



Alimentos Ultracongelados

# Catálogo de PRODUCTO



www.fripozo.com



DESDE 1989

Hemos estado ahí todo este tiempo y entendemos tu forma de vida, porque es la nuestra.

Por eso, trabajamos para hacerte la vida más fácil.



### HEMOS CRECIDO CONTIGO

FRIPOZO pertenece al GRUPO FUERTES, un holding empresarial con más de 70 años de desarrollo, de capital español y constituido por más de 20 empresas, entre las que destaca ELPOZO ALIMENTACIÓN.

### EL SECRETO ES INNOVAR

Llevamos la innovación en nuestro ADN. Son 35 años adaptándonos a nuevas ideas y retos. Sabemos que la zona de confort no existe. La tecnología de última generación, la mentalidad de equipo y crecer contigo es lo que nos permite ofrecerte sabrosas recetas que se adaptan a tu ritmo de vida.

Hoy, como todos los días, cocinamos pensando en ti.

CONSERVACIÓN A -23 °C  
(5 GRADOS POR DEBAJO DE LA EXIGIDA).  
LIBRES DE OGM



DESDE 1989

+700 PROFESIONALES

+600 PRODUCTOS

+12.000 CLIENTES DE HORECA



Somos como tú: exigentes, aventureros, innovadores, curiosos e inquietos.

Hemos buscado la inspiración en recetas de todo el mundo, en gastro mercados, en tendencias como el «finger Food» o en las sencillas y sabrosas propuestas de los «Food Trucks».

Comida para experimentar, saborear y sobre todo compartir.

**estamos hechos para COMPARTIR**





**PECHUGA DE POLLO KENTUCKY**  
240 g.

5 mins. (175 °C)	20 mins. (220 °C)	12 mins. (200 °C)
15 x 240 g.	2 uds.	120 g/ud.

también  
**AIR FRYER**  
y **HORNO**



**CRISPY CHICKEN ORIGINAL**  
230 g.

6 mins. (175 °C)	18 mins. (200 °C)	16 mins. (180 °C)
15 x 230 g.	2 uds.	115 g/ud.



**CRISPY CHICKEN MEXICANA**  
230 g.

6 mins. (175 °C)	18 mins. (200 °C)	12 mins. (200 °C)
15 x 230 g.	2 uds.	115 g/ud.

**CRISPY CHICKEN AMERICANA**  
230 g.

6 mins. (175 °C)	18 mins. (200 °C)	12 mins. (200 °C)
15 x 230 g.	2 uds.	115 g/ud.



**CRUNCHY DE GOUDA**  
300 g.

2 mins. (175 °C)	6-7 mins. (220 °C)	6 mins. (180 °C)	no apto
15 x 300 g.	16-17 uds.	14,5 g/ud.	mermelada albaricoque

**CRUNCHY DE POLLO**  
300 g.

3 mins. (175 °C)	12-14 mins. (240 °C)	10 mins. (180 °C)	no apto
15 x 300 g.	18-21 uds.	13,4 g/ud.	salsa barbacoa



también  
**AIR FRYER**  
y **HORNO**



**CHEDDAR BITES**  
250 g.

2 mins. (175 °C)	6 mins. (220 °C)	4 mins. (180 °C)
15 x 250 g.	21-23 uds.	11,4 g/ud.

**NACHOS GUACAMOLE**  
250 g.

2 mins. (175 °C)	9 mins. (200 °C)	6 mins. (180 °C)
15 x 250 g.	13-14 uds.	19 g/ud.



**NACHOS**  
250 g.

2 mins. (175 °C)	9 mins. (200 °C)	6 mins. (180 °C)
15 x 250 g.	13-14 uds.	19 g/ud.





