 34,58.

 | 4 pz = 260 g | € 8,99 |

A grande richiesta



bofrost*



17502 Filetti di Triglia e Cernia
Filetti di Triglia atlantica e filetti di Cernia dorata pescati in Oceano Atlantico, sfilettati a mano uno ad uno e confezionati sottovuoto. Un nuovo comodissimo mix ittico in un'unica pratica confezione. Da preparare in un attimo con dell'olio, del vino bianco e le spezie che più ami. Proponili anche con pomodorini e olive, accompagnati da verdure grigliate o con agrumi. Prezzo al Kg € 64,95.

☞ | 5-8 pz = 200 g | € 12,99 |

Novità



Prodotto
su prenotazione

Con la bella stagione, ritorna la voglia di insalatone, da arricchire con pomodorini, olive, uova, avocado e, per un fresco tocco di sapore, non dimenticare di aggiungere dei filetti di tonno o di acciuga e una vinaigrette aromatica.

15639 Filetti di Tonno all'Olio d'Oliva

Filetti interi di tonno a pinne gialle, succosi, freschi e dal tipico colore rosato, in vasetto da 200 g con olio d'oliva. Ben il 70% di tonno nel vasetto. Peso sgocciolato 140 g. Prezzo al Kg sgocciolato € 64,21.

| 200 g | € 8,99 |



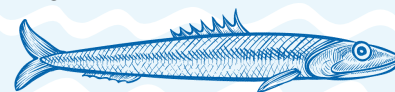
Prodotto
su prenotazione



15647 Acciughe del Cantabrico in Olio di Oliva

Dal Mar Cantabrico, pregiate acciughe dalla carne consistente e saporita, lavorate artigianalmente. Peso sgocciolato 28 g. Prezzo al Kg € 99,80.

| 50 g | € 4,99 |





9322 Il "Dosafacile" Prezzemolo

Prezzemolo già lavato, tritato e surgelato a poche ore dal raccolto, facile da dosare grazie alla sua confezione "apri e versa". Prezzo al Kg € 38,67.

| 75 g | € 2,90 |



ASC-C-02441



17495 Spigola Intera

Eviscerata, squamata e sbranciata. La nostra Spigola dal formato importante è già pronta per essere preparata in crosta di sale o ricettata come più ti piace: con patate e limone, olive o agrumi e melograno. Una spigola intera, certificata da allevamento responsabile, confezionata sottovuoto per preservarne la qualità fino alla tua tavola. Prezzo al Kg 34,60.

| peso variabile 650 - 850 g |

A grande richiesta



A grande richiesta

5467 Orate

Con carni sode e delicate sono particolarmente gustose e apprezzate. Già pulite, **al naturale** e desquamate. Allevate in Grecia e Turchia. Prezzo al Kg al netto della glassatura € 23,99.

| 3-5 pz = 1000 g peso al netto della glassatura | € 23,99 |



Novità



ASC-C-00284

1501 Filetti di Tilapia


Pesce d'acqua dolce dalle carni bianche, sode e dal sapore delicato. I suoi filetti **al naturale**, senza pelle nè spine, sono ottimi con una fresca marinatura, al forno con una leggera panatura o sulla griglia. Prezzo al Kg al netto della glassatura € 38,69.

| 5 - 7 pz = 465 g peso al netto della glassatura | € 17,99 |

17508 Seppie Pulite

Goditi il sapore autentico del mare con le nostre seppie già pulite, senza testa e confezionate sottovuoto, per preservare la freschezza. Pescate nelle fredde acque dell'Oceano Atlantico, sono carnose e gustose. Basta un filo d'olio e del vino bianco e, in pochi minuti, saranno pronte per essere condite e servite.

