

bofrost*



Novità

7392 Selezione Dolci Praline "Edoardo Schiaccianoci"

"Edoardo Schiaccianoci" è un omaggio al Natale e alla dolcezza. Al suo interno troverai una selezione di praline da condividere con chi ami, in tre irresistibili versioni: il carattere del cioccolato fondente, la delicatezza della nocciola e la sorprendente armonia del caramello salato. Piccoli gioielli che racchiudono la magia delle feste. Un'idea regalo davvero originale, da collezionare anno dopo anno...

Senza glutine. Prezzo al Kg € 66,63.
Prodotto non surgelato.

| ca. 25 pz = 300 g | **€ 19,99** |

Lo spirito del Natale

Promozioni valide per consegne dal 24 Novembre al 31 Dicembre 2025

Passeremo a trovarti

il

bofrost*

**7408 Franciacorta
DOCG Brut**

Giallo paglierino, spuma generosa e perlage finissimo. All'olfatto, sentori floreali, al palato una freschezza equilibrata da note di vaniglia. L'abbinamento perfetto per i piatti di pesce del nostro menu.

Temperatura di servizio: 10°C
Gradazione alcolica: 12,5% vol

Vitigno: 90% Chardonnay e 10% Pinot Nero

Abbinamenti: Ideale come aperitivo, accompagna benissimo tartine a base di pesce crudo.

Prezzo al litro € 39,99.

| 750 ml | **€ 29,99** |

Novità



Buon Natale

A voi che ci fate entrare nelle vostre case e condividete con noi la passione per la cucina, a voi che ogni giorno mettete il cuore per creare piatti da Chef trasformando semplici ingredienti in emozioni e ricordi preziosi, a tutti voi auguriamo un magico Natale, caldi abbracci e un tempo sospeso, scandito solo dal tepore del focolare, dalle risate e dalla gioia di una tavola dove si assapora l'amore.

Buon Natale da bofrost*

17514 Cappesante Gratin

Trasforma la tua tavola in un ristorante stellato in pochi minuti! Le migliori cappesante del Pacifico, già gratinate all'interno del loro guscio, pronte per essere scaldate al forno. Sprigioneranno un profumo irresistibile e una croccantezza dorata.

Prezzo al Kg € 37,48.

 | 8-10 pz = 400 g | **€ 14,99** |

Novità



19174 Spizzichelle all'Astice

Elegante versione dello snack tipico della tradizione campana, con tutto il sapore dell'astice americano e del merluzzo d'Alaska assieme a pomodoro, capperi, olive e cipolla. Una delizia da proporre con l'aperitivo o da abbinare ad altre bontà in un antipasto sfizioso. Prezzo al Kg € 25,69.

   | 28-30 pz = 350 g | € 8,99 |

A grande richiesta



15470 Polpa di Cappesante

Nella famiglia dei molluschi, il più pregiato per la sua carne gustosa e succulenta. **Al naturale**, deliziose nella tipica preparazione "al gratin", sono una prelibatezza che si presta a mille interpretazioni. Prezzo al Kg € 63,30.

  | 15-20 pz = 300 g al netto della glassatura | € 18,99 |

A grande richiesta



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 in Mar Mediterraneo e Mar Nero (Mar Adriatico), sfilettate 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, saranno un antipasto freddo da gran chef. Prezzo al Kg € 46,60.

 | 13-16 pz = 150 g | € 6,99 |



A grande richiesta

17462 Sarde in Saor

Uno dei piatti più rappresentativi della cucina veneziana, perfetto come "cicchetto" o ideale come antipasto. Come da ricetta tradizionale veneta: abbiamo prefritto le migliori sardine appena pescate e le abbiamo generosamente condite con cipolla, uva sultanina e pinoli. Solo da scongelare. Prezzo al Kg € 36,06.

 | 8 pz = 180 g | € 6,49 |

Antipasti di mare

Piccole raffinatezze come preludio di piatti eleganti, con sapori che danzano tra la delicatezza e l'intensità del mare, accanto ad un calice che brinda al gusto di stare insieme.

Con ben
il 24%
di burro

A grande
richiesta



10462 Croissant al Burro

Una sfoglia perfetta che trae ispirazione dall'originale ricetta francese. Un sapore unico per questi croissant resi ancora più golosi dal tocco inconfondibile del burro nell'impasto. Ideali per colazioni, brunch, perfetti per aperitivi arricchiti da cremose salse e carpacci.

Prezzo al Kg € 15,89.

8 pz = 440 g | € 6,99 |

7248 Salmone Norvegese Affumicato a Fette

Prestigioso salmone allevato in Norvegia, salato a mano e dalla lenta affumicatura con legno di faggio. Te lo proponiamo fresco, pronto da servire ai tuoi ospiti su raffinati crostini o saporiti primi piatti.

Prezzo al Kg € 86,63.

11-18 fette = 300 g | € 25,99 |

A grande
richiesta



17513 Riccioli di Polpo con Olive e Capperi

Un capolavoro di sapore che unisce la delicatezza del mare ai profumi della terra. Succulente punte di tentacolo di polpo indopacifico, ricettate in rosso, sapientemente arricchite da pregiate olive taggiasche e capperi, che conferiscono un gusto deciso. Un piatto pronto da servire in pochi minuti, perfetto come antipasto servito su crostini di pane o polenta oppure come secondo per ricettare risotti e paste. Prezzo al Kg € 37,96.