**TENDERS CAJUN**  
250 g.

2-3 mins. (175 °C)	12-14 mins. (240 °C)	10 mins. (180 °C)
15 x 250 g.	12 uds. aprox.	20 g/ud. aprox.

también  
**AIR FRYER**  
y **HORNO**



**SOLOMILLO DE POLLO KENTUCKY HOT & SPICY**  
250 g.

3-4 mins. (175 °C)	18 mins. (220 °C)	10 mins. (180 °C)
15 x 250 g.	6-8 uds. aprox.	40 g/ud. aprox.

también  
**AIR FRYER**  
y **HORNO**



**TENDERS BARBACOA**  
250 g.

2-3 mins. (175 °C)	12-14 mins. (240 °C)	10 mins. (180 °C)
15 x 250 g.	12 uds. aprox.	20 g/ud. aprox.

también  
**AIR FRYER**  
y **HORNO**



**SOLOMILLO DE POLLO KENTUCKY**  
250 g.

3-4 mins. (175 °C)	18 mins. (220 °C)	10 mins. (180 °C)
15 x 250 g.	6-8 uds. aprox.	40 g/ud. aprox.

también  
**AIR FRYER**  
y **HORNO**





también  
**AIR FRYER  
y HORNO**

BARBACOA BITES 240 g.			
3 mins. (175 °C)	16 mins. (200 °C)	12 mins. (180 °C)	5 mins. (MÁX.)
15 x 240 g.	18 uds. aprox.	13 g/ud. aprox.	salsa barbacoa



SAN JACOBOS CRUJIENTES AL HORNO 320 g.		
3 mins. (175 °C)	15 mins. (220 °C)	11 mins. (200 °C)
15 x 320 g.	4 uds.	80 g/ud.



NUGGETS CON PATATAS 300 g.		
6-8 mins. (175 °C)	18 mins. (220 °C)	12 mins. (180 °C)
10 x 300 g.	8 nuggets +120 g.	22,5 g. nugget



TIRAS DE LOMO SUREÑAS 220 g.			TIRAS DE LOMO CLÁSICAS 220 g.		
2 mins. (175 °C)	15 mins. (220 °C)	10 mins. (180 °C)	2 mins. (175 °C)	15 mins. (220 °C)	10 mins. (180 °C)
12 x 250 g.	15 uds. aprox.	15 g/ud. aprox.	12 x 250 g.	15 uds. aprox.	15 g/ud. aprox.



GOUDA RINGS 250 g.		
2 mins. (175 °C)	8 mins. (200 °C)	6 mins. (180 °C)
12 x 250 g.	8 uds.	32 g/ud.



**PREPARADO PARA HUEVOS ROTOS**  
400 g.

7 mins. 12 mins. 5 mins.  
(180 °C) (MÁX.)  
patata, fiambre, bacon, cebolla y pimientos

**PAVO CON VERDURAS**  
400 g.

8 mins. 12 mins. 6 mins.  
(180 °C) (MÁX.)  
pavo, judías, zanahoria, cebolla y berenjena

también  
**MICROONDAS**



**ARROZ CON MUCHO PAVO**  
500 g.

5 mins. 12-15 mins.  
(180 °C)  
6 mins. 12 x 500 g.  
(MÁX.)  
arroz, fiambre de pavo, zanahoria, guisantes y tortilla

**YORK Y BACON CON ARROZ**  
400 g.

5 mins. 12-15 mins.  
(180 °C)  
5 mins. 15 x 400 g.  
(MÁX.)  
arroz, fiambre, bacon, tortilla, zanahoria y guisantes

**BACON Y QUESO "PATATAS RANCHERAS"**  
330 g.

5 mins. 12 mins.  
(180 °C)  
5 mins. 15 x 330 g.  
(MÁX.)  
patatas, bacon, queso y salsa ranchera (bolsita)



