









Alimentos Ultracongelados

Catálogo de PRODUCTO









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. |









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. |







también
AIR FRYER
y **HORNO**



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. |

también
AIR FRYER
y **HORNO**



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 |











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. |





también
AIR FRYER
y HORNO

TENDERS CAJÚN
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**



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**

ELPOZO



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. |



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**

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 |



TIRAS DE LOMO SUREÑAS
220 g.


| | | |
|---------------------|----------------------|----------------------|
| | | |
| 2 mins. (175 °C) | 15 mins. (220 °C) | 10 mins. (180 °C) |
| | | |
| 12 x 250 g. | 15 uds. aprox. | 15 g/ud. aprox. |

TIRAS DE LOMO CLÁSICAS
220 g.

| | | |
|---------------------|----------------------|----------------------|
| | | |
| 2 mins. (175 °C) | 15 mins. (220 °C) | 10 mins. (180 °C) |
| | | |
| 12 x 250 g. | 15 uds. aprox. | 15 g/ud. aprox. |



**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 |



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

PAVO CON VERDURAS
400 g.

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



ARROZ CON MUCHO PAVO
500 g.

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

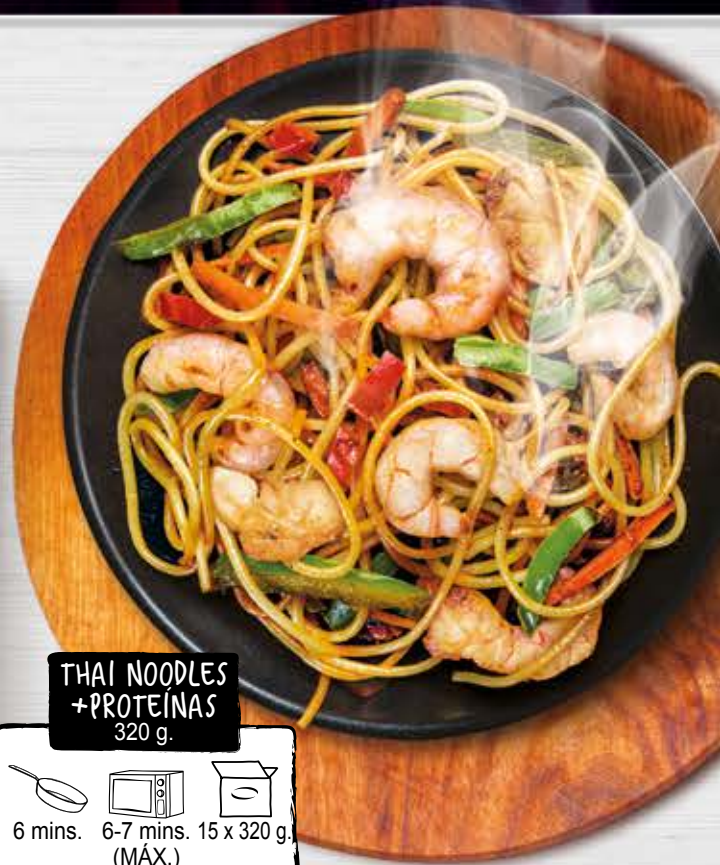
YORK Y BACON CON ARROZ
400 g.

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

BACON Y QUESO "PATATAS RANCHERAS"
330 g.

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

también
MICROONDAS



**THAI NOODLES
+PROTEÍNAS**
320 g.

6 mins. 6-7 mins. 15 x 320 g.
(MÁX.)

pasta cocida, pimienta 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.



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.



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. aprox. 20 g/ud.

NUGGETS DE POLLO

300 g.



4 mins.
(175 °C)



15 mins.
(220 °C)



10 mins.
(180 °C)



12 x 300 g.



14 uds.



18,5 g/ud.



NUGGETS DE MERLUZA

240 g.



3-4 mins.
(175 °C)



20 mins.
(220 °C)



10 mins.
(180 °C)



11 uds.

aprox.



22 g/ud.