☞ | 250 g | € 9,49 |

Novità



7285 Carpaccio di Pesce Spada Leggermente Affumicato

Una delicata affumicatura per questo carpaccio di pesce spada, già pronto in comode fette sottovuoto. Un antipasto gourmet da servire su un letto di misticanza e da marinare con olio, limone e qualche grano di pepe rosa. Prezzo al Kg € 94,88.

| 4-5 fette = 80 g | € 7,59 |

7288 Carpaccio di Tonno a Pinne Gialle Leggermente Affumicato

Elegante carpaccio di tonno a pinne gialle, impreziosito da una raffinata affumicatura e proposto in comode fette in una confezione sottovuoto. Proponilo per un antipasto o per un secondo di mare condito con olio e succo di lime. Prezzo al Kg € 87,38.

| 4-5 fette = 80 g | € 6,99 |



Aperitivi di benvenuto

Un caldo benvenuto alle feste del Natale con creazioni che portano in tavola sapore e tradizione come invito a prendere posto e a immergersi in un'atmosfera di festa.

15321 Salatini Party Premium

Una prestigiosa selezione dei migliori salatini per aprire il menu delle feste con fragrante bontà! Pizzette con pomodoro e mozzarella accompagnate da gustosi salatini con ripieno agli spinaci, ai wüstel, allo speck, alle verdure, con un patè di olive e con un ripieno casereccio con rosmarino. Ben 7 tipi diversi. Prezzo al Kg € 16,65.

 | ca. 27 pz = 600 g | **€ 9,99** |

A grande richiesta



A grande richiesta



A grande richiesta



17252 Mini Sfogliatelle Salsiccia e Friarielli

Le classiche sfogliatelle napoletane in una versione salata con una farcitura a base di cime di rapa e gustosa salsiccia. Un formato finger food perfetto per eleganti aperitivi e sfiziosi antipasti. Prezzo al Kg € 19,98.

  | 14 pz = 500 g | **€ 9,99** |

5390 Le Sfogliatine Radicchio e Brie

Fragranti scrigni di pasta sfoglia lasciano scoprire il ricco e profumato ripieno di radicchio rosso, ricotta e brie in fetta. Perfette per l'antipasto, anche tagliate a metà o in quattro triangolini e abbinate ad altre fragranti specialità, oppure da servire insieme a funghi porcini e radicchio rosso grigliato. Prezzo al Kg € 29,13.

 | 2 pz = 240 g | **€ 6,99** |



A grande richiesta

5296 Fiori di Zucca alla Romana

Sfiziosi e gustosi fiori di zucca ripieni di filante mozzarella e saporite acciughe, avvolti da una morbida pastella. Ottimi come antipasto o perfetti come gustoso benvenuto insieme all'aperitivo.

Prezzo al Kg € 24,98.

  | ca. 9 pz = 400 g | **€ 9,99** |



Novità

15275 Perle di Mozzarella al Tartufo

Un cuore morbido avvolto in una panatura croccante e arricchite dal sapore inconfondibile del tartufo, queste mozzarelline sono perfette per un aperitivo o un antipasto elegante e diverso dal solito.

Prezzo al Kg € 24,26.

  | 350 g | **€ 8,49** |

17831 Ruota delle Feste

10 soffici panini, decorati a mano con semi di lino, sesamo, zucca, girasole, avena e soia, uniti insieme da mani esperte per creare la composizione perfetta per il tuo centrotavola di Natale. Praticissima perché già cotta e solo da scongelare. **Fonte di Fibre.**

Prezzo al Kg € 24,42.

  | 450 g | **€ 10,99** |

A grande richiesta



bofrost*

I Freschi delle feste

Se la qualità inizia dalla freschezza, tra i nostri Freschi potrai scegliere salumi, formaggi e specialità con cui servire antipasti, taglieri o creativi stuzzichini per far innamorare con la semplicità della tradizione.



Novità

7410 Mini Burratine di Bufala

L'incontro perfetto tra la pasta filata di latte di bufala e un cuore morbido e ricco di delicata panna di latte vaccino. Un'esplosione di cremosità che ti conquisterà, per aperitivi, primi piatti o per arricchire la pizza e le bruschette. Prezzo al Kg € 39,93.

| 3 pz = 150 g | € 5,99 |



A grande richiesta

7252 Baccalà Mantecato

Preparato con ben il 51% di vero stoccafisso pescato nelle fredde acque dell'Oceano Atlantico, reidratato, cotto e mantecato. Una proposta già pronta, da servire come antipasto o per un aperitivo insieme a croccanti crostini o ai nostri medaglioni di polenta. Prezzo al Kg € 62,45.

| 200 g | € 12,49 |



7017 Treccia Mozzarella di Bufala Campana DOP

La delicatezza del latte di bufala e la passione dei mastri caseari si intrecciano in questa esclusiva bontà. Filata e intrecciata sapientemente a mano, arriva sulla tua tavola pochi giorni dopo la produzione, avvolgendoti con il gusto dei prodotti realizzati con amore. Eccezionale protagonista di tutti i tuoi menu.

| 1000 g | € 22,99 |



7146 Salsa di Noci

Tipico condimento della tradizione ligure che si caratterizza per la sua consistenza cremosa e per il suo dolce e intenso sapore in cui si riconosce il gusto delle noci (non UE). Ottimo per condire in modo originale quattro porzioni di ravioli. Ancora più goloso abbinato a dei funghi o a della pancetta dolce. Prezzo al Kg € 46,08.

| 130 g | € 5,99 |



Novità

7407 Mortadella di Suino Nero dei Nebrodi

Frutto di un'antica tradizione siciliana, questa mortadella è un'eccellenza prodotta con carne selezionata di suino nero dei Nebrodi. Ha un profumo inconfondibile e un sapore delicato ma persistente. Ottima da sola, abbinata a formaggi stagionati o per focacce gourmet. Prodotto in: Italia. Origine del pistacchio: UE.