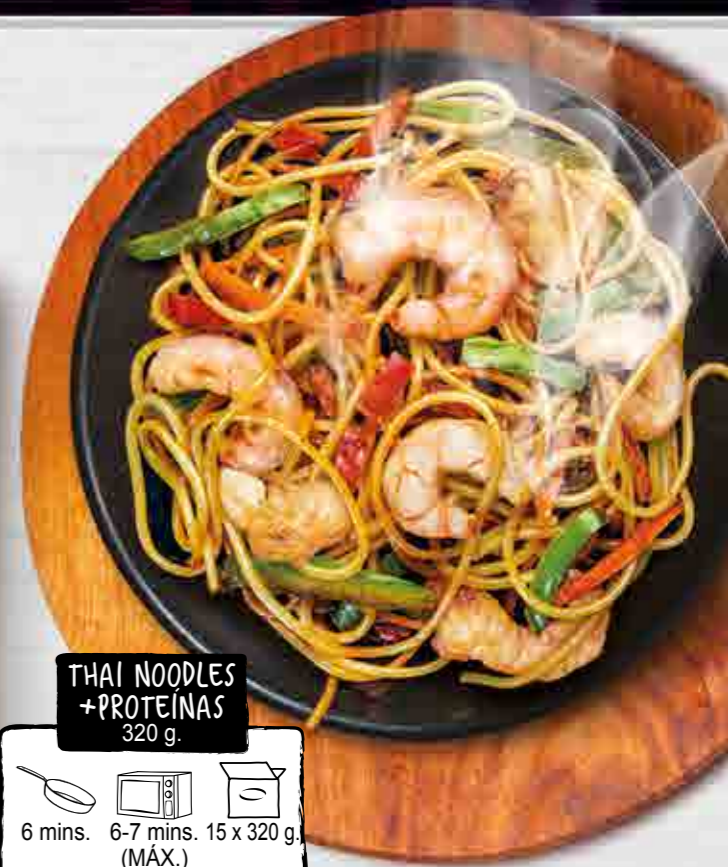
**THAI NOODLES +PROTEÍNAS**  
320 g.

6 mins. 6-7 mins. 15 x 320 g.  
(MÁX.)  
pasta cocida, pimiento rojo y verde, gamba pelada, zanahoria, contramuslo de pollo y especias



**KEBAB FUSION +PROTEÍNAS**  
320 g.

5-6 mins. 5-6 mins. 15 x 320 g.  
(MÁX.)  
arroz, champiñón laminado, carne de vacuno, contramuslo de pollo asado y especias





**TEQUEÑOS**  
350 g.

3-4 mins. 6 x 0,350 g.  
(175 °C)

10 uds. 35 g/ud.



**MINI SAN JACOBOS**  
260 g.

2-3 mins. 12 x 260 g.  
(175 °C)

13 uds. 21 g/ud.



**NUGGETS DE POLLO**  
300 g.

4 mins. 15 mins. 10 mins.  
(175 °C) (220 °C) (180 °C)

12 x 300 g. 14 uds. 18,5 g/ud.



**NUGGETS DE MERLUZA**  
240 g.

3-4 mins. 20 mins.  
(175 °C) (220 °C)

10 mins. 12 x 240 g.  
(180 °C)

11 uds. 22 g/ud. aprox.



**CROQUETAS DE BACALAO**  
400 g.

3-4 mins. 10 x 400 g.  
(175 °C)

17-18 uds. 20 g/ud.



**CROQUETAS DE JAMÓN**  
400 g.

3-4 mins. 10 x 400 g.  
(175 °C)

17-18 uds. 20 g/ud.

**ANILLAS A LA ROMANA**  
400 g.

3-4 mins. 16-18 mins.  
(175 °C) (220 °C)

10 mins. 10 x 400 g.  
(200 °C)

40-45 uds. 13 g/ud. aprox.



**RABAS**  
400 g.

3-4 mins. 17 mins.  
(175 °C) (210 °C)

10 mins. 10 x 400 g.  
(200 °C)

22 uds. 18 g/ud. aprox.

**CROQUETAS DE POLLO**  
400 g.

3-4 mins. 10 x 400 g.  
(175 °C)

17-18 uds. 20 g/ud.



**CROQUETAS DE JAMÓN MINIS**  
400 g.

2-3 mins. 10 x 400 g.  
(175 °C)

30 uds. 20 g/ud. aprox.

**MINI EMPANADILLAS DE BONITO**  
450 g.

2-3 mins. 10 x 450 g.  
(175 °C)

29 uds. 16 g/ud.



**EMPANADILLAS DE ATÚN**  
250 g.

3-4 mins. 12 x 250 g. 8 uds. 32 g/ud.  
(175 °C)

**BUÑUELOS DE BACALAO**  
500 g.

3 mins. 25 mins.  
(175 °C) (200 °C)

6 mins. 12 x 500 g.  
(180 °C)

60 uds. 8 g/ud.