ANILLAS A LA ROMANA

400 g.



3-4 mins.
(175 °C)



16-18 mins.
(220 °C)



10 mins.
(200 °C)



40-45 uds.

aprox.



10 x 400 g.



13 g/ud.



aprox.



RABAS

400 g.



3-4 mins.
(175 °C)



17 mins.
(210 °C)



10 mins.
(200 °C)



22 uds.

aprox.



18 g/ud.

aprox.

MINI EMPANADILLAS DE BONITO

450 g.



2-3 mins.
(175 °C)



10 x 450 g.



29 uds.



16 g/ud.



EMPANADILLAS DE ATUN

250 g.



3-4 mins.
(175 °C)



12 x 250 g.



8 uds.



32 g/ud.

BUÑUELOS DE BACALAO

500 g.



3 mins.
(175 °C)



25 mins.
(200 °C)



6 mins.
(180 °C)



60 uds.



12 x 500 g.



8 g/ud.



LANGOSTINO REBOZADO

200 g.



3-4 mins.
(175 °C)



15 mins.
(230 °C)



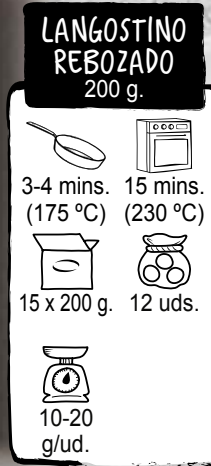
15 x 200 g.



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



Fripozo

**ARROZ
3 DELICIAS**

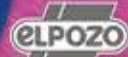


también
MICROONDAS



Fripozo

**ARROZ
3 DELICIAS**



**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



Fripozo

**ARROZ
NEGRO**





REVUELTO DE GAMBAS
350 g.



7 mins.



10 x 350 g.

brotos 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)

10 x 380 g.

4 uds. 95 g/ud.

SAN JACOBOS
320 g.

3 mins. (175 °C)

15 x 320 g.

4 uds. 80 g/ud.



PECHUGAS DE POLLO EMPANADAS
320 g.

5 mins. (175 °C)

15 x 320 g.

4 uds. 80 g/ud.



ALBÓNDIGAS DE CARNE
500 g.

dorar 3 mins. y usar en recetas

10 x 500 g.

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

BURGER MEAT
360 g.

3-4 mins. por lado

10 x 360 g.

4 uds. 90 g/ud.





CORDON BLEU
320 g.

6-7 mins. 12 x 360 g.
(175 °C)

4 uds. 90 g/ud.



PALITOS DE MERLUZA
400 g.

3-4 mins. (175 °C) 20 mins. (220 °C) 10 mins. (200 °C)

10 x 400 g. 17 uds. aprox. 23 g/ud. aprox.



MERLUZA CON YORK Y QUESO
320 g.

4-5 mins. 12 x 320 g.
(175 °C)

4 uds. 80 g/ud.



VARITAS DE MERLUZA
300 g.

3-4 mins. 10 x 300 g.
(175 °C)

10 uds. 30 g/ud.

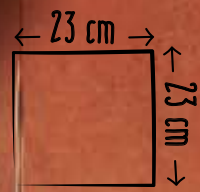




MASA DE HOJALDRE
500 g.

ver empleo 12 x 500 g. en envase

2 uds. 250 g/ plancha



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)



LASAÑA A LA BOLONESA
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 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)

PIZZA 4 QUESOS
400 g.



 
10-12 mins. 6 x 400 g.
(200 °C)



Fripozo
PIZZA
de
4 QUESOS
al Horno de Piedra





PIZZA DE PEPPERONI
350 g.

