

PRODUCTO

Fripozoz

Alimentos Ultracongelados





www.fripozo.com



hostelclub.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.



El secreto es innovar

Llevamos la innovación en nuestro ADN. Son **37 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.

Conservación a **-23 °C**
(5 grados por debajo de la exigida)
LIBRES DE OGM



estamos hechos para **COMPARTIR**



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**.



DESDE **1989**
+700 profesionales
+600 productos
+12.000 clientes de horeca



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



CRISPY CHICKEN			
Crispy chicken americana	7	Crispy chicken mexicana	7
Crispy chicken original	6		
PIZZA SNACKS			
Pizza snacks 5 quesos	8	Pizza snacks trufa carbonara	9
Pizza snacks jamón y queso	9		
SABOR A MÉXICO			
Nachos de guacamole y queso	11	Takitos <i>Crazy Burrito</i>	10
Nachos rellenos de queso	11	Takitos <i>Tako Loco</i>	10
TIRAS DE POLLO			
Solomillo de pollo Kentucky	13	Tenders barbacoa y miel	12
Solomillo de pollo Kentucky Hot&Spicy	13	Tenders cajún	12
SOLUCIONES DE INNOVACIÓN			
Barbacoa bites	15	Crunchy de pollo	14
Cheddar bites	14	Gouda rings & bacon	15
Crunchy de gouda	14	San Jacobos air fryer	15
+PROTEÍNAS			
Kebab Fusion +Proteínas	16	Mac&Cheese sabor Trufa Parmesano	17
Mac&Cheese sabor Bacon Cream	17	Thai Noodles +Proteínas	16
SALTEADOS			
Arroz con mucho pavo	19	Preparado para huevos rotos	18
Bacon y queso " <i>patatas rancheras</i> "	18	York y bacon con arroz	19
Pavo con verduras	18		
TAPEO			
Alitas de pollo grill	21	Langostino rebozado	23
Aros a la romana	22	Mini empanadillas	21
Buñuelos de bacalao	22	Mini San Jacobos	23
Croquetas de bacalao	20	Nuggets de merluza	23
Croquetas de jamón	20	Nuggets de pollo	23
Croquetas de jamón minis	20	Rabas	22
Croquetas de pollo	20	Tequeños de queso	21
Empanadillas de atún	21		
ARROCES, REVUELTOS Y PREPARADOS			
Arroz negro	24	Frutos de mar	25
Arroz tres delicias con marisco	24	Revuelto de gambas	25
Arroz tres delicias con tortilla	24		
SOLUCIONES DE PRIMERO			
Albóndigas de carne	26	Merluza York y queso	27
Burger meat de cerdo	26	Palitos de merluza	27
Cordon bleu	27	Pechugas empanadas de pollo	26
Flamenquín York	26	Varitas de merluza	27

PIZZAS Y PASTA			
Bases de pizza	28	Pizza boloñesa al horno de piedra	29
Canelones de carne	28	Pizza de atún al horno de piedra	29
Lasaña a la boloñesa	28	Pizza de bacon al horno de piedra	29
Masa de hojaldre	28	Pizza de jamón al horno de piedra	29
Minipizza de jamón	28	Pizza de pepperoni al horno de piedra	29
Pizza 4 quesos al horno de piedra	29	Pizza de pollo al horno de piedra	29
Pizza barbacoa al horno de piedra	29		
SKIN PESCADO Y MARISCO			
Almeja fina entera Skin	30	Gamba pelada M Skin	31
Atún lomititos Skin	30	Merluza filete con piel Skin	30
Bacalao centros Skin	30	Mejillón media concha Skin	31
Espada rodaja Skin	30	Tiernísimos troceados Skin	30
Gambón argentino cola Skin	31	Vieira media concha Skin	31
Gamba pelada G Skin	31		
PESCADO SELECCIÓN			
Bogavante crudo	32	Merluza supremas sin piel	33
Boquerón de lonja	33	Muslitos de mar	32
Calamar patagónico	33	Rollitos de mar	32
Gamba pelada	32	Sepia limpia (choco)	32
Merluza filete sin piel	33		
PIEZAS INDIVIDUALES			
Bacalao lomo extra y trozos	35	Pescadilla fina	35
Chocos limpios	34	Pez espada rodaja	35
Fogonero supremas	34	Pota tubo	34
Merluza filete sin piel	35	Salmón rodaja y suprema	35
Merluza rodaja y cola	34		
DESCONGELAR Y SERVIR			
Angunovas de mar	37	Mejillón carne y media concha	37
Bacalao ahumado	36	Pulpo cocido	37
Bocas y cuerpos premium cocidos	36	Rollitos de mar	37
Gamba cocida	37	Salmón ahumado	36
Langostino cocido	36		
VERDURAS			
Alcachofa troceada	38	Judía redonda	39
Cocktail de setas	39	Menestra mediterránea	38
Coliflor	39	Menestra superior	38
Ensaladilla	38	Patata brava prefrita	39
Espárrago entero	38	Patata gajo prefrita	39
Espinacas hojas	38	Patata julienne prefrita	39
Garbanzo selecto	38	Patata prefrita	39
Guisantes	38	Patata steak house prefrita	39
Haba baby	38	Patata teja prefrita	39
Judía plana	39		

