



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.

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.





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**



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.



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**



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**

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. (180 °C)	5 mins. (MÁX.)
15 x 400 g.	patata, fiambre, bacon, cebolla y pimientos	

PAVO CON VERDURAS
400 g.

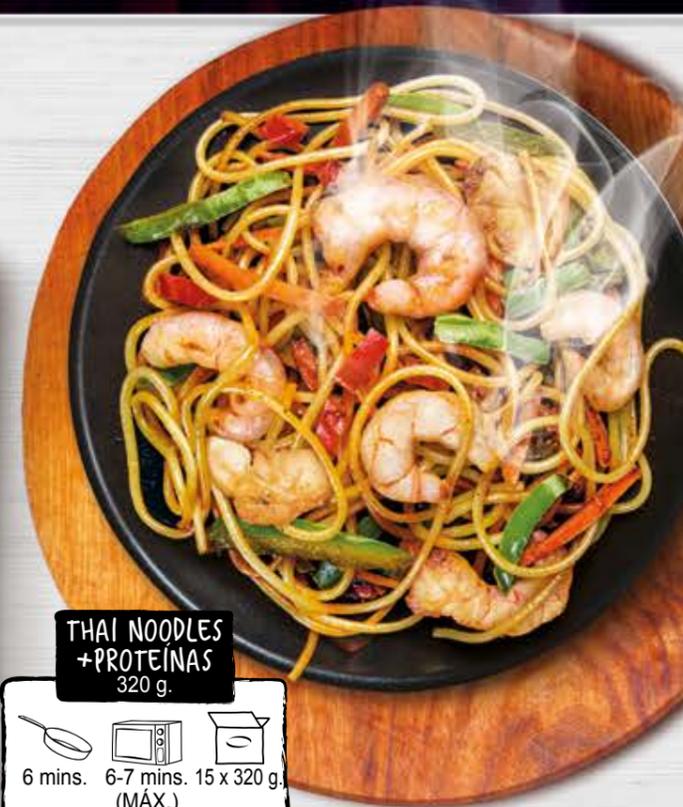
8 mins.	12 mins. (180 °C)	6 mins. (MÁX.)
15 x 400 g.	pavo, judías, zanahoria, cebolla y berenjena	

también
MICROONDAS



THAI NOODLES +PROTEÍNAS
320 g.

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



ARROZ CON MUCHO PAVO
500 g.

5 mins.	12-15 mins. (180 °C)
6 mins. (MÁX.)	12 x 500 g.
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.)	15 x 400 g.
arroz, fiambre, bacon, tortilla, zanahoria y guisantes	

BACON Y QUESO "PATATAS RANCHERAS"
330 g.

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

KEBAB FUSION +PROTEÍNAS
320 g.

5-6 mins.	5-6 mins. (MÁX.)	15 x 320 g.
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)

BÚÑuelos 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. 8 x 500 g.
(MÁX.)
arroz, fiambre,
gambas, guisantes,
zanahoria y tortilla



Fripozo

**ARROZ
3 DELICIAS**

CON TORTILLA

también
MICROONDAS

ELPOZO



Fripozo

**ARROZ
3 DELICIAS**

CON MARISCO

ELPOZO

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

5 mins. 8 x 500 g.

arroz, surimi, gambas,
judía, zanahoria, cebolla,
ajo, maíz y tortilla



Fripozo

**ARROZ
NEGRO**

CON CALAMAR
Y GAMBAS

ELPOZO

**ARROZ
NEGRO**
320 g.

7 mins. 15 x 320 g.

arroz, calamares, gambas
peladas, cebolla frita y
salsa de tinta de sepia



Fripozo

**REVUELTO
DE GAMBAS**

ANADIR
Y LISTO

**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



Fripozo

**FRUTOS
DE MAR**

ideal para tus
mejores recetas
temporales, variadas y fáciles

2 RACIONES

ELPOZO



Fripozo

**PREPARADO
PARA PAELLA
DE MARISCO**

PESO NETO
400G

ELPOZO

**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.



CORDON BLEU
320 g.

