



FRAMAJOVIS

PREPARADOS PARA DISFRUTAR
PRODUCTOS DE DELICATESSEN



FRAMAJOVIS

Son productos de impulso, con rellenos exquisitos y muy atractivos, todos ellos en tamaño mini. Se conservan y se distribuyen en congelación, a temperatura de -18°C. Su finalización es rápida y sencilla. Son apropiados para entre-horas, finger-foods, como entrantes o tapas. Su pequeño tamaño permite disfrutar de una variedad de opciones. Son productos con identidad propia, en los que sorprenden ingredientes y sabores.

La amplia gama de FRAMAJOVIS comprende dos grandes familias:



FRAMAJOVIS para freír



FRAMAJOVIS para hornear

Los FRAMAJOVIS responden a las actuales demandas de la sociedad que exige alimentos rápidos, transportables, que se pueden adquirir y consumir en cualquier momento del día. Su calidad responde a una línea artesanal, con rellenos elaborados a base de ingredientes frescos y variados.

Diseñamos también productos totalmente personalizados, de fabricación exclusiva para cada cliente. FRAMAJOVA ofrece soluciones adaptadas a sus necesidades.

Te van a sorprender



POLLO KIEV



REF

G./UD.

FORMATO
CAJA

J100

12

200



Descripción

Combinación de dos texturas, del crujiente al cremoso. Sorprenda fríendolas para acompañar ensaladas distintas, frescas y con un toque de innovación.

Aplicaciones

Aperitivos, ensaladas, guarniciones, acompañamiento, para compartir.

Sugerencia de uso

Ensalada: para 4 personas
12Ogr de "Mezclum", 30Ogr de tomate secos, nueces peladas, piñones, apio laminado, 4cl de aceite de oliva virgen extra, 1clde vinagre de balsámico, sal fina.
12 bolitas de pollo Kiev fritas a 180°C durante 2' - pasado este tiempo escurrir y servir.

FALAFEL VERDURAS



REF

G./UD.

FORMATO
CAJA

J121

12

200



Descripción

Especialmente recomendado, para acompañamiento de carnes a la parrilla o a la brasa adornado de mollejas de pato y baya de goji. Le sorprenderá con una vinagreta de mostaza al antigua de Meaux.

Aplicaciones

Aperitivos, guarniciones, acompañamiento, para compartir.

Sugerencia de uso

Preparación: para 4 personas
Freír en aceite a 180°C durante 2' 8 falafel y escurrir bien. Asar la carne a la parrilla o al horno. Hablamos de asado secos, como cabeza de cerdo, solomillo, lomo de ternera. Sencillamente servir los falafel en lado con una salsa cremosa y fría como una salsa tártara.

POLLO CURRY



REF

G./UD.

FORMATO
CAJA

J104

12

200



Descripción

Bola de pollo con un delicioso relleno de curry

Aplicaciones

Aperitivos, ensaladas, guarniciones, acompañamiento, para compartir.

Sugerencia de uso

Sin descongelar, freír en abundante aceite a 180 ° durante 2 ó 3 minutos.
Simplemente como tapa para disfrutar de su delicioso relleno.
Puedes acompañarlo con una ensalada o unas verduras para hacer un riquísimo plato.

DELICIAS DE BUEY DE MAR



REF

G./UD.

FORMATO
CAJA

J171

12

200



Descripción

El sabor del mar traído a su boca envuelto en una fina masa de exquisito buñuelo.

Aplicaciones

Aperitivos, guarniciones.

Sugerencia de uso

Sin descongelar, freír en abundante aceite a 180 ° durante 2 ó 3 minutos.
Ideal para el cocktail de bienvenida en bodas o como guarnición en un plato de pescado.



BOMBAS DE QUESO CON JALAPEÑOS



REF

J141

G./UD.

12

FORMATO
CAJA

200



Descripción

Deliciosas esferas, listas para freír y acompañar un aperitivo con cerveza, o un vino tinto joven. También le recomendamos de compartir con unas lascas de jamón ibérico, y virutas de queso curado. Todo ello aderezado con una vinagreta de reducción de Módena.

Aplicaciones

Aperitivos, guarniciones, acompañamiento, para compartir.

Sugerencia de uso

Preparación: para 4 personas

Freír en aceite a 180°C durante 2' 8 bombas y escurrir bien. En un plato alargado, repartir la reducción de Módena y las bombas encima. Cortar el jamón y cubrir las bolas calientes.

PIRULETA DE SALMÓN



REF

J170

G./UD.

12

FORMATO
CAJA

200



Descripción

Crujiente y cremoso con un toque de ahumado. Fantástica mezcla con lonchas de bacalao y un "coulis" de pimiento de piquillo o un tomate rallado.

Aplicaciones

Aperitivos, guarniciones, acompañamiento, para compartir.

Sugerencia de uso

Preparación: para 4 personas

Freír en aceite a 180°C durante 2' 8 piruletas y escurrir bien. En el centro de un plato, repartir la salsa de pimiento o el tomate rallado sazonado de aceite de oliva y sal. Repartiremos las piruletas encima y las lonchas de bacalao encima de las mismas.