también
AIR FRYER
y **HORNO**

SUPER CRUJIENTES

Crispy CHICKEN

también en
Air Fryer



RELLENAS

QUESO FUNDIDO
JALAPEÑO
BACON



Fripozo presenta sus productos de INNOVACIÓN

Imagina morder una crujiente hamburguesa de pollo y ser sorprendido por un irresistible relleno de queso fundido y bacon o jalapeño. Las nuevas Crispy Chicken sorprenden así. Cada bocado es una explosión de sabores que te lleva al mundo de la innovación.

... cada una de nuestras Crispy Chicken, fusionando el mejor de los ingredientes con la creatividad culinaria para ofrecerte una gran experiencia única. ¿Estás listo para explorar nuevos horizontes en el mundo de las hamburguesas de pollo? Descubre nuestras innovaciones.

Crispy chicken americana
(69297, 69314)



100% pechuga de pollo rellena con queso fundido y trocitos de bacon.

- 6 min (175 °C)
- 18 min (220 °C)
- 12 min (200 °C)
- 10 x 230 g (69297)
16 x 230 g (69314)
- 2 uds.
- 115 g/ud.

Crispy chicken mexicana
(69298, 69315)



100% pechuga de pollo rellena con queso fundido y trocitos de jalapeño.

- 6 min (175 °C)
- 18 min (220 °C)
- 12 min (200 °C)
- 10 x 230 g (69298)
16 x 230 g (69315)
- 2 uds.
- 115 g/ud.

Crispy chicken original
(69301)



100% pechuga de pollo de forma redondeada y rebozado ultracrujiente.

- 6 min (175 °C)
- 18 min (220 °C)
- 16 min (200 °C)
- 10 x 230 g
- 2 uds.
- 115 g/ud.

también
AIR FRYER
y **HORNO**



**Pizza snacks
5 quesos**
(69372)

Mozzarella, gouda, queso azul, queso fundido y cheddar.

-  1,5-2 min (175 °C)
-  7 min (200 °C)
-  6-7 min (200 °C)
-  15 x 250 g
-  8 uds. aprox.
-  30 g/ud.

**Pizza snacks
jamón y queso**
(69371)

Mozzarella, jamón cocido, tomate seco en aceite y queso azul.

-  1,5-2 min (175 °C)
-  7 min (200 °C)
-  5-6 min (200 °C)
-  15 x 250 g
-  8 uds. aprox.
-  30 g/ud.

**Pizza snacks
trufa carbonara**
(69373)

Mozzarella, salsa carbonara, gouda, bacon ahumado, salsa de trufa y semillas de chía.

-  1,5-2 min (175 °C)
-  7 min (200 °C)
-  5-6 min (200 °C)
-  15 x 250 g
-  8 uds. aprox.
-  30 g/ud.





también
**AIR FRYER
y HORNO**

**Takitos
Tako Loco**

(69400)

Carne de cerdo cocinada en salsa, queso cheddar, jalapeño y especias.

2-2,5 min (175 °C)

8-9 min (200 °C)

8 min (200 °C)

15 x 250 g

11 uds. aprox.

23 g/ud.

**Takitos
Crazy Burrito**

(69390)

Fiambre de carne de vacuno y cerdo cocida, queso cheddar, chile, tomate y especias.

2-2,5 min (175 °C)

8-9 min (200 °C)

8 min (200 °C)

15 x 250 g

11 uds. aprox.

