

bofrost*



In cucina con il mare

Promozioni valide per consegne dal 6 Aprile all'11 Luglio 2026

Passeremo a trovarvi

il

7353 Carpaccio di Salmone Norvegese al Naturale

Al naturale e solo leggermente salato, è un carpaccio di salmone allevato in Norvegia e confezionato sottovuoto per preservarne la qualità. Fresco e gustoso, è un antipasto o un secondo veloce da accompagnare a piacere con i condimenti più svariati. Prezzo al Kg € 94,88.

| 4-5 fette = 80 g | **€ 7,59** |



Ricco
di acidi grassi
Omega-3



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** |

Ricco
di acidi grassi
Omega-3



7219 Robiola

Formaggio fresco dal delicato sapore di latte italiano e dalla tipica consistenza cremosa. Squisita spalmata sul pane o condita con olio di oliva, sale e pepe, è perfetta come base in tante ricette, dalle salse o creme da spalmare, ma anche per torte dolci o salate. Prezzo al Kg € 28,90.

| 100 g | **€ 2,89** |

Involtini di Salmone, Robiola ed Erba Cipollina

Preparazione: In una ciotola, lavora la robiola con abbondante erba cipollina fresca tritata, un pizzico di pepe bianco e qualche goccia di succo di limone. Stendi le fette di salmone affumicato su un tagliere, spalma un cucchiaino di crema su ogni fetta e arrotola a forma di cilindro o crea dei piccoli "fagottini" chiusi con un filo di erba cipollina. Servi su un letto di rucola fresca e guarnisci con qualche bacca di pepe rosa.



Un tocco di classe per i tuoi antipasti.

17498 Ventagli di Gamberi e Zucchine

4 conchiglie speciali che diventano eleganti scrigni con all'interno una delicata proposta di zucchini 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**



**A grande
richiesta**



17458 Canocchie dell'Adriatico

Carnose canocchie intere dal grande formato, pescate nel Mar Mediterraneo e proposte **al naturale**. Già scottate, scongelate e preparale 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 |

Spaghetti alle Canocchie e Pomodorini

Un classico intramontabile dove il succo del crostaceo crea un'emulsione saporita.

Preparazione: Incidi il dorso delle canocchie con delle forbici (questo permetterà ai succhi di uscire e renderà più facile pulirle a tavola).

Cottura: In un'ampia padella, rosola aglio, olio e peperoncino. Aggiungi le canocchie e sfuma con mezzo bicchiere di vino bianco. Unisci dei pomodorini ciliegino tagliati a metà e cuoci per circa 5-7 minuti. Salta gli spaghetti molto al dente nel sugo, aggiungendo un mestolo di acqua di cottura e abbondante prezzemolo fresco tritato.



Seminiamo, Aspettiamo, Raccogliamo.

Il mare è una risorsa. Come consorzio, lo preserviamo e salvaguardiamo i suoi abitanti, ascoltandolo, coltivandolo e diventando parte dell'ecosistema marino.

Consorzio per la Gestione e la Tutela della Pesca dei Molluschi Bivalvi di Venezia e Chioggia.

17522 Vongole dell'Adriatico

Una specialità dell'Alto Adriatico! Le vongole di questo mare, anche dette lupini, sono frutto di una gestione lenta e sostenibile dell'ecosistema marino. Le puliamo in acqua salata, le scottiamo e surgeliamo per portarvi tutta la naturale bontà di un prodotto, pronto in 5 minuti. Sfumale con vino bianco e aggiungi pomodorini creando un sughetto cremoso per le tue spaghettonate. Prezzo al Kg € 29,98.

🍴 | 400 g | € 11,99 |

Novità



17199 Chicche al Salmone

Così morbidi da sciogliersi in bocca! Preparati con purea di patate e conditi con una saporita salsa al salmone affumicato, questi gnocchetti ti sorprenderanno per la loro delicata tenerezza. Prezzo al Kg € 14,15.

🍴 | 2 porz. = 600 g | € 8,49 |



17239 Tonnarelli Cacio e Gamberi

Deliziosa variante della ricetta più classica, questi tonharelli uniscono il sapore deciso del cacio alla delicatezza dei gamberi indopacifici. Un mix tra tradizione ed innovazione, in cui la scorza di limone grattugiata regala un profumo inconfondibile e lo rende un piatto assolutamente da non perdere. Prezzo al Kg € 13,32.

🍴 | 2 porz. = 600 g | € 7,99 |

Esaltate la maestosità di questi tortelli servendoli con un velo di burro chiarificato profumato al timo, della scorza di lime e chicchi di pepe rosa, oppure adagiandoli su una pennellata di crema di zucchine e zafferano, guarnendo con granella di pistacchi tostati o con pomodorini confit passati al forno.