Prezzo al Kg € 48,45.



 | 6 pz = 330 g | € 15,99 |

Novità



15504 Calamari Patagonici Interi Puliti

Direttamente dall'Oceano Atlantico, una proposta **al naturale** completamente pulita, composta da tubi e ciuffi solo da scongelare e preparare a piacere. La presenza parziale della pelle ne contraddistingue la lavorazione artigianale. Prezzo al Kg € 33,75.

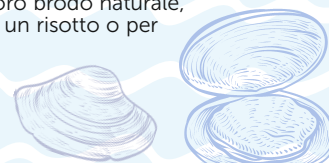
 |  | 10-15 pz = 400 g | € 13,50 |



17492 Vongole Sgusciate

Già sgusciate, pulite e cotte. Protette dal loro brodo naturale, perfette per un sughetto con gli spaghetti, un risotto o per antipasti di mare. Prezzo al Kg € 18,15.



 | 275 g | € 4,99 |





5232 Taglierini alla Marinara

Taglierini di pasta fresca all'uovo con tanto pesce: polpo, calamari, vongole e gamberi. Pochi minuti in padella o microonde per servire una vera specialità. Prezzo al Kg € 14,50.

  | 2 porz. = 600 g | € 8,70 |



A grande richiesta

15207 Ravioli Cappesante e Gamberetti

Ravioli di pasta fresca all'uovo con un pregiato ripieno di cappesante brasate e gamberetti boreali. Per una portata ancor più raffinata, proponila con burro fuso e pepe rosa e decoro di gamberi e cappesante. Prezzo al Kg € 24,98.

 | 3 porz. = 400 g | € 9,99 |

Delicatezza e sapore per insalate gourmet,
primi piatti raffinati o antipasti indimenticabili.

Novità

17506 Polpa di Granchio del Mediterraneo

Scopri il sapore unico e la delicatezza della polpa di granchio, pescato nel Mar Mediterraneo. La sua preparazione richiederebbe molto tempo ma noi te lo proponiamo già spolpato a mano, solo dal carapace. Prestigioso e pronto in un attimo, proponilo in raffinate tartine, in un'insalata con dell'avocado, per delle linguine o gratinato come secondo. Prezzo al Kg € 129,90.

 | 100 g | € 12,99 |



bofrost*

Un omaggio
alla cucina
popolare toscana,
che ha saputo
trasformare
il baccalà
in un piatto ricco
di personalità.

17464 Baccalà alla Livornese

Gustosissimo baccalà solo da pesca sostenibile, nella classica ricetta della tradizione "alla Livornese" con saporito sugo in rosso arricchito con patate e olive. Ci abbiamo pensato noi a spinare, tagliare ed ammolare il baccalà, tu dovrai solo cuocerlo in padella per 13 minuti e gustarti tutta la sua prelibatezza accompagnandolo con fette di pane casereccio abbrustolito e un bicchiere di buon vino bianco. Prezzo al Kg € 26,58.

🍷 | 500 g | € 13,29 |

A grande
richiesta

PESCA
SOSTENIBILE
E CERTIFICATA
MSC

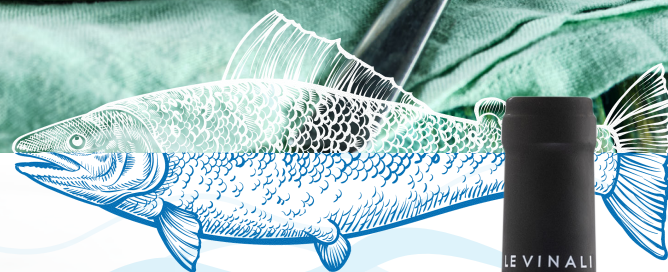
www.msc.org/it
MSC-C-58297



17450 Filetti di Orata all'Isolana

Due deliziosi filetti di orata solo da allevamento responsabile certificato ASC, arricchiti con una saporita salsa con cipolla rossa, frutti di capperi, olive riviera e uva sultanina. Comodissimi da preparare velocemente in padella per un secondo dall'avvolgente profumo. Prezzo al Kg € 37,11.