6-7 mins. (175 °C)

12 x 360 g.

4 uds. 90 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.

PECHUGAS DE POLLO EMPANADAS
320 g.

5 mins. (175 °C)

15 x 320 g.

4 uds. 80 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. (175 °C)

12 x 320 g.

4 uds. 80 g/ud.



VARITAS DE MERLUZA
300 g.

3-4 mins. (175 °C)

10 x 300 g.

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 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 PEPPERONI
350 g.
10-12 mins. 6 x 350 g.
(200 °C)

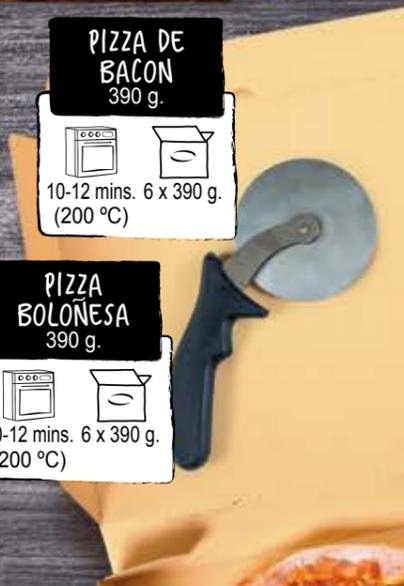


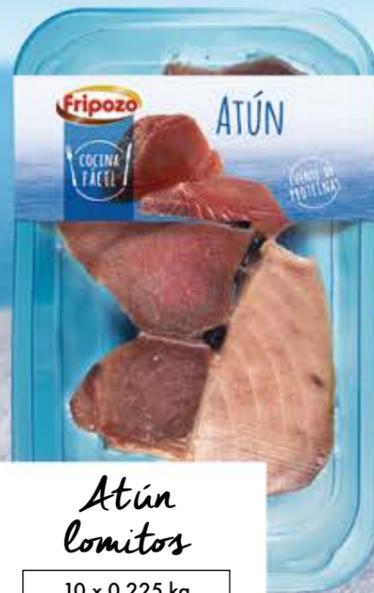
PIZZA BARBACOA
400 g.
10-12 mins. 6 x 400 g.
(200 °C)

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



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





*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



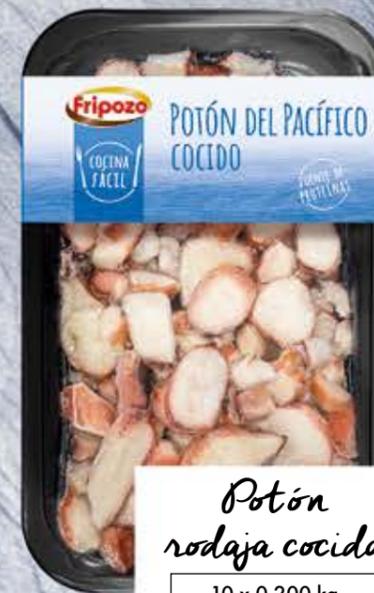
*Merluza
filete con piel*
10 x 0,210 kg



*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



*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.



*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*



Gamba pelada

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

Muslitos de Mar

12 x 0,25 kg 4 x 0,9 kg



*Merluza
filete sin piel*

6 x 0,6 kg

*Merluza
supremas*

6 x 0,5 kg

Fripozo

Piezas
individuales
para tu
elección

PRESENTADO
HIGIENIZADO
Y ETIQUETADO
INDIVIDUALMENTE

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.

**Fogonero
porciones**

1 x 6 kg aprox.

**Chocos
limpios**

1 x 4 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.

**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.

Salmon
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

ALCACHOFA TROCEADA
10 x 400 g.



Fripozo Cocktail de setas



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)