BOCADITOS DE MORCILLA



REF

J201

G./UD.

12

FORMATO
CAJA

200



Descripción

Coca de pasta brisa rellena del sabor tradicional de morcilla de nuestra tierra con habas.

Aplicaciones

Aperitivos.

Sugerencia de uso

Directamente del congelador, pintar con huevo y cocer en horno precalentado a 180/190°C durante 15-20 minutos.



POLLO CON MOSTAZA Y MIEL



REF
J402

G./UD.
25

FORMATO
CAJA
3 KG



Descripción

Pollo relleno de una salsa de mostaza y miel, con un crujiente rebozado.

Aplicaciones

Aperitivos, ensaladas, guarniciones, acompañamiento, para compartir.

Sugerencia de uso

Sin descongelar, freír en abundante aceite a 180 ° durante 4 ó 5 minutos.

Simplemente como tapa para disfrutar de su delicioso relleno.

Puedes acompañarlo con una ensalada o unas verduras para hacer un riquísimo plato.

ROLLY DE QUESO



REF
J403

G./UD.
25

FORMATO
CAJA
3 KG



Descripción

Deliciosa carne rellena de queso.

Aplicaciones

Aperitivos, guarniciones, acompañamiento, para compartir.

Sugerencia de uso

Hornear a 180°C durante 5 ó 6 minutos.

Acompáñalos con una salsa de yogurt o menta. Ideal para crear tus pinchos.

WELLINGTON



REF
J500

G./UD.
22

FORMATO
CAJA
3 KG



Descripción

Combina el intenso sabor de la carne y el foie con el dulzor de la compota de manzana.

Aplicaciones

Aperitivos.

Sugerencia de uso

Pintar con huevo y añadirle sésamo por encima y hornear a 180° durante 15-20 minutos.

POLLO KIEV



REF
J118

G./UD.
25

FORMATO
CAJA
3 KG.



Descripción

Crujiente pollo relleno de nuestra receta secreta de crema a las finas hierbas.

Aplicaciones

Aperitivos, ensaladas, guarniciones, acompañamiento, para compartir.

Sugerencia de uso

Sin descongelar, freír en abundante aceite a 180 ° durante 4 ó 5 minutos.

Simplemente como tapa para disfrutar de su delicioso relleno. Puedes acompañarlo con una ensalada o unas verduras para hacer un riquísimo plato.

Haz tus pinchos combinándolo con tomate cherry.

PEPITO PISTO



REF

G./UD.

FORMATO CAJA

J501

15

3 KG

Descripción

Un clásico de nuestra gastronomía, un delicioso bocado de pan frito relleno de pisto.

Aplicaciones

Aperitivos, guarniciones, acompañamiento, para compartir.

Sugerencia de uso

Freír en abundante aceite a 180 ° durante 4 ó 5 minutos ó hornear a 180° durante 15-20 minutos. Ideal para crear tus pinchos o como guarnición para acompañar cualquier plato de carne o pescado.



PEPITO FRANKFURT



REF

G./UD.

FORMATO CAJA

J502

15

3 KG

Descripción

Delicioso bocado de pan frito con un atrevido relleno de Frankfurt.

Aplicaciones

Aperitivos, guarniciones, acompañamiento, para compartir.

Sugerencia de uso

Freír en abundante aceite a 180 ° durante 4 ó 5 minutos ó hornear a 180° durante 15-20 minutos. Ideal para crear tus pinchos o como guarnición para acompañar cualquier plato de carne o pescado.



RIZQUETA ARROZ NEGRO CON ALLIOLI



REF

G./UD.

FORMATO CAJA

J109

25

3 KG.

Descripción

Sabrosa masa de arroz negro con un suave relleno de all-i-oli y un crujiente rebozado.

Aplicaciones

Aperitivos, guarniciones, acompañamiento, para compartir.

Sugerencia de uso

Sin descongelar, freír en abundante aceite a 180 ° durante 4 ó 5 minutos. Como tapa servir acompañado de una salsa americana. Ideal como guarnición para acompañar cualquier plato de pescado.



RIZQUETA ARROZ CON CALAMAR/TINTA



REF

G./UD.

FORMATO CAJA

J113

25

3 KG.

Descripción

Masa de arroz rellena de calamares en su tinta con un crujiente rebozado.

Aplicaciones

Aperitivos, guarniciones, acompañamiento, para compartir.

Sugerencia de uso

Sin descongelar, freír en abundante aceite a 180 ° durante 4 ó 5 minutos. Como tapa servir acompañado de una salsa americana. Haz tus pinchos combinándolo con un langostino. Ideal como guarnición para acompañar cualquier plato de carne o pescado.



PAN DE QUESO



REF

J4000

G./UD.

21

FORMATO
CAJA

4,2 KG.