Prezzo al Kg € 43,98.

| 500 g | € 21,99 |



Inquadra il QR Code
per la videoricetta



A grande
richiesta

A grande
richiesta

7056 Camembert di Bufala

Formaggio camembert realizzato con latte di bufala italiano, dalla pasta morbida e cremosa, ricoperta da una sottile crosta bianca. Dal sapore dolce e intenso, è ideale con frizzanti vini bianchi.

Prezzo al Kg € 35,96.

| 250 g | € 8,99 |

7055 Buffalo Blu

Speciale formaggio erborinato realizzato con latte di bufala italiano. La lunga stagionatura gli conferisce un sapore inconfondibile, deciso, intenso e fortemente aromatico. Una specialità dal gusto unico, eletto 6° miglior formaggio al mondo. Prezzo al Kg € 63,90.

| 2 pz = 100 g | € 6,39 |

7058 Bufaletto

Un mix di latte vaccino e di bufala italiano, abbinato a una lunga e sapiente stagionatura, crea Bufaletto, un formaggio morbido, burroso e delicato dal sapore dolce e aromatico. Una specialità adatta a tutti i palati, ottima abbinata a della verdura grigliata o a della mostarda. Prezzo al Kg € 37,45.

| 200 g | € 7,49 |

L'arte dei primi

Dalla pasta ripiena agli sfornati, i primi piatti sono spesso il cuore del pranzo natalizio, il preludio a una sinfonia di sapori che unisce tradizione e innovazione.

7247 Ravioli Stella Spinaci, Ricotta, Burro di Montagna

Deliziosi ravioli di pasta fresca all'uovo nella bellissima forma a stella, sono farciti con un ripieno a base di spinaci, ricotta e burro di montagna. Il primo piatto perfetto che, condito in modo semplice, a tavola fa felici grandi e piccini. Prezzo al Kg € 27,23.

 | 220 g | € 5,99 |

A grande richiesta





A grande richiesta

15343 Gnocchi Ripieni Mascarpone e Tartufo

I raffinati gnocchi di patate, dal piacevole contrasto di consistenze, stupiranno i tuoi ospiti per l'esterno dorato e il morbidissimo ripieno. A base di tartufo nero estivo e delicata crema di mascarpone, uno tira l'altro! Prezzo al Kg € 13,32.

🍴 | 3 porz. = 600 g | **€ 7,99** |



A grande richiesta

15242 Gran Ravioli al Brasato

Ravioli di delicata pasta fresca all'uovo, farciti con un ricco ripieno di brasato di carne bovina e suina con besciamella. Puoi condirli in modo semplice con burro e una spolverata di formaggio oppure arricchirli con fantasia. Prezzo al Kg € 19,98.

🍴 | 4 porz. = 500 g | **€ 9,99** |



A grande richiesta

17254 Raviolacci alle Castagne

Realizzati con una sfoglia rustica all'uovo preparata con farina di castagne e con un cremoso ripieno a base di castagne e ricotta. Proponili con la nostra salsa alle noci o servili con una crema ai formaggi e delle striscioline croccanti di bresaola. Prezzo al Kg € 19,98.

🍴 | 2 porz. = 400 g | **€ 7,99** |

bofrost*

Condividi con chi
ami l'eleganza
raffinata, il gusto
sublime e il sapore
indimenticabile
dei nostri piatti
prelibati, perfetti
per questa
occasione
speciale.

A grande richiesta

5365 Cannelloni di Crespelle Speck e Brie

Un'originale veste per i tradizionali cannelloni, preparati con delicate crespelle all'uovo farcite con brie e striscioline di speck, arrotolate a mano ed arricchite con besciamella, erba cipollina e brie per una gratinatura davvero stuzzicante. Prezzo al Kg € 15,54.

 6 pz = 900 g | € 13,99 |



Novità

9321 Crespelle della Tradizione

Le nostre Crespelle della Tradizione sono la coccola perfetta per le feste: delicate sfoglie, sapientemente ripiegate a fazzoletto, farcite con un cuore cremoso di ricotta e spinaci e avvolte da morbida besciamella. Un classico intramontabile che sa di casa, di famiglia e di Natale. Prezzo al Kg € 15,87.

 6 porz. = 850 g | € 13,49 |



5242 Cappelletti al Prosciutto di Parma

Sottilissima e delicata pasta all'uovo con un pregiato ripieno con ben il **20% di prosciutto di Parma**. Sono ideali in brodo o pratici e veloci da saltare in padella con il tuo sugo preferito. Prezzo al Kg € 17,98.

  2 conf. - 4 porz. = 500 g | € 8,99 |

Capolavori di gusto

Quando la passione per la cucina incontra l'eccellenza.



A grande richiesta

71213 Giganti all'Astice

Gli amati tortelli di pasta fresca all'uovo dal formato importante sono arricchiti con un morbido e prestigioso ripieno a base di astice americano. Ideali da servire con qualche coda di gambero e con il profumo avvolgente del nostro pesto alla genovese, creando un primo piatto davvero raffinato. Prezzo al Kg € 27,11.

🛒 | 3 porz. = 350 g | € 9,49 |



71218 Riso Roma

Ideale per cremosi risotti, timballi e arancini, è un riso dalla lenta e delicata lavorazione a pietra, che garantisce integrità, sapore e qualità del chicco. Con una grande tenuta in cottura, provalo con il Gran Sugo con Astice, Scampi e Gamberi. **Prodotto non surgelato.**

🛒 | 1000 g | € 5,99 |



A grande richiesta

9233 Sformato del Pescatore

La delicatezza delle crespelle e il sapore vellutato di una ricca besciamella sono impreziosite da seppie, gamberi indopacifici, filetti di scorfano, anelli e ciuffi di calamari. A pranzo come a cena, questo sformato sarà l'idea giusta per gli amanti dei sapori tipici del mare.