🍷 | 350 g | € 12,99 |



15616 Pinot Grigio Friuli Doc

Vino dal colore giallo paglierino vivace. Profumo fruttato con note floreali e lieve sentore di pera. Al palato è intenso, piacevolmente morbido e con retrogusto persistente.

Temperatura di servizio: 10-12° C
Gradazione alcolica: 12% vol

Abbinamenti: con primi piatti delicati, eccellente con il pesce, ottimo con gli affettati, in particolare con il prosciutto crudo.

Prezzo al litro € 11,99.

| 750 ml | € 8,99 |

cod. 62755

Offerta
6 bottiglie

€ 50,94

anzichè € 53,94

€ 8,49
a bottiglia



ASC-C-03115

Un trionfo di dolcezza o un'esplosione di freschezza?

**A grande
richiesta**

17035 "Gran Dessert" Crema Catalana

Gelato al gusto crema con variegatura al caramello salato ed un decoro di fiocchi di caramello. Capovolgi il contenitore in un piatto da portata, sforma il gelato per scoprire la sua croccante decorazione e servire un elegante dessert, da tagliare in fette e creare ben 10 deliziose porzioni. **Confezionato all'interno di un contenitore da budino riutilizzabile con pratico coperchio.** Prezzo al Kg € 19,98.

| 550 g | **€ 10,99** |

17009 "La Sorbetteria" Mandarino

Il gusto tipico di questo agrume dona carattere a questo sorbetto con succo di mandarino. Perfetto da abbinare al sorbetto al limone, per un bis agrumato fresco e dissetante. Prezzo al Kg € 14,68.

| 340 g | **€ 4,99** |

7368

Riso Viola e Amaranto COMPRESSE MASTICABILI

RISO VIOLA E AMARANTO

30 COMPRESSE MASTICABILI = 44 g

13,99 €

Integratore alimentare con edulcorante, con amaranto che è utile per il fisiologico metabolismo del colesterolo.

Al piacevole gusto di mela, le compresse masticabili con il Riso Viola VioRice® e l'Amaranto sono la combinazione perfetta per controllare il metabolismo del tuo colesterolo.

RISO VIOLA E AMARANTO

Integratore alimentare con edulcorante con amaranto che è utile per il fisiologico metabolismo del colesterolo.

Senza Glutine

30 compresse

Contenuti medi	Per dose giornaliera (1 compressa)
Semi di amaranto polvere	100,00 mg
Riso viola di cui antocianine	250,00 mg 7,50 mg
Bergamotto estratto secco di cui naringina	150,00 mg 1,50 mg
Carciofo estratto secco	150,00 mg

Senza Glutine

*VNR: Valore Nutritivo di riferimento giornaliero (adulti) ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011

**Un consumo eccessivo
può avere effetti lassativi.**



Si consiglia l'assunzione di 1 compressa al giorno masticabile o da assumere con acqua.

bofrost*

Un trionfo
di sapori
mediterranei,
perfetto
per cene speciali.



MSC-C-50470-005

Novità

17484 Gratin di Merluzzo d'Alaska al Pomodoro

Un piatto gustoso, perfetto per tutta la famiglia, con filetti di merluzzo d'Alaska gratinati con pomodoro fresco e spezie. Ideale per una cena, anche quando si ha poco tempo, con la sua crosticina croccante ti farà scoprire il piacere di mangiare del buon pesce. Prezzo al Kg € 26,63.

 | 2 porz. = 300 g | **€ 7,99** |

Per ulteriori informazioni sui nostri prodotti, incluse le informazioni obbligatorie presenti sulle confezioni, ti invitiamo a consultare il nostro sito www.bofrost.it.
Le nostre assistenti del servizio clienti saranno comunque sempre disponibili per ogni informazione chiamando l'803030 dalle 8.30 alle 19.30 dal lunedì al venerdì e il sabato dalle 8.30 alle 12.30.