23 g/ud.

**CON PAN DE
NACHOS**

**Nachos de
guacamole**

(69208)

Queso cheddar con aguacate y especias, empanado con nachos.

2 min (175 °C)

9 min (200 °C)

6 min (180 °C)

15 x 250 g

12-13 uds.

20 g/ud.

**Nachos
reellenos de
queso**

(69209)

Queso cheddar sabor Tex Mex empanado con nachos.

2 min (175 °C)

9 min (200 °C)

6 min (180 °C)

15 x 250 g

12-13 uds.

20 g/ud.


también
**AIR FRYER
y HORNO**



Tenders cajún
(67680)



Pechuga de pollo con un rebozado de ajo y especias al estilo sureño.

-  2,5-3 min (175 °C)
-  12-14 min (240 °C)
-  10 min (180 °C)
-  15 x 250 g
-  12,5 uds. aprox.
-  20 g/ud. aprox.

Tenders barbacoa y miel
(67681)



Pechuga sabor barbacoa y miel con empanado de fibra de patata y crackers.

-  2,5-3 min (175 °C)
-  12-14 min (240 °C)
-  10 min (180 °C)
-  15 x 250 g
-  12,5 uds. aprox.
-  20 g/ud. aprox.

Solomillo de pollo Kentucky
(67962)



100% solomillo marinado con especias y doble rebozado estilo Kentucky.

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

Solomillo de pollo Kentucky Hot & Spicy
(67963)



100% solomillo marinado con un toque picante.

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

también
AIR FRYER
y **HORNO**



Cheddar bites con jalapeño
(69002)



Queso cheddar de intenso sabor con un toque justo de jalapeño.

- 2 min (175 °C)
- 6 min (220 °C)
- 4 min (180 °C)
- 15 x 250 g
- 20 uds. aprox.
- 12,5 g/ud.

Crunchy de gouda
(67671)



100% gouda con empanado de cereales. Incluye mermelada de albaricoque.

- 2 min (175 °C)
- 6-7 min (220 °C)
- 6 min (180 °C)
- 15 x 300 g
- 18 uds. aprox.
- 15 g/ud.

Crunchy de pollo
(67670)



100% Pechuga de pollo con empanado de cereales. Incluye salsa barbacoa.

- 3 min (175 °C)
- 12-14 min (240 °C)
- 10 min (180 °C)
- 15 x 300 g
- 21 uds. aprox.
- 12,5 g/ud.

San Jacobos air fryer
(69470)



Dos lonchas de fiambre de cerdo ELPOZO con queso, empanado con pan rallado.

- 3 min (175 °C)
- 15 min (200 °C)
- 10 min (200 °C)
- 15 x 320 g
- 4 uds.
- 80 g/ud.

Gouda rings
(69135)



Queso gouda, bacon ahumado y cebolla frita con empanado de cereales.

- 2 min (175 °C)
- 8 min (200 °C)
- 6 min (180 °C)
- 12 x 250 g
- 8 uds. aprox.
- 31,5 g/ud.

Barbacoa bites
(69169)



Jugoso contramuslo de pollo empanado. Incluye salsa barbacoa.

- 3 min (175 °C)
- 16 min (200 °C)
- 12 min (180 °C)
- 15 x 240 g
- 18 uds. aprox.
- 15 g/ud. aprox.

también
MICROONDAS



Kebab Fusion +Proteínas
(69245, 69362)



Arroces blanco y salvaje, champiñón laminado, carne de vacuno asada y contramuslo de pollo asado y especias.

🕒 5-6 min (175 °C)

🕒 5-6 min (MÁX.)

📦 15 x 320 g (69245)
10 x 320 g (69362)

Thai Noodles +Proteínas
(69244, 69361)



Noodles cocidos, pimiento rojo y verde, gamba pelada, zanahoria, contramuslo de pollo y especias.

🕒 6 min (175 °C)

🕒 6-7 min (MÁX.)

📦 15 x 320 g (69244)
10 x 320 g (69361)

Mac&Cheese Bacon Cream
(69460)

Macarrones codo con mezcla de quesos y fiambre de bacon.

🕒 4 min (175 °C)

🕒 3 min (MÁX.)

📦 15 x 300 g

Mac&Cheese Trufa Parmesano
(69461)

Macarrones codo con quesos y fiambre de bacon, sabor trufa y parmesano.