🛒 | 4-6 porz. = 1000 g | € 16,99 |

15152 Gran Sugo con Astice, Scampi e Gamberi

Un sugo ricco e saporito con polpa di astice americano, gamberi argentini, scampi e pomodoro. Perfetto per realizzare strepitosi primi piatti. Prezzo al Kg € 24,98.

🛒 | 4 porz. = 400 g | € 9,99 |



Riso Roma e Gran Sugo per un risotto impeccabile, perché il segreto è nella mantecatura e nella scelta degli ingredienti.

Secondi di mare

Lasciati guidare tra i sapori di questa raffinata selezione, dedicata a chi ama il gusto autentico del mare



A grande richiesta

5474 Branzini

Dalle carni tenere e pregiate, puliti, **al naturale** e senza squame, li potrai apprezzare con ricette classiche o fantasiose. Allevati in Turchia. Prezzo al Kg sgocciolato € 23,99.

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

15596 Filetti di Orata

Pratici filetti di orata **al naturale**, dalla carne bianca, pregiata e apprezzata per il suo sapore delicato. La presenza della pelle li rende adatti ad ogni tipo di preparazione. 5-6 pezzi, allevati in Turchia, solo da allevamento responsabile certificato ASC. Prezzo al Kg al netto della glassatura € 45,53.

| 5-6 pz = 494 g peso al netto della glassatura | **€ 22,49** |



ASC-C-01312



17485 Spiedini di Gambero Argentino

Sorprendi i tuoi ospiti con un tocco di eleganza. Gamberi succulenti, accuratamente sgusciati, avvolti da una deliziosa e croccante gratinatura di pane ricettato. Per il tuo pranzo di Natale, proponili come antipasto o indimenticabile secondo. Prezzo al Kg € 59,97.

🍴 | 4 spiedini = 300 g | € 17,99 |

Novità



ASC-C-03115



MSC-C-58297



17509 Sauté di Mare

Un mix da allevamento responsabile ASC e pesca sostenibile certificata MSC. Cozze atlantiche e vongole del Pacifico entrambe con guscio già cotte, arricchito da mazzancolle tropicali e pomodorini ciliegino. Un sauté perfetto per antipasti raffinati su crostini croccanti o per primi piatti ricchi di sapore. Prezzo al Kg € 19,98.

🍴 | 500 g | € 9,99 |

17475 Mazzancolle in Tempura

Delicate e succose code di mazzancolle tropicali avvolte da una croccante ed asciutta tempura. Uno dei più celebri piatti della cucina orientale, perfetto per raffinati aperitivi o da servire come elegante secondo, accompagnandole con una salsa agrodolce. Prezzo al Kg € 49,96.



🍴 | 14 pz = 280 g | € 13,99 |

A grande richiesta



bofrost*

20150 Filetto di Salmone in Pasta Sfoglia

Abbiamo selezionato solo i migliori filetti di salmone, li abbiamo impreziositi con una salsa all'aneto e li abbiamo avvolti in una sfoglia dorata e fragrante. La freschezza del pesce e la lavorazione impeccabile della pasta, fanno di questo piatto il secondo perfetto per la tua tavola di Natale. Prezzo al Kg € 36,68.

 | 5 porz. = 545 g | € 19,99 |

Novità



ASC-C-00443



A grande richiesta

17003 Sorbetto al "Limone di Sorrento IGP"

Sprigiona tutto il profumo della terra baciata dal sole questo fresco sorbetto al limone con succo di "Limone di Sorrento IGP". In 4 eleganti flutes, è subito pronto da servire a tavola. Prezzo al Kg € 24,96.

| 4 pz = 260 g | € 6,49 |



15469

Code di Gambero Argentino

Pregiate code di Gambero Argentino di grande pezzatura pescate nelle acque dell'Atlantico Sud Occidentale. Perfette per tutte le tue ricette più prestigiose: dall'antipasto al secondo.

Prezzo al Kg al netto della glassatura € 44,98.

   | 400 g al netto della glassatura | € 17,99 |

Code di Gamberone al Cognac su Letto di Finocchi e Arance

Ingredienti (per 4 persone)

16 Code di Gambero Argentino (cod. 15469), 50 ml di Cognac, aglio, prezzemolo, sale, pepe, Olio Extra Vergine d'Olio (cod. 5912).

Per il contorno: 2 finocchi, 2 arance, olive taggiasche, olio extra vergine d'oliva, sale, pepe.

Per guarnire: Foglioline di menta, pepe rosa.

Preparazione:

Mentre cuoci le Code di Gamberone, taglia i finocchi a fettine sottili e mettili in acqua e ghiaccio per mantenere la loro croccantezza.

Sbuccia le arance a vivo e ricava gli spicchi e, nel frattempo, prepara un'emulsione con succo d'arancia, Olio, sale e pepe.

Scola i finocchi e condiscili con l'emulsione, gli spicchi d'arancia e le olive. Sfumali in una padella calda con il cognac e fai evaporare l'alcol. Spegni il fuoco, aggiungi il prezzemolo e impiatta l'insalata di finocchi e arance, adagiando sopra le Code di Gambero. Guarnisci con menta e pepe rosa.

9451 Traminer Aromatico Friuli DOC

Vino dal colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Il profumo ricorda la frutta esotica e la rosa bulgara.

Dall'aroma morbido e avvolgente.

Temperatura di servizio: 10-12° C

Gradazione alcolica: 12,5% vol

Vitigno: Traminer aromatico

Abbinamenti: aperitivo o da tutto pasto, con pesce sia crudo che gratinato e ai crostacei.

