

HORECA

Soluciones, postres y verduras



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**.



POLLO			
Alas de pollo grill	10	Nuggets de pollo	8
Alitas Kentucky picantes	10	Pechuga de pollo horno	12
Chicken pops	8	Pechuga natural de pollo empanada	13
Contramuslo estilo Kentucky	10	Pechuga receta artesana de pollo	12
Crispy chicken	11	Pechugas de pollo empanadas	13
Crispy chicken americana	11	Solomillo de pollo estilo Kentucky	7
Crispy chicken mexicana	11	Tenders barbacoa y miel	8
Crocantis de pollo	9	Tiras de pechuga de pollo cajún	7
Fingers de pollo	7		
QUESOS			
Aros de gouda y bacon	15	Fingers gouda	18
Cheddar bites con jalapeño	17	Nachos de guacamole	15
Crocantis de queso gouda	16	Nachos de queso	15
Crujiente de mozzarella con tomate seco	18	Tempura de queso fresco	16
Fingers de mozzarella	18	Tequeños de queso	17
CARNES			
Albóndigas de carne	22	Hamburguesa de vacuno cuarto de libra	21
Burger meat de cerdo	22	Mini burger de cerdo	22
Hamburguesa de Angus	21	Torreznos de Soria precocinados	20
Hamburguesa de Angus 180 g	21		
QUINTA GAMA			
Carrillera en salsa	24	Costillar de cerdo a la barbacoa	25
Codillo de cerdo en su jugo	25	Costillar de cerdo en su jugo	25
CROQUETAS			
Croqueta de bacalao al pil pil	27	Croqueta selección de ibérico	29
Croqueta de bogavante y buey de mar	26	Croqueta selección de pulpo feira	28
Croqueta de espinacas	31	Croqueta selección de setas	29
Croqueta de gamba al ajillo	27	Croquetas de jamón	31
Croqueta de parmesano y bacon	26	Croquetas de pollo	31
Croqueta de rabo de toro	27	Croquetón de jamón	30
Croqueta selección de cocido	29	Croquetón de pollo	30
Croqueta selección de espinacas con piñones y pasas	28		
DEL MAR			
Anillas a la romana selección	34	Mejillón tigre selección horeca	37
Anillas y rejos enharinados	33	Merluza con York y queso	38
Bacalao rebozado	35	Muslitos de mar	38
Bocaditos de adobo	32	Potón rebozado estilo sepia	34
Bocaditos de rosada	35	Preparado de paella	39
Boquerón enharinado	33	Puntilla enharinada	33
Buñuelos de bacalao XL	37	Rabas empanadas	34
Chispas de merluza	35	Rollitos de mar	39
Filete de merluza empanado	38	Salpicón de marisco	39
Fingers de filete de merluza	36	Tortillitas de camarón Selección Gourmet	36
Frutos de mar con concha o sin concha	39	Tortillitas de camarones	37
Langostino rebozado cola vista	38	Tortita de bacalao en tempura	36
Mejillón tigre	37		

ESPECIAL CELEBRACIONES			
Brocheta de gambón con algas	43	Saquitos de queso	41
Concha de vieira rellena de merluza	42	Torpedo de langostino	42
Dátiles con bacon	41	Twister de langostino	43
Piruleta de langostino	40	Twister de langostino selección horeca	43
Saquitos de langostino	41	Vieira y langostino	42
SALTEADOS Y GUARNICIONES			
Arroz tres delicias con tortilla	45	Revuelto de setas	46
Bacon and cheese	45	Risotto de setas	45
Braseado estilo tradicional	47	Salteado de la granja	46
Pavo con verduras	47	Salteado montaños	44
Pavo salteado	47	York y bacon con arroz	45
Revuelto de gambas	46		
PIZZAS AL HORNO DE PIEDRA			
Pizza 4 quesos	48	Pizza de bacon y champiñón	49
Pizza barbacoa	48	Pizza de jamón	49
Pizza boloñesa	48	Pizza de pepperoni	49
Pizza de atún	49	Pizza de pollo	49
Y ADEMÁS...			
Aros de cebolla empanados	52	Lasaña a la boloñesa	54
Berenjena rellena	50	Mini San Jacobos	55
Canelones de carne	54	Miniempanadillas de atún	51
Cordon bleu	54	Pimientos del piquillo rellenos de bacalao	50
Empanadillas de atún	51	Rollitos de primavera	53
Flamenquín York	55	San Jacobos	55
Gyozas de langostino	53	Tortilla de patatas con cebolla	51
Gyozas de pollo	53		
POSTRES			
Profiteroles	56	Tarta de queso al horno	57
Tarta de chocolate y galleta	56	Tarta de zanahoria <i>Carrot Cake</i>	57
Tarta de manzana	57		
VERDURAS			58–59
Alcachofa corazones; Alcachofa troceada; Brócoli; Cebolla; Cocktail de setas; Coliflor; Ensaladilla; Espárrago verde entero; Espinaca; Garbanzo; Guisante; Haba baby; Judía plana; Judía redonda; Menestra mediterránea; Menestra superior; Patata brava prefrita; Patata gajo saborizada prefrita; Patata julienne prefrita; Patata prefrita; Patata steak house prefrita; Patata teja prefrita; Pisto; Zanahoria baby; Zanahoria cubos			



ESPECIALISTAS EN POLLO

Kentucky Style



SOLUCIONES
DE POLLO



100% Solomillo natural

Solomillo de pollo estilo Kentucky

(67971)

Solomillo cortado a mano,
marinado con especias
y doble rebozado estilo
Kentucky, tierno y jugoso.