🕒 4 min (175 °C)

🕒 3 min (MÁX.)

📦 15 x 300 g

también
MICROONDAS



Pavo con verduras
(67673)



Fiambre de pavo, judías, zanahoria, cebolla y berenjena.

- 8 min (175 °C)
- 12-15 min (180 °C)
- 6 min (MÁX.)
- 15 x 400 g

Preparado para huevos rotos
(67674)



Patata, fiambre de cerdo, bacon, cebolla y pimiento asado.

- 7 min (175 °C)
- 12 min (180 °C)
- 5 min (MÁX.)
- 15 x 400 g

Bacon y queso "patatas rancheras"
(67675)



Patatas, bacon, queso y salsa ranchera (bolsita)

- 5 min (175 °C)
- 12 min (180 °C)
- 5 min (MÁX.)
- 15 x 330 g

Arroz con mucho pavo
(69092)



Arroz, fiambre de pavo, zanahoria, guisantes y tortilla.

- 5 min (175 °C)
- 12-15 min (180 °C)
- 6 min (MÁX.)
- 12 x 500 g

York y bacon con arroz
(67672)



Arroz, fiambre, bacon, tortilla, zanahoria y guisantes.

- 5 min (175 °C)
- 12-15 min (180 °C)
- 6 min (MÁX.)
- 15 x 400 g



Croquetas de bacalao

(69258)

- 4-5 min (175 °C)
- 14 x 350 g
- 17-18 uds.
- 20 g/ud.

Croquetas de pollo

(69257)



- 3-4 min (175 °C)
- 14 x 350 g
- 17-18 uds.
- 20 g/ud.

Croquetas de jamón

(69256)



- 3-4 min (175 °C)
- 14 x 350 g
- 17-18 uds.
- 20 g/ud.

Croquetas de jamón minis

(68259)

- 2-3 min (175 °C)
- 12 x 350 g
- 30 uds. aprox.
- 11,5 g/ud.

Alitas de pollo grill

(69054)

- 4-5 min (175 °C)
- 15 min (220 °C)
- 12 min (200 °C)
- 10 x 350 g
- 9 uds. aprox.
- 40 g/ud. aprox.

Tequeños de queso

(69211)

- 3-4 min (175 °C)
- 6 x 350 g
- 10 uds.
- 35 g/ud.

Empanadillas de atún

(63041)



- 3-4 min (175 °C)
- 12 x 250 g
- 7-9 uds.
- 32 g/ud.

Mini empanadillas

(63153)



- 2-3 min (175 °C)
- 10 x 450 g
- 30 uds.
- 15 g/ud.



Buñuelos de bacalao
(63119)



- 3 min (175 °C)
- 25 min (200 °C)
- 6 min (180 °C)
- 12 x 500 g
- 62 uds. aprox.
- 8 g/ud.

Rabas
(67035)



- 3-4 min (175 °C)
- 16-18 min (210 °C)
- 10 min (200 °C)
- 10 x 400 g
- 22 uds. aprox.
- 23 g/ud. aprox.

Aros a la romana
(69240)



- 3-4 min (175 °C)
- 16-18 min (220 °C)
- 10 min (200 °C)
- 10 x 400 g
- 31 uds. aprox.
- 13 g/ud. aprox.

Nuggets de merluza
(67002)



- 3-4 min (175 °C)
- 20 min (220 °C)
- 10 min (180 °C)
- 12 x 240 g
- 11 uds. aprox.
- 22 g/ud.

Mini San Jacobos
(67001)



- 2-3 min (175 °C)
- 12 x 260 g
- 13 uds. aprox.
- 21 g/ud.

Langostino rebozado
(63248)



- 3-4 min (175 °C)
- 15 min (230 °C)
- 15 x 200 g
- 12 uds. aprox.
- 14-20 g/ud.

Nuggets de pollo
(67003)

- 4 min (175 °C)
- 15 min (220 °C)
- 10 min (180 °C)
- 12 x 300 g
- 14 uds. aprox.
- 19 g/ud.



Arroz tres delicias con marisco
(67189)



Arroz, surimi, gambas peladas, judías, zanahoria, cebolla, ajo, maíz y tortilla.

5 min (175 °C)

8 x 500 g

Arroz tres delicias con tortilla
(67188)



Arroz, fiambre de cerdo, gambas peladas, guisantes, zanahoria y tortilla.