Prezzo al litro € 11,99.

| 750 ml | **€ 8,99** |

cod. 89451

**Offerta 6 bottiglie
a soli € 50,94**

anziché € 53,94

€ 8,49 a bottiglia

Un Traminer che accompagna
con delicatezza il pesce,
senza sovrastare la ricchezza
dei suoi sapori ma valorizzandoli
con eleganza.

17515 Selezione di Mare d'Autore

Un'opera d'arte del mare, già pronta per tutte le tue ricette. Esclusiva selezione del miglior pescato con ciuffi e fettuccine di seppie, ciuffi e anelli di totani, uniti alla dolcezza delle mazzancolle sgusciate.

Un mix di consistenze e sapori delicati, ideale per realizzare prestigiose insalate di mare o da ricettare in umido e servire come ricercato secondo piatto.

Prezzo al Kg € 49,97.

🍴 | 2 porz = 300 g | **€ 14,99** |

Novità



bofrost*

5307 Faraona Farcita

Un secondo capace di rendere più speciale il tuo pranzo: gustosa carne di faraona italiana con un ripieno a base di un mix di carni italiane di tacchino, pollo e suino con champignon e formaggio. Prezzo al Kg € 26,08.

 6 porz. = 1150 g | € 29,99 |

A grande richiesta



19635 Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

Un aceto balsamico che si distingue per la sua elevata densità, ottenuta da mosto cotto e aceto di vino. Il prodotto è lasciato maturare in barrique di legno. Prezzo al litro € 31,96.

| 250 ml | € 7,99 |



A grande richiesta

7158 Musetto Friulano

Per il nostro musetto vengono utilizzati maiali selezionati, nati e allevati in Friuli Venezia Giulia, viene aggiunto coriandolo, noce moscata, chiodi di garofano e pepe, secondo la ricetta tramandata da generazioni. Te lo proponiamo fresco, non precotto, dall'impasto a grana grossa, con un sapore dolce e speziato. Senza glutine, senza lattosio, senza proteine del latte. Prezzo al Kg € 25,98.

 500 g | € 12,99 |



5665 Patate Duchessa

Simpatiche ed originali nell'elegante forma a ciuffo, le Patate Duchessa sono ideali per i tuoi buffet e ottime per accompagnare i tuoi secondi piatti.



| 1000 g | € 8,49 |



9308 Medaglioni di Polenta

Dischetti di tenera polenta gialla da servire con succulenti sughetti per accompagnare secondi di carne o ottimi come base per fantasiosi timballi, dorati gratin e insoliti crostini



| 1000 g | € 8,99 |

A grande richiesta

**9377 Refosco
dal Peduncolo Rosso
Riserva
Friuli Grave DOC**

Colore rosso rubino carico con riflessi violacei. Profumo intenso, con richiami di mora e piccoli frutti di sottobosco e note di tabacco e cioccolato. Gusto deciso, corposo ed equilibrato.

Temperatura di servizio: 20°C

Gradazione alcolica: 12,5% vol

Vitigno: Refosco dal Peduncolo Rosso 90%, altre varietà a bacca rossa

Abbinamenti: piatti di carattere come selvaggina e formaggi stagionati, grigliate, arrosti e paste ripiene. Prezzo al litro € 11,99.

| 750 ml | **€ 8,99** |

cod. 89377

**Offerta 6 bottiglie
a soli € 50,94**

anziché € 53,94

€ 8,49 a bottiglia

Secondi della tradizione

Un omaggio ai grandi classici con secondi di carne dal gusto intramontabile.



Novità

**17381 Arrosto di Tacchino
con Castagne, Radicchio e Provola**

Un arrosto che racchiude una vera esplosione di sapori. Immagina la tenerezza della carne di tacchino italiano che si fonde con il cuore di un ripieno dove la dolcezza delle castagne e della provola incontra il gusto deciso della pancetta e viene equilibrato dal radicchio rosso. Un abbraccio di gusto, che celebra la ricchezza di una tavola speciale. Prezzo al Kg € 23,06.



| 4 porz = 650 g | **€ 14,99** |



5705 Insalata Russa

Patate, carote e piselli già puliti e già tagliati, ideali per preparare squisite insalate russe, originali contorni o sfiziosi vol au vent.

| 1000 g | € 5,99 |



15730 Lenticchiata

Non possono mancare sulla tavola delle feste! Lenticchie pronte in pochi minuti. Ottime come contorno, possono essere l'ingrediente per realizzare deliziose zuppe o frittate.

Prezzo al Kg € 8,73.

| 400 g | € 3,49 |

Menu di Carne

(per 6 persone)

ANTIPASTO

- 7410 Mini Burratine di Bufala (3 confezioni)
- 15275 Perle di Mozzarella al Tartufo (2 confezioni)

PRIMO

- 9321 Crespelle della Tradizione (1 confezione)

SECONDO

- 17381 Arrosto di Tacchino con Castagne, Radicchio e Provola (2 confezioni)

CONTORNO

- 15775 Cestini di Fondi di Carciofo Ripieni (2 confezioni)

DESSERT

- 17056 "Selezione d'Autore" Chocolate Dubai Style
- 7413 Torrone Morbido con Frutti Esotici
- 7417 Crema Bacio

0616 Crocchette di Patate Natalizie

Crocchanti fuori e soffici all'interno, sono pensate per arricchire i secondi piatti o per stupire nel momento dell'aperitivo. Una cascata di abeti, stelle e simpatiche campanelle per portare allegria in ogni occasione! Prezzo al Kg € 9,98.