A grande richiesta

17213 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** |



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 € 14,98.

🍴 📦 | 2 porz. = 600 g | **€ 8,99** |



Prodotto
su prenotazione

15152 Gran Sugo con Astice, Scampi e Gamberi

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

🍴 | 400 g | **€ 9,99** |

Scegli la qualità certificata: il meglio del mare con MSC e ASC.

Le specialità ittiche certificate MSC e ASC evidenziano il nostro impegno continuo per offrire ai nostri clienti prodotti rispettosi dei nostri mari. Sosteniamo infatti i principi della pesca sostenibile e dell'acquacoltura responsabile, avvalendoci degli standard gestiti da organismi internazionali quali MSC (Marine Stewardship Council) e ASC (Aquaculture Stewardship Council). Un prodotto MSC è pescato nel rispetto della salute delle popolazioni ittiche e riducendo al minimo l'impatto della pesca sull'ecosistema. Dall'altro lato, un allevamento ittico ASC che si prende cura dell'ambiente circostante, preservando gli ecosistemi e la biodiversità dei mari, garantisce i diritti dei suoi lavoratori e il benessere animale.



MSC-C-54578
Siamo certificati MSC.
Cerca il marchio blu MSC.



ASC-C-01312
Siamo certificati ASC.
Cerca il marchio verde acqua ASC.



17496 Crocky Fish

Il mare diventa super crokky con questi teneri e succosi filetti di merluzzo sudafricano provenienti da pesca sostenibile e certificata MSC, avvolti da una sfiziosa panatura. In comode porzioni da 50 g., sono un modo diverso per apprezzare del buon pesce, accanto a delle verdure o a gustose patatine. Prezzo al Kg € 32,48.

| 7-9 pz = 400 g | € 12,99 |

A grande richiesta



MSC-C-5004

17023 "La Sorbettoseria" Pompelmo Rosa

Prezzo al Kg € 14,26.

| 350 g | € 4,99 |



Una fresca idea per gli aperitivi: Unisci la Ribolla alla "Sorbettoseria" Pompelmo Rosa per un invitante ed originale drink.

7316 Ribolla Gialla Extra Dry

Colore giallo paglierino intenso, perlage fine e vivace ed una fruttata armonia al palato da proporre con antipasti.

Temperatura di servizio: 6-8° C

Gradazione alcolica: 11% vol

Vitigno: Ribolla Gialla 85%

e uve bacca bianca 15 %

Abbinamenti: Antipasti delicati di verdura e pesce, piatti a base di frittura di pesce, ostriche e frutti di mare delicati.

Prezzo al litro € 11,99.

| 750 ml | € 8,99 |

cod. 97316

Offerta 6 bottiglie +1 in omaggio

a soli € 53,94

anziché € 62,93

€ 7,70 a bottiglia

Dorate croccantezze ripiene di bontà.

15474 Tasche di Merluzzo d'Alaska agli Spinaci

Il tenero merluzzo si sposa con la dolce e vellutata crema di spinaci, creando un morbido e incantevole cuore, racchiuso dalla croccante e dorata panatura. Una sfiziosa tentazione in una sinfonia di sapori.

Prezzo al Kg € 18,32.

  | 10-14 pz = 600 g | € 10,99 |

PESCA
SOSTENIBILE
E CERTIFICATA
MSC
www.msc.org/it



MSC-C-51740



PESCA
SOSTENIBILE
E CERTIFICATA
MSC
www.msc.org/it



MSC-C-57122



**A grande
richiesta**

17516 Frittimare

Il mare incontra la croccantezza con questi deliziosi bocconcini di merluzzo d'Alaska certificati MSC, avvolti da una croccante tempura e già accompagnati da dorate patatine steakhouse. Informali insieme e cuoceranno in un'unica volta. Prezzo al Kg € 15,98.

  | 500 g | € 7,99 |

15504 Calamari Patagonici Interi Puliti

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 € 34,98.

   | 10-15 pz = 400 g | **€ 13,99** |



Dove il mare è protetto,
nascono i nostri calamari.



Il nostro **Calamaro Patagonico** è sinonimo di gusto e di rispetto per il mare. Proviene solo dalle acque incontaminate che circondano le **Isole Falkland**, una delle zone biologicamente più ricche al mondo per questa specie. Rispetto a zone limitrofe, soggette a pesca intensiva

e priva di regole, i nostri calamari sono pescati esclusivamente all'interno di **acque regolamentate**.

Qui, il governo locale e gli enti europei impongono **standard rigorosissimi**: **la pesca è consentita solo per due volte l'anno**, per permettere alla fauna ittica di ripopolarsi naturalmente, ogni fase è controllata tramite ispezioni e tecnologie avanzate e solo flotte selezionate hanno il privilegio di pescare il nostro calamaro.