**LANGOSTINO REBOZADO**  
200 g.

3-4 mins. 15 mins.  
(175 °C) (230 °C)

15 x 200 g. 12 uds.

10-20 g/ud.







**ARROZ TRES DELICIAS  
CON TORTILLA**  
500 g.

5 mins. 12-15 mins.  
(200 °C)  
4 mins. (MÁX.)  
8 x 500 g.  
arroz, fiambre,  
gambas, guisantes,  
zanahoria y tortilla



**ARROZ TRES DELICIAS  
CON MARISCO**  
500 g.

5 mins. 8 x 500 g.  
arroz, surimi, gambas,  
judía, zanahoria, cebolla,  
ajo, maíz y tortilla



**ARROZ NEGRO**  
320 g.

7 mins. 15 x 320 g.  
arroz, calamares, gambas  
peladas, cebolla frita y  
salsa de tinta de sepia



**REVUELTO DE  
GAMBAS**  
350 g.

7 mins. 10 x 350 g.  
brotes de ajo,  
espárragos verdes y  
gambas

**FRUTOS DE MAR**  
400 g.  
descongelar y usar como  
marisco fresco  
10 x 400 g.  
pota, merluza,  
mejillones, gambas y  
almejas



**PREPARADO PARA  
PAELLA DE MARISCOS**  
400 g.

descongelar y usar según modo  
de empleo  
10 x 400 g.  
pota, cigalas,  
mejillones, almejas,  
merluza, gambas,  
guisantes y pimienta



**FLAMENQUÍN YORK**  
380 g.

4-5 mins. (175 °C)

4 uds. 95 g/ud.

**SAN JACOBOS**  
320 g.

3 mins. (175 °C)

4 uds. 80 g/ud.



**CORDON BLEU**  
320 g.

6-7 mins. (175 °C)

4 uds. 90 g/ud.



**ALBÓNDIGAS DE CARNE**  
500 g.

dorar 3 mins. y usar en recetas

23 uds. aprox. 22 g/ud. aprox.

**BURGER MEAT**  
360 g.

3-4 mins. por lado

4 uds. 90 g/ud.

**PECHUGAS DE POLLO EMPANADAS**  
320 g.

5 mins. (175 °C)

4 uds. 80 g/ud.



**PALITOS DE MERLUZA**  
400 g.

3-4 mins. (175 °C)

10 x 400 g. 17 uds. aprox.

**MERLUZA CON YORK Y QUESO**  
320 g.

4-5 mins. (175 °C)

4 uds. 80 g/ud.



**VARITAS DE MERLUZA**  
300 g.

3-4 mins. (175 °C)

10 uds. 30 g/ud.