| ca. 45 pz = 600 g | € 5,99 |

A grande richiesta





A grande richiesta

5724 Cipolline Borettane Grigliate

Deliziose cipolline già grigliate e surgelate una ad una per essere pronte in pochi minuti in padella o in forno. Perfette come contorno o per accogliere gli ospiti, da sole o su un croccante crostino, accompagnate da una salsa di olio e aceto balsamico. Prezzo al Kg € 13,98.

  | 500 g | **€ 6,99** |



15793 Giardiniera di Verdure

Carote, zucchine, broccoli, cavolfiori e fagiolini insieme a peperoni e cipolline borettane grigliati, in un'esplosione di colore tutta da personalizzare. Ottimo come contorno in padella con un filo d'olio, si adatterà ad ogni tua ricetta. Prezzo al Kg € 11,65.

 | 600 g | **€ 6,99** |



15775 Cestini di Fondi di Carciofo Ripieni

Gustosi cestini di fondi di carciofo, farciti con un ricco e appetitoso ripieno ai carciofi e formaggio. Sfizioso contorno ai tuoi secondi, sono anche un originale antipasto. Prezzo al Kg € 24,98.

  | 4 pz = 400 g | **€ 9,99** |



5795 Funghi Porcini a Fette

Una selezione di funghi porcini già tagliati a fettine, comodi perché pronti da tritare o da saltare in padella direttamente da surgelati. Prezzo al Kg € 39,97.

 | 300 g | **€ 11,99** |

bofrost*



Novità

17823 Mini Patisserie

L'idea perfetta per concludere una cena, per un buffet elegante o semplicemente per una coccola speciale! Un assortimento di 12 capolavori, 4 per ogni gusto: al lampone e vaniglia, al cioccolato fondente e caffè, e al caramello. Piccoli gioielli, ognuno con un sapore da raccontare.

Prezzo al Kg € 44,19.

 | 12 pz = 260 g | € 11,49 |

7108 Prosecco Doc Vino Spumante Extra Dry

Vino spumante dal colore giallo paglierino scarico, con un profumo aromatico caratteristico. Sapore leggermente amabile, equilibrato e vivace.

Piacevole in ogni momento della giornata.

Temperatura

di servizio: 7-9° C

Gradazione alcolica:

11,5% vol

Vitigno: Glera e varietà ammesse al taglio

Abbinamenti: aperitivo e a tutto pasto.

Prezzo al litro € 14,12.

| 750 ml | € 10,59 |

cod. 87108

**Offerta 6 bottiglie
a soli € 60,54**

anziché € 63,54

€ 10,09 a bottiglia

Mille idee
al mascarpone:
cremosi tiramisù,
dessert
al cucchiaino
o una pioggia
di fragole o
soffici strati di
panettone
con un tocco
di sac à poche.

Novità



17837 Crema Mascarpone

Un'ode alla dolcezza e agli abbracci vellutati che avvolgono il palato. Lasciati conquistare dalla cremosità e dal gusto avvolgente di questa crema al mascarpone, perfetta da sola, irresistibile con savoiardi e biscottini, come base per un tiramisù o per arricchire il caffè. Pronta per te in una comoda sac à poche, per creare, decorare e farcire. Prezzo al Kg € 30,56.

 | 425 g | € 12,99 |



Un dolce finale

Un Natale autentico ha sempre un dolce sapore, fatto con amore e magia.

Novità

7413 Torrone Morbido con Frutti Esotici

Assapora la dolcezza del Natale con un tocco di creatività con questo torrone morbido dove la tenera consistenza si sposa con la dolcezza di ananas e papaya semicandite in pezzi e la nota fruttata delle ciliegie candite. Il tutto impreziosito dalla croccantezza di mandorle e nocciole. Un piacere unico, da regalare e regalarsi. Prodotto non surgelato. Prezzo al Kg € 38,83.

| 180 g | € 6,99 |


**L'ANTICA
magnolia**

7245 Torrone Sardo di Tonara Miele e Mandorle

Realizzato in Sardegna seguendo la tipica ricetta sarda. A base di miele italiano e mandorle italiane, con l'originale tocco dell'aroma naturale di mirto, è un'avvolgente dolcezza da concedersi in ogni momento della giornata.

Prodotto non surgelato. Prezzo al Kg € 39,95.

| 200 g | € 7,99 |

A grande richiesta


**L'ANTICA
magnolia**

15837 Dolci Stelline

Piccoli krapfen nella deliziosa forma a stella farciti con una golosa crema a base di latte e panna. Solo da scongelare anche velocemente in microonde e da impreziosire con una spolverata di zucchero a velo. Prezzo al Kg € 23,30.

  | 12 pz = 300 g | € 6,99 |

15849 Pasta Frolla

Dalla ricetta gustosa e casalinga con burro, comoda da scongelare, è a disposizione della tua fantasia per creare favolosi biscotti e golosi dolci. Prezzo al Kg € 10,98.

 | 500 g | € 5,49 |

A grande richiesta



Novità

**17056 "Selezione d'Autore"
Chocolate Dubai Style**

Lasciati conquistare dal lusso di questo voluttuoso gelato al gusto cacao-cioccolato, variegato al pistacchio con croccante pasta kataifi, e cioccolato bianco al pistacchio. Un dessert da Mille e una Notte, in edizione limitata. Origine Cacao/Pasta Kataifi/ Cioccolato Bianco: UE. Origine Pistacchio: non UE. Prezzo al Kg € 22,70.

| 330 g | € 7,49 |

**17814 Meringata
al Panettone**

La dolcezza della meringata incontra il profumo della tradizione: il goloso strato di meringa e quello di panettone sono intervallati dal semifreddo al gusto vaniglia e impreziositi dal semifreddo al gusto arancia. Completano il capolavoro la croccante granella di meringa al cacao e una cascata di lamelle di mandorle. Il finale del menu è davvero favoloso con un dessert così speciale! Prezzo al Kg € 41,15.