5 min (175 °C)

12-15 min (200 °C)

4 min (MÁX.)

8 x 500 g

Arroz negro
(69319)

Arroz, calamares, gambas peladas, cebolla frita y salsa de tinta de sepia.

7 min (175 °C)

15 x 320 g

Revuelto de gambas
(67323)



Brotos de ajo, espárragos verdes y gambas peladas.

7 min (175 °C)

10 x 350 g

Frutos de mar
(63059)



Calamar, merluza, mejillones, pota, gamba pelada y almejas.

Descongelar y usar como marisco fresco

10 x 400 g




Burger meat
(65185)



3-4 min por lado
10 x 360 g
4 uds.
90 g/ud.

Flamenquín York
(63800)




4-5 min (175 °C)
10 x 380 g
4 uds.
95 g/ud.

Albóndigas de carne
(63297)



dorar 3 min y usar en recetas
10 x 500 g
23 uds. aprox.
22 g/ud. aprox.

Pechugas empanadas
(63198)




5 min (175 °C)
15 x 320 g
4 uds.
80 g/ud.

Cordon bleu
(63120)



6-7 min (175 °C)
12 x 360 g
4 uds.
90 g/ud.

Merluza York y queso
(67968)



4-5 min (175 °C)
12 x 320 g
4 uds.
80 g/ud.

Varitas de merluza
(63345)



3-4 min (175 °C)
10 x 300 g
10 uds.
30 g/ud.

Palitos de merluza
(63082)



3-4 min (175 °C)
20 min (220 °C)
10 min (200 °C)
10 x 400 g
17 uds. aprox.
23 g/ud. aprox.



Minipizza de jamón
(67466)

9-10 min (200 °C)

6 x 270 g

9 uds.

30 g/ud.



Masa de hojaldre
(63744)

ver empleos en envase

12 x 500 g

2 uds.

250 g/plancha



2 Bases de pizza (25 cm. Ø)
(67932)

10-12 min (200 °C)

8 x 300 g

2 uds.

150 g/ud.



Lasaña a la boloñesa
(69233)

30 min (190 °C)

8 min (MÁX.)

15 x 300 g

1 ración

300 g



Canelones de carne
(69234)

30 min (190 °C)

8 min (MÁX.)

15 x 300 g

1 ración

300 g



Pizza de jamón
(67909)

10-12 min (200 °C)

6 x 400 g



Pizza de atún
(67913)

10-12 min (200 °C)

6 x 385 g



Pizza 4 quesos
(67911)

10-12 min (200 °C)

6 x 400 g



Pizza de pepperoni
(69223)

10-12 min (200 °C)

6 x 350 g



Pizza de pollo
(67917)

10-12 min (200 °C)

6 x 420 g



Pizza barbacoa
(67906)

10-12 min (200 °C)

6 x 400 g



Pizza de bacon
(67919)

10-12 min (200 °C)

6 x 390 g



Pizza boloñesa
(67915)

10-12 min (200 °C)

6 x 390 g



Fripozó

Gama Skin



Atún lomitos Skin (68220)
10 x 0,225 g



Espada rodaja Skin (68188)
10 x 0,175 g



Gamba pelada M Skin (68238)
10 x 0,200 g



Gamba pelada G Skin (68239)
10 x 0,200 g



Bacalao centros Skin (68103)
10 x 0,230 g



Merluza filete con piel Skin (68244)
10 x 0,210 g



Gambón argentino cola Skin (68226)
10 x 0,200 g



Almeja fina entera Skin (68221)
10 x 0,340 g



Tiernísimos troceados Skin (68102)
10 x 0,240 g



Mejillón media concha Skin (68250)
10 x 0,200 g



Vieira media concha Skin (68235)
10 x 0,170 g

Fripozo

Pescado
de nuestra
Mejor
selección

Bogavante

6 x 0,49 kg
aprox.