23 cm  
23 cm



**MASA DE HOJALDRE**  
500 g.  
ver empleo 12 x 500 g.  
en envase  
2 uds. 250 g/  
plancha



**PIZZA DE JAMÓN**  
400 g.  
10-12 mins. 6 x 400 g.  
(200 °C)



**PIZZA DE ATÚN**  
385 g.  
10-12 mins. 6 x 385 g.  
(200 °C)

**PIZZA DE POLLO**  
420 g.  
10-12 mins. 6 x 420 g.  
(200 °C)

**BASES DE PIZZA**  
300 g.  
10-12 mins. 8 x 300 g.  
(200 °C)  
9 uds. 150 g/ud.



**MINI PIZZA DE JAMÓN**  
270 g.  
9-10 mins. 6 x 270 g.  
(200 °C)



**PIZZA 4 QUESOS**  
400 g.  
10-12 mins. 6 x 400 g.  
(200 °C)



**LASAÑA A LA BOLOÑESA**  
300 g.  
30 mins. (190 °C) 6-8 mins. (850W)  
15 x 300 g. 1 ración  
300 g.



**CANELONES DE CARNE**  
300 g.  
30 mins. (190 °C) 6-8 mins. (850W)  
15 x 300 g. 1 ración  
300 g.



**PIZZA BARBACOA**  
400 g.  
10-12 mins. 6 x 400 g.  
(200 °C)



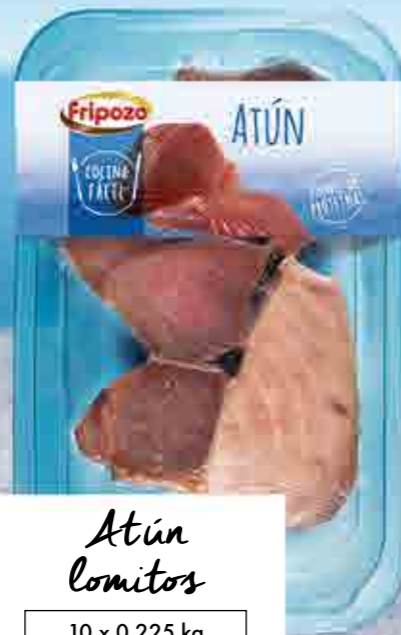
**PIZZA DE BACON**  
390 g.  
10-12 mins. 6 x 390 g.  
(200 °C)



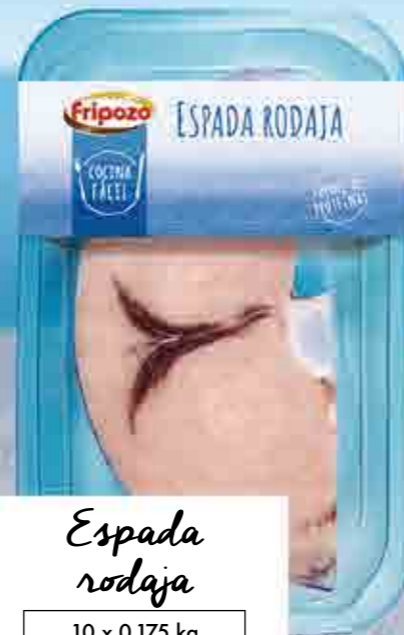
**PIZZA BOLOÑESA**  
390 g.  
10-12 mins. 6 x 390 g.  
(200 °C)



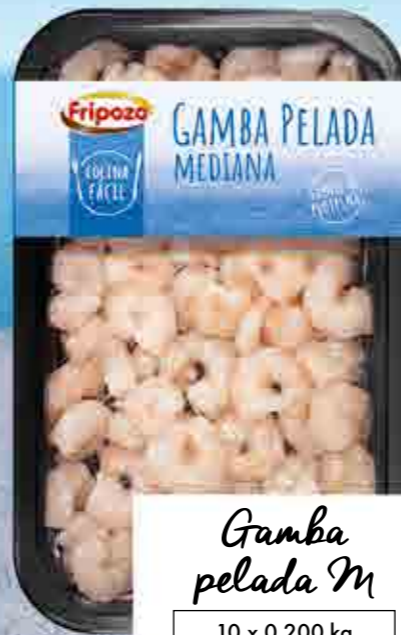
**Fripozó**  
Gama Skin



*Atún  
comitos*  
10 x 0,225 kg



*Espada  
rodaja*  
10 x 0,175 kg



*Gamba  
pelada M*  
10 x 0,200 kg



*Gamba  
pelada G*  
10 x 0,200 kg



*Gambón  
argentino cola*  
10 x 0,200 kg



*Bacalao  
migas*  
10 x 0,200 kg



*Merluza  
al jengibre*  
10 x 0,210 kg



*Merluza  
filete con piel*  
10 x 0,210 kg



*Almeja  
fina entera*  
10 x 0,340 kg



*Cazuela  
de marisco*  
10 x 0,260 kg



*Potón  
rodaja cocida*  
10 x 0,200 kg



*Bacalao  
centros*  
10 x 0,230 kg



*Boquerón*  
10 x 0,210 kg



*Sepia  
limpia*  
10 x 0,140 kg



*Tiernisimos  
troceados*  
10 x 0,240 kg



*Mejillón  
media concha*  
10 x 0,200 kg



*Vieira  
media concha*  
10 x 0,170 kg

Fripozo

Pescado  
de nuestra  
Mejor  
selección



Bogavante

6 x 0,49 kg aprox.