🍷 | 6-8 porz. = 340 g | € 13,99 |

**A grande
richiesta**



Novità

**7392 Selezione
Dolci Praline
"Edoardo
Schiaccianoci"
Senza glutine.
Prezzo al Kg € 66,63.
Prodotto non surgelato.**

| 300 g | € 19,99 |

**Un'idea perfetta
da regalare
o da regalarsi.**



**Pralina
Fondente
con Ripieno
al Cioccolato**



**Pralina
Cioccolato
al Latte con
Ripieno
di Cioccolato
Bianco
alle Nocchie**



**Pralina
Cioccolato
al Latte con
Ripieno
al Cioccolato
al Latte
e Caramello
Salato**

7110 Verduzzo Friulano Dolce Friuli DOC

Dal colore giallo dorato, profumo fruttato con ricordo di fiore d'acacia. Sapore dolce, leggermente tannico, di buon corpo.

Temperatura di servizio: 8-10° C

Gradazione alcolica: 12% vol

Vitigno: Verduzzo Friulano min. 85%, altre varietà a bacca bianca

Abbinamenti: formaggi stagionati e prelibatezze friulane, pasticceria secca.

Prezzo al litro € 15,98.

| 500 ml | **€ 7,99** |

cod. 87110

**Offerta
6 bottiglie**

**a soli
€ 44,94**

anziché

€ 47,94

€ 7,49

a bottiglia



7254 Panettone al Moscato d'Asti DOCG

Una raffinata interpretazione del panettone arricchito dall'eleganza e dall'armonia del vino dolce Moscato d'Asti DOCG. Un panettone che sorprende per il suo gusto dolce, l'inebriante fragranza, la soffice pasta lievitata naturalmente impreziosita da polposa uva sultanina. Per finire una copertura di glassa con nocciole, mandorle e armelline e la decorazione di granella di zucchero e mandorle intere. Senza frutta candita. Prodotto non surgelato. Prezzo al Kg € 30,65.

| 750 g | **€ 22,99** |

**A grande
richiesta**



**L'ANTICA
magnolia**

Regala una spesa e sorprendi chi ami!

Regala una **carta regalo da € 50**, i tuoi cari potranno scegliere così i prodotti che preferiscono, oppure puoi fare un regalo speciale anche a chi è lontano.



Chiama il nostro
Servizio Clienti

***chiama gratis
803030**

oppure

Chiedi al tuo venditore
o consulta sito
www.bofrost.it.

Siamo sicuri che sarà
una fantastica
e gustosa sorpresa!

25008 Carta Regalo bofrost*

Un'idea regalo originale
che sarà sicuramente molto
apprezzata... non lasciatela
sfuggire! La carta regalo
dovrà essere utilizzata in
un'unica spesa.



**L'ANTICA
magnolia**

**A grande
richiesta**

5808 Panettone Antica Ricetta

La migliore tradizione natalizia racchiusa in questo panettone a lievitazione naturale, soffice e profumato, nella ricetta più classica e tanto amata con arancio candito e morbida uvetta. All'interno della sua elegante confezione, è un'idea regalo per fare golosi auguri a chi ami di più. Prodotto non surgelato.

| 1000 g | **€ 22,99** |

Novità

Rituali di puro piacere
per un dopo cena
o momenti speciali,
da celebrare
con la carezza
di un bacio
o con il mistero
di un elisir.

7411 Elisir di Grappa con Miele di Tiglio

Un liquore che nasce dal matrimonio tra la pregiata Grappa Friulana, forte e decisa, e il miele di tiglio, famoso per le sue note dolci e floreali. Dall'aroma intenso e avvolgente ed un gusto morbido e vellutato, scoprirai con piacere un finale persistente e aromatico. Ideale per un dopo pasto o per riscaldare serate speciali. Gradazione alcolica: 30% vol
Prezzo al litro € 43,98.

| 500 ml | € 21,99 |

7417 Crema Bacio

Un liquore unico nasce dall'armoniosa unione tra il miglior cioccolato fondente, il latte del Friuli e nocciole tostate. Il risultato è una crema vellutata, perfetta per concludere la cena o per accompagnare dolci e prodotti da forno. Gradazione alcolica: 17% vol
Prezzo al litro € 28,56.

| 700 ml | € 19,99 |

A grande richiesta

7322 Selezione Vini

Sei bottiglie perfette sia per menu di carne che di pesce, racchiuse in un'elegante cofanetto di cartone. All'interno, una pratica brochure presenta i vini e suggerisce per ognuno gli abbinamenti più adatti. Puoi impreziosire la scatola con un fiocco rosso, sarà così un'idea regalo prestigiosa ed originale. Prezzo al litro € 13,17.

| € 55,99 |

Merlot FRIULI DOC alc. 12% vol (750 ml)

Refosco dal Peduncolo Rosso FRIULI DOC alc. 12% vol (750 ml)

Friulano FRIULI DOC alc. 12,5 % vol (750 ml)

Verduzzo Friulano Dolce FRIULI DOC alc. 12% vol (500 ml)

Traminer Aromatico FRIULI DOC alc. 12,5% vol. (750 ml)

Cuvée Vino Spumante Extra Dry alc. 11,5% vol (750 ml)