Fripozo

CALAMAR
PATAGÓNICO

**Calamar
patagónico**

6 x 0,6 kg



Fripozo

BOQUERÓN
DE
LONJA

**Boquerón de
lonja**

6 x 0,6 kg



Fripozo

MERLUZA
SIN
PIEL

**Merluza
filete sin piel**

6 x 0,6 kg



Fripozo

SUPREMAS
DE MERLUZA
SIN PIEL

**Merluza
supremas**

6 x 0,5 kg



Fripozo

SEPIA
LIMPIA
(CHOCO)

Choco limpio

6 x 0,6 kg



Fripozo

GAMBA
PELADA
ESPECIAL
PARA AJILLO

**Gamba
pelada**

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



Fripozo

ROLLITOS
DE MAR

**Rollitos de
mar**

12 x 0,25 kg
3 x 1 kg



Fripozo

MUSLITOS
DE MAR

**Muslitos de
mar**

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



Fripozo

Piezas
individuales
para tu
elección

**Pota
tubo**

1 x 4 kg aprox.



**Chocos
limpios**

1 x 4 kg aprox.



**Fogonero
supremas**

1 x 6 kg aprox.



**Merluza
rodaja y cola**

1 x 4 kg aprox.



**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.



**Salmón
rodaja y
suprema**

1 x 4 kg aprox.



**Pez espada
rodaja**

1 x 4 kg aprox.



PRESENTADO
HIGIENIZADO
Y ETIQUETADO
INDIVIDUALMENTE



Fripozó

Descongelar
y
servir

**Bocas y cuerpos
premium
cocidos**

6 x 3 kg
1 x 3 kg



**Langostino
cocido**

6 x 2 kg
12 x 0,7 kg



**Rollitos de
mar**

3 x 1 kg
12 x 0,25 kg



**Mejillón
carne y
media concha**

1 x 4 kg



**Gamba
cocida**

12 x 1 kg
10 x 1 kg
10 x 1 kg



**Angunovas
de mar**

20 x 0,1 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 premium: 2 x 1,5 kg
4 x 1,5 kg
medio pulpo: 1 x 3 kg aprox.



Espinacas
hojas
(61147)

12 x 400 g



Haba baby*
(61006)

10 x 400 g

Judía plana*

(61276)

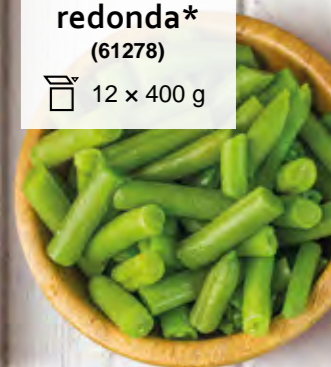
12 x 400 g



Judía
redonda*

(61278)

12 x 400 g



Guisantes
(61274)

10 x 400 g



Patata brava
prefrita*

(61073)

10 x 1 kg



Garbanzo
selecto
(61293)

10 x 500 g



Patata brava
prefrita*

(61073)

10 x 1 kg



Coliflor*
(61229)

4 x 2,5 kg



Patata teja
prefrita*

(61264)

4 x 2,5 kg



Fripozo
Menestra
Mediterránea

Fripozo
Menestra
Superior

Menestra
superior
(61284)

Judía plana, zanahoria,
guisante, coliflor,
alcachofa, champiñón
y espárrago.

12 x 400 g

Ensaladilla
(61271)

Patata, zanahoria,
guisantes y judía
verde.

12 x 400 g



Fripozo
Patata
Gajo



Patata prefrita

10 x 1 kg (61046)
4 x 2,5 kg (61146)

Patata gajo
prefrita*
(61047)

10 x 1 kg



Patata julienne
prefrita*
(61092)

4 x 2,5 kg

Patata gajo
prefrita*
(61047)

10 x 1 kg



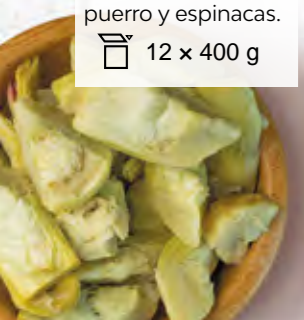
Fripozo
Patata
Julienne



Menestra
mediterránea
(61282)

Judía plana,
zanahoria, guisante,
coliflor, alcachofa,
puerro y espinacas.

12 x 400 g



Alcachofa
troceada*
(61042)

10 x 400 g

Espárrago
entero*
(61228)

5 x 1 kg



Fripozo
Cocktail
de setas



Cocktail de
setas*
(61116)

4 x 1 kg

Patata steak
house prefrita*
(61069)

4 x 2,5 kg



* Producto
presentado en
bolsa transparente
o polivalente.

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 (2026)