Sugerencia de uso

Descongelar durante 15 minutos a temperatura ambiente y cocer en horno de convección durante 13-15 minutos a 185-190°C.

Pintar con huevo y añadir un poco de queso rallado por encima antes de hornear.

CAZUELITA
LONGANIZA

REF

J200K

G./UD.

25

FORMATO
CAJA

3 KG.



Descripción

Coca de pasta brisa rellena del sabor tradicional de longaniza de nuestra tierra con pisto.

CAZUELITA
DE MORCILLA

REF

J201K

G./UD.

25

FORMATO
CAJA

3 KG.



Descripción

Coca de pasta brisa rellena del sabor tradicional de morcilla de nuestra tierra.

CAZUELITA
DE CHORIZO

REF

J202K

G./UD.

25

FORMATO
CAJA

3 KG.



Descripción

Coca de pasta brisa rellena de chorizo y queso.

POLLO CURRY



REF

J401

G./UD.

25

FORMATO
CAJA

3 KG



Descripción

Bola de pollo con un delicioso relleno de curry

Aplicaciones

Aperitivos, ensaladas, guarniciones, acompañamiento, para compartir.

Sugerencia de uso

Sin descongelar, freír en abundante aceite a 180 ° durante 4 ó 5 minutos.

Simplemente como tapa para disfrutar de su delicioso relleno.

Puedes acompañarlo con una ensalada o unas verduras para hacer un riquísimo plato.

FALAFEL VERDURAS



REF

J119

G./UD.

25

FORMATO
CAJA

3 KG.



Descripción

Snack de garbanzos relleno de verduras con especias.

Aplicaciones

Aperitivos, guarniciones, acompañamiento, para compartir.

Sugerencia de uso

Sin descongelar, freír en abundante aceite a 180 ° durante 4 ó 5 minutos.

Acompáñalos con una salsa de yogurt.

Ideal como guarnición para acompañar cualquier plato de carne o pescado.

BUÑUELO DE CREMA



REF

J300

G./UD.

18

FORMATO
CAJA

200



Descripción

Exquisita bola de buñuelo rellena de una suave crema pastelera.

Aplicaciones

Postres

Sugerencia de uso

Sin descongelar, freír en abundante aceite a 180 ° durante 2 ó 3 minutos.

Ideal para acompañar tus postres.

BUÑUELO DE CHOCO



REF

J301

G./UD.

18

FORMATO
CAJA

200



Descripción

Exquisita bola de buñuelo rellena de una deliciosa combinación de chocolate con avellanas.

Aplicaciones

Postres

Sugerencia de uso

Sin descongelar, freír en abundante aceite a 180 ° durante 2 ó 3 minutos.

Ideal para acompañar tus postres.



Una manera diferente de sentir el mar en nuestra boca

1000 Hojaldre de Tinta de Calamar. Finalizar el hojaldre de tinta y abrir por la mitad y rellenar con cualquier tipo de pescado o marisco, decorar con unos camarones fritos, caviar o crema de marisco.

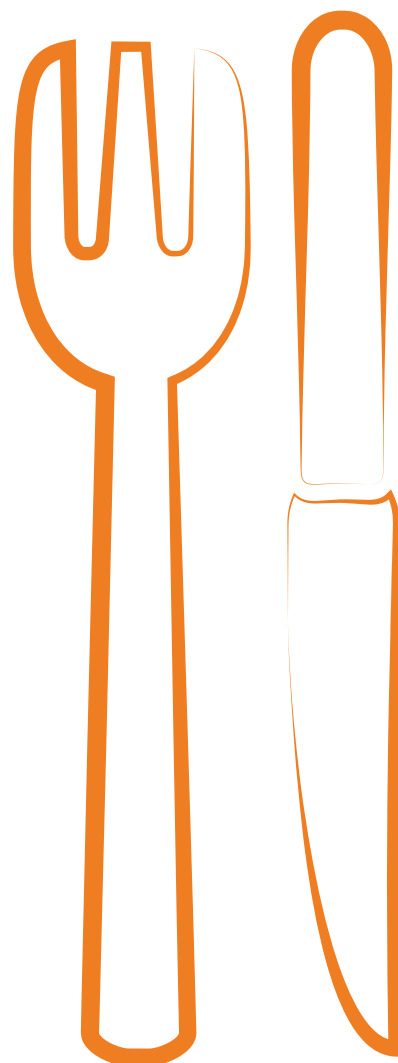
Milhojas: finalizar un lámina de hojaldre, trocear y abrir por la mitad. Rellenar formando capa de hojaldre, gambas, hojaldre, crema de ajos tiernos, hojaldre.



Crujientes sabores de la tierra

1001 Hojaldres de Tomate. Finalizar el hojaldre y decorar por encima con verduras asadas, queso de cabra, albahaca...





Soluciones Alimentarias Ultracongeladas

C/ Camp del Turia, 22 · Polígono Bobalar
46970 ALACUÁS (Valencia)
Tel. 96 150 88 96 · Fax 96 150 90 99
info@framajova.com · www.framajova.com