ART.	DESCRIZIONE	Q.TÀ	PREZZO	TOTALE
17003	SORBETTO AL "LIMONE DI SORRENTO IGP"			
17056	"SELEZIONE D'AUTORE" CHOCOLATE DUBAI STYLE			
17252	MINI SFOGLIATELLE SALSICCIA E FRIARIELLI			
15321	SALATINI PARTY PREMIUM			
19174	SPIZZICHELLE ALL'ASTICE			
5390	LE SFOGLIATINE RADICCHIO E BRIE			
10462	CROISSANT AL BURRO			
15275	PERLE DI MOZZARELLA AL TARTUFO			
9308	MEDAGLIONI DI POLENTA			
5296	FIORI DI ZUCCA ALLA ROMANA			
15242	GRAN RAVIOLI AL BRASATO			
9321	CRESPELLE DELLA TRADIZIONE			
9233	SFORMATO DEL PESCATORE			
5242	CAPPELLETTI AL PROSCIUTTO DI PARMA			
7128	RISO ROMA			
15343	GNOCCHI RIPIENI MASCARPONE E TARTUFO			
5365	CANNELLONI DI CRESPELLE SPECK E BRIE			
17213	GIGANTI ALL'ASTICE			
17254	RAVIOLACCI ALLE CASTAGNE			
5724	CIPOLLINE BORETTANE GRIGLIATE			
0616	CROCCHETTE DI PATATE NATALIZIE			
15793	GIARDINIERA DI VERDURE			
5705	INSALATA RUSSA			
15730	LENTICCHIATA			
5795	FUNGHI PORCINI A FETTE			
15775	CESTINI DI FONDI DI CARCIOFO RIPIENI			
5665	PATATE DUCHESSA			
17475	MAZZANCOLLE IN TEMPURA			
15470	POLPA DI CAPPESANTE			
5474	BRANZINI			
17462	SARDE IN SAOR			
17456	FILETTI DI ALICI MARINATE			
17485	SPIEDINI DI GAMBERO ARGENTINO			
17514	CAPPESANTE GRATIN			
17513	RICCIOLI DI POLPO CON OLIVE E CAPPERI			
17515	SELEZIONE DI MARE D'AUTORE			
20150	FILETTO DI SALMONE IN PASTA SFOGLIA			
15469	CODE DI GAMBERO ARGENTINO			
17509	SAUTÈ DI MARE			
15596	FILETTI DI ORATA			
15152	GRAN SUGO CON ASTICE, SCAMPI E GAMBERI			
5307	FARAONA FACITA			
17381	ARROSTO DI TACCHINO CON CASTAGNE, RADICCHIO E PROVOLA			
17831	RUOTA DELLE FESTE			
5808	PANETTONE ANTICA RICETTA			
7254	PANETTONE AL MOSCATO D'ASTI DOCG			
15837	DOLCI STELLINE			
17814	MERINGATA AL PANETTONE			
17837	CREMA MASCARPONE			
17823	MINI PATISSERIE			
7392	SELEZIONE DOLCI PRALINE " EDOARDO SCHIACCIANOCI"			
7413	TORRONE MORBIDO CON FRUTTI ESOTICI			
7245	TORRONE SARDO DI TONARA MIELE E MANDORLE			
15849	PASTA FROLLA			
7407	MORTADELLA DI SUINO NERO DEI NEBRODI			
7410	MINI BURRATINE DI BUFALA			
7055	BAFFALO BLU			
7058	BUFALETTA			
7285	CARPACCIO DI PESCE SPADA LEGGERMENTE AFFUMICATO			
7288	CARPACCIO DI TONNO A PINNE GIALLE LEGGERMENTE AFFUMICATO			
7248	SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO A FETTE			
7252	BACCALÀ MANTECATO			
7158	MUSETTO FRIULANO			
7056	CAMEMBERT DI BUFALA			
7017	TRECCIA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP			
7247	RAVIOLA STELLA SPINACI, RICOTTA, BURRO DI MONTAGNA			
7146	SALSA DI NOCI			
19635	ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP			
7408	FRANCIACORTA BRUT			
7411	ELISIR DI GRAPPA CON MIELE DI TIGLIO			
7417	CREMA BACIO			
7110	VERDUZZO FRIULANO DOLCE FRIULI DOC			
9451	TRAMINER AROMATICO FRIULI DOC			
9377	REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO RISERVA FRIULI GRAVE DOC			
7108	PROSECCO DOC VINO SPUMANTE EXTRA DRY			
7322	SELEZIONE VINI			
5989	IL CALENDARIO DELLE RICETTE 2026			
25008	CARTA REGALO 50 €			

bofrost* per

27

FONDAZIONE
Telethon



**5989 Calendario
delle Ricette 2026**

| € 5,99 |

**Per ogni Calendario
venduto, bofrost*
donerà 1 Euro**

alla Fondazione Telethon
in favore della ricerca sulle
malattie genetiche rare.

**Fai un regalo
speciale...**

**Con una donazione libera
a favore di Fondazione
Telethon**

**(a partire da 0,50 €*)
aiuterai tanti bambini
a diventare grandi**

***Donazioni libere con importi
multipli di 0,50 €. (cod. 25112)**

**DAL 10 NOVEMBRE
AL 24 DICEMBRE 2025,
PER OGNI SPESA
DI ALMENO € 40,
RICEVERAI UN**

**BUONO SCONTO
€ 5,00**

spendibile dal 27 Dicembre 2025
al 24 Gennaio 2026 per ogni spesa
minima di € 50 al lordo del buono.
(Non cumulabile con altre tipologie di buono).

bofrost*

Eleganza e sapore sulla tavola del Natale.

9321 Crespelle della Tradizione

Le nostre Crespelle della Tradizione sono la coccola perfetta per le feste: delicate sfoglie, sapientemente ripiegate a fazzoletto, farcite con un cuore cremoso di ricotta e spinaci e avvolte da morbida besciamella. Un classico intramontabile che sa di casa, di famiglia e di Natale. Prezzo al Kg € 15,87.



| 6 porz. = 850 g | € 13,49 |

Novità