Calamar  
patagónico

6 x 0,6 kg

Boquerón  
de lonja

6 x 0,6 kg



Rollitos de Mar

12 x 0,25 kg    3 x 1 kg



Choco limpio

6 x 0,6 kg



Pescadilla  
fina

6 x 0,6 kg



Merluza  
sin piel

Merluza  
filete sin piel

6 x 0,6 kg



Muslitos de Mar

12 x 0,25 kg    4 x 0,9 kg



Gamba pelada

3 x 1 kg    15 x 0,2 kg  
5 x 1 kg    6 x 0,5 kg



Merluza  
supremas

6 x 0,5 kg

**Fripozó**

Piezas  
individuales  
para tu  
elección

*Pulpo*

(T1)  
1 x 5 kg aprox. (T2)  
1 x 7 kg aprox.  
(T3)  
1 x 7,5 kg aprox.

*Pota  
tubo*

1 x 4 kg aprox.

*Chocos  
limpios*

1 x 4 kg aprox.

*Fogonero  
porciones*

1 x 6 kg aprox.

*Merluza  
rodaja y cola*

1 x 4 kg aprox.

*Merluza  
filete sin piel*

1 x 4 kg aprox.

*Bacalao  
lomo extra y trozos*

1 x 4 kg aprox.

PRESENTADO  
HIGIENIZADO  
Y ETIQUETADO  
INDIVIDUALMENTE

*Pescadilla  
fina*

1 x 4 kg aprox.

*Salmon  
rodaja y suprema*

1 x 4 kg aprox.

*Per espada  
rodaja*

1 x 4 kg aprox.

Fripozó

Descongelar  
y  
servir

Bocas y cuerpos  
premium cocidos

2 x 5 kg | 1 x 3 kg

Rollitos  
de mar

3 x 1 kg | 12 x 0,25 kg

Mejillón  
carne y media concha

1 x 4 kg



Angunovas  
de mar

20 x 0,1 kg

Gamba cocida

12 x 1 kg | 10 x 0,8 kg  
8 x 1 kg



Langostino  
cocido

6 x 2 kg | 12 x 0,7 kg



Bacalao  
ahumado

2 x 1 kg aprox.

Salmón  
ahumado

2 x 1,5 kg aprox. | 20 x 0,8 kg



Pulpo cocido

(patas 2XL) 8 x 0,292 kg aprox. | (patas XL) 1 x 3,2 kg aprox.  
(patas y patas Premium) 2 x 1,5 kg | (medio) 1 x 3 kg aprox.

ESPINACAS HOJAS  
12 x 400 g.



JUDÍA PLANA  
12 x 400 g.



JUDÍA REDONDA  
12 x 400 g.



GUISANTES  
12 x 400 g.



HABA BABY  
10 x 400 g.



COLIFLOR  
4 x 2,5 kg.



GARBANZO SELECTO  
10 x 500 g.



PATATA BRAVA PREFRITA  
10 x 1 kg.



PATATAS PREFRITAS  
10 x 1 kg y 4 x 2,5 kg.



ENSALADILLA  
12 x 400 g.

patata,  
zanahoria,  
guisante y  
judía verde

PATATA GAJO PREFRITA  
10 x 1 kg.



PATATA JULIENNE PREFRITA  
4 x 2,5 kg.



MENESTRA MEDITERRÁNEA  
12 x 400 g.

judía plana,  
zanahoria,  
guisante,  
coliflor,  
alcachofa,  
puerro y  
espinacas



MENESTRA SUPERIOR  
12 x 400 g.

judía plana,  
zanahoria,  
guisante,  
coliflor,  
alcachofa,  
champiñón  
y espárrago



COCKTAIL DE SETAS  
4 x 1 kg.



PATATA STEAK HOUSE  
4 x 2,5 kg.



\* PRODUCTO PRESENTADO  
EN BOBINA TRANSPARENTE



[www.fripozo.com](http://www.fripozo.com)



FRIPOZO S.A. - Avda. Juan Carlos I, 99  
30565 Las Torres de Cotillas (Murcia-España)  
Tlf. +34 968 38 76 40 Fax. +34 968 62 33 94  
[www.fripozo.com](http://www.fripozo.com) (2024)