Alérgenos: **GLUTEN**. Puede
contener trazas de **SOJA** y
MOSTAZA.

 4 min (175 °C)

 18 min (220 °C)

 4 × 1 kg

 28 uds./kg (media)

 38 g/ud. (media)

Fingers de pollo

(63848)

Solomillo de pollo natural
cortado a mano y empanado.

Alérgenos: **GLUTEN**. Puede
contener trazas de **SOJA** y
MOSTAZA.

 4 min (175 °C)

 4 × 1 kg

 28 uds./kg (media)

 35 g/ud. (media)

Tiras de pechuga de pollo cajún

(67190)

Tiras irregulares de pechuga
de pollo marinada con
especias cajún y empanado
grosso.

Alérgenos: **GLUTEN**. Puede
contener trazas de **SOJA**,
APIO y **MOSTAZA**.

 3 min (175 °C)

 3 × 1 kg

 59 uds./kg (media)

 17 g/ud. (media)

Nuggets de pollo

(63367, 63307)

100% pechuga de pollo con un ligero rebozado en tempura ligera y crujiente.

Alérgenos: **GLUTEN, SOJA** y **LECHE**. Puede contener trazas de **MOSTAZA**.



- 3-4 min (175 °C)
- 15 min (200 °C)
- 5 x 1 kg
2 x 2 kg
- 52 uds./kg (media)
- 18,5 g/ud. (media)

Tenders barbacoa y miel

(67693)

Pechuga de pollo marinada con especias, barbacoa y miel, empanada con fibra de patata y cracker.

Alérgenos: **GLUTEN, SOJA, HUEVO, APIO** y **SULFITOS**. Puede contener trazas de **LECHE, MOSTAZA** y **FRUTOS DE CÁSCARA**.



- 3 min (175 °C)
- 14 min (200 °C)
- 3 x 1 kg
- 50 uds./kg (media)
- 20 g/ud. (media)

Chicken pops

(67899)

Pequeñas piezas de pechuga de pollo con un empanado de cereales original para picoteo y ensaladas.

Alérgenos: **GLUTEN** y **SULFITOS**. Puede contener trazas de **SOJA** y **MOSTAZA**.



- 2 min (175 °C)
- 15 min (200 °C)
- 3 x 1 kg
- 250 uds./kg aprox.
- 4 g/ud. (media)



Harina de trigo, maíz y arroz

Siempre crujiente



LÍDER EN INNOVACIÓN
HostelClub

Crocantis de pollo

(67489)

Pechuga de pollo con un empanado a base de lentejas de arroz original y crujiente, ideal para picoteo.

Alérgenos: **GLUTEN** y **SOJA**. Puede contener trazas de **LECHE** y **MOSTAZA**.

- 3 min (175 °C)
- 14 min (200 °C)
- 3 x 1 kg
- 74 uds./kg (media)
- 13,4 g/ud. (media)

Contramuslo estilo
Kentucky

(67755)

Contramuslo de pollo sin piel, deshuesado y marinado con especias barbacoa y rebozado al estilo Kentucky.

Alérgenos: **GLUTEN** y **MOSTAZA**. Puede contener trazas de **SOJA**.

-  5 min (175 °C)
-  18 min (200 °C)
-  1 × 3 kg
-  variables
-  55–155 g/ud.



Alitas Kentucky
picantes

(69413)

Blanquetas y medianas de pollo (50/50), marinadas con especias con un toque de picante, horneadas y rebozadas al estilo Kentucky. Elaboración de quinta gama.

Alérgenos: **GLUTEN**. Puede contener trazas de **SOJA** y **MOSTAZA**.

-  6 min (175 °C)
-  15 min (200 °C)
-  4 × 1 kg
-  20 uds./kg aprox.
-  50 g/ud. aprox.



Alas de pollo grill

(67941)

Blanquetas y medianas de pollo (50/50), marinadas con especias barbacoa y horneadas. Elaboración de quinta gama.

Alérgenos: **no contiene**.

-  4–5 min (175 °C)
-  15 min (200 °C)
-  8 min (MÁX.)
-  4 × 1 kg
-  25 uds./kg (media)
-  40 g/ud. (media)



Crispy chicken

(69193)

Hamburguesa de pechuga de pollo elaborada con pechuga de pollo 100% y rebozado con cereales tipo lenteja de arroz.

Alérgenos: **GLUTEN** y **HUEVO**. Puede contener trazas de **SOJA** y **MOSTAZA**.

-  6 min (175 °C)
-  18 min (200 °C)
-  1 × 4 kg
-  32 uds./kg (media)
-  125 g/ud. (media)



Crispy chicken
americana

(69299)

Hamburguesa de pechuga de pollo con queso, trocitos de bacon ahumado y rebozada con cereales tipo lenteja de arroz.

Alérgenos: **GLUTEN**, **LECHE** y **HUEVO**. Puede contener trazas de **SOJA** y **MOSTAZA**.

-  6 min (175 °C)
-  18 min (200 °C)
-  1 × 4 kg
-  32 uds./kg (media)
-  125 g/ud. (media)



Crispy chicken
mexicana