 
10-12 mins. 6 x 350 g.
(200 °C)





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)

Fripozo
PIZZA
de
BOLONESA
al Horno de Piedra

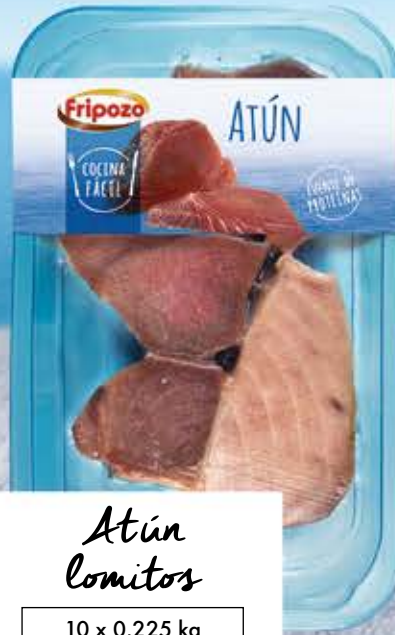


PIZZA BOLONESA
390 g.

 
10-12 mins. 6 x 390 g.
(200 °C)

al Horno de Piedra





*Atún
lomitos*
10 x 0,225 kg



*Espada
rodaja*
10 x 0,175 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



*Bacalao
centros*
10 x 0,230 kg



Boquerón
10 x 0,210 kg



*Sepia
limpia*
10 x 0,140 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



Almeja fina entera

10 x 0,340 kg



Cazuela de marisco

10 x 0,260 kg



Potón rodaja cocida

10 x 0,200 kg



Tiernísimos 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.



Rollitos de Mar

12 x 0,25 kg

3 x 1 kg



Choco limpio

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





Calamar patagónico

6 x 0,6 kg

Boquerón de lonja

6 x 0,6 kg



Pescadilla fina

6 x 0,6 kg



Merluza sin piel



Merluza filete sin piel

6 x 0,6 kg



Merluza supremas

6 x 0,5 kg

Fripozó

Piezas
individuales
para tu
elección

Pulpo

1 x 5 kg aprox. ^(T1) 1 x 7 kg aprox. ^(T2)

1 x 7,5 kg aprox. ^(T3)



**Pota
tubo**

1 x 4 kg aprox.



**Fogonero
porciones**

1 x 6 kg aprox.



**Chocos
limpios**


1 x 4 kg aprox.



**Merlusa
rodaja y cola**

1 x 4 kg aprox.





PRESENTADO
HIGIENIZADO
Y ETIQUETADO
INDIVIDUALMENTE



Merluza
filete sin piel

1 x 4 kg aprox.




Pescadilla
fina

1 x 4 kg aprox.



Bacalao
lomo extra y trozos

1 x 4 kg aprox.



Salmon
rodaja y suprema

1 x 4 kg aprox.



Perce espada
rodaja

1 x 4 kg aprox.

Fripozoz

Descongelar
y
servir

Bocas y cuerpos
premium cocidos

2 x 5 kg

1 x 3 kg



Langostino
cocido

6 x 2 kg

12 x 0,7 kg



Bacalao
ahumado

2 x 1 kg aprox.



Salmon
ahumado

2 x 1,5 kg aprox.

20 x 0,8 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



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.



HABA BABY
10 x 400 g.

GUISANTES
12 x 400 g.



GARBANZO SELECTO
10 x 500 g.



ENSALADILLA
12 x 400 g.

patata,
zanahoria,
guisante y
judía verde

ESPÁRRAGO ENTERO
5 x 1 kg.

MENESTRA
MEDITERRÁNEA
12 x 400 g.

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



MENESTRA
SUPERIOR
12 x 400 g.

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

ALCACHOFA TROCEADA
10 x 400 g.





JUDÍA PLANA
12 x 400 g.

JUDÍA REDONDA
12 x 400 g.



PATATA BRAVA PREFRITA
10 x 1 kg.



COLIFLOR
4 x 2,5 kg.



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



PATATA JULIENNE PREFRITA
4 x 2,5 kg.



PATATA GAJO PREFRITA
10 x 1 kg.



COCKTAIL DE SETAS
4 x 1 kg.

PATATA STEAK HOUSE
4 x 2,5 kg.

* PRODUCTO PRESENTADO
EN BOBINA TRANSPARENTE



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 (2024)