I tempi tra la pesca, la lavorazione e la surgelazione sono pari a 2 ore, quindi estremamente rapidi. Il risultato è un calamaro che mantiene una carne particolarmente soda e dal sapore delicato.



A grande richiesta

17465 Seppioline

Piccole seppie indopacifiche o seppie orientali **al naturale**, già pulite e veloci da preparare in umido, in padella o più semplicemente in insalata. Prezzo al Kg sgocciolato € 32,48.

  | 8-16 pz = 400 g peso al netto della glassatura | **€ 12,99** |





5912 Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano

Un olio extra vergine di oliva 100% italiano, ottenuto dall'estrazione a freddo di olive coltivate e frante in Italia. Non filtrato, ha un caratteristico sapore intenso e fruttato. Campagna olearia 2025-26. Prezzo al litro € 22,65.

| 750 ml | **€ 16,99** |

Con l'acquisto di uno dei prodotti ittici di questo folder* potrai avere l'Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano con ben **€ 2,00 di sconto.**

(* ad eccezione degli articoli 7353 e 7285)



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 € 39,87.

| 75 g | **€ 2,99** |

Con pomodorini, olive e un filo d'olio o gratinata con erbe aromatiche e pane croccante.

17493 Suprema di Merluzzo Sudafricano

Succose porzioni di merluzzo sudafricano proveniente da pesca sostenibile e certificata MSC. Abbiamo selezionato solo la parte centrale e più pregiata del filetto per proporti un secondo piatto al naturale, pronto per essere preparato con una spruzzata di vino bianco e delle erbe aromatiche. Prezzo al Kg € 31,98.

🍴 🍷 🍴 | 500 g | **€ 15,99** |

A grande richiesta



MSC-C-54578



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 |

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 € 38,69.

  465 g | € 17,99 |

Tilapia con croccante panatura al limone

Ingredienti: 4 Filetti di Tilapia (art. 1501), 3 cucchiaini di pangrattato fine, 2 cucchiaini di corn flakes sbriciolati, 2 cucchiaini di Parmigiano Reggiano grattugiato, scorza grattugiata di 1 limone non trattato, 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva (art. 5912), sale q.b.

Preparazione: In una ciotola mescola pangrattato, corn flakes, parmigiano, scorza di limone, olio ed un pizzico di sale. Sistema i Filetti di Tilapia scongelati su una teglia con carta forno e aggiungi la panatura, premendo leggermente. Cuoci per 12-15 minuti a 180°C, finché la superficie sarà dorata. Se desideri maggiore croccantezza, utilizza negli ultimi 2 minuti la funzione grill.

A grande richiesta



ASC-C-00284

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 gr. con olio d'oliva.

Ben il 70% di tonno nel vasetto. Peso sgocciolato 140 g.

Prodotto non surgelato

Prezzo al Kg sgocciolato € 64,21.

| 200 g | € 8,99 |

Prodotto su prenotazione


L'ANTICA magnolia



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 € 8,79.

| 750 ml | € 6,59 |

cod. 87106

Offerta 6 bottiglie

€ 36,54

anziché € 39,54

€ 6,09 a bottiglia





15892 Torta al Limone di Sicilia

La fragrante pasta frolla racchiude il profumato cuore di crema al limone con succo di limone di Sicilia. Decorata con una spolverata di zucchero a velo.

Prezzo al Kg € 16,66.

* 12 porz. = 900 g | € 14,99 |



17047 "I Cremosi" Crema di Whisky

La cremosità del gelato al gusto crema di whisky incontra la dolcezza del gelato alla panna creando sensazioni avvolgenti. Arricchito dal tocco intrigante della salsa al cacao-caffè, è decorato con pezzetti di cioccolato con granella di caffè per una nota croccante. Contiene alcol.

Prezzo al Kg € 13,75.

| 690 g | € 9,49 |

17024 "La Sorbettoseria" Frutti di Bosco

Un trionfo di frutti di bosco per questo sorbetto con il 49% di purea di frutta: fragola, lampone, ribes nero e mirtillo. Rendilo ancora più speciale servendolo con un piccolo frutto di decorazione.

Prezzo al Kg € 14,26.

| 350 g | € 4,99 |



bofrost*

Il rito della paranza:
ingredienti selezionati
per un'esperienza gourmet.

17523 Frittura di Paranza

Porta in tavola il profumo del mare con un mix selezionato di Melù, Alici, Triglie e Sogliola atlantica. Due porzioni da infarinare e friggere per 3 minuti in olio bollente o da servire nel tipico cono di carta, con spicchi di limone. Prezzo al Kg € 33,31.

☞ | 2 porz = 450 g | € 14,99 |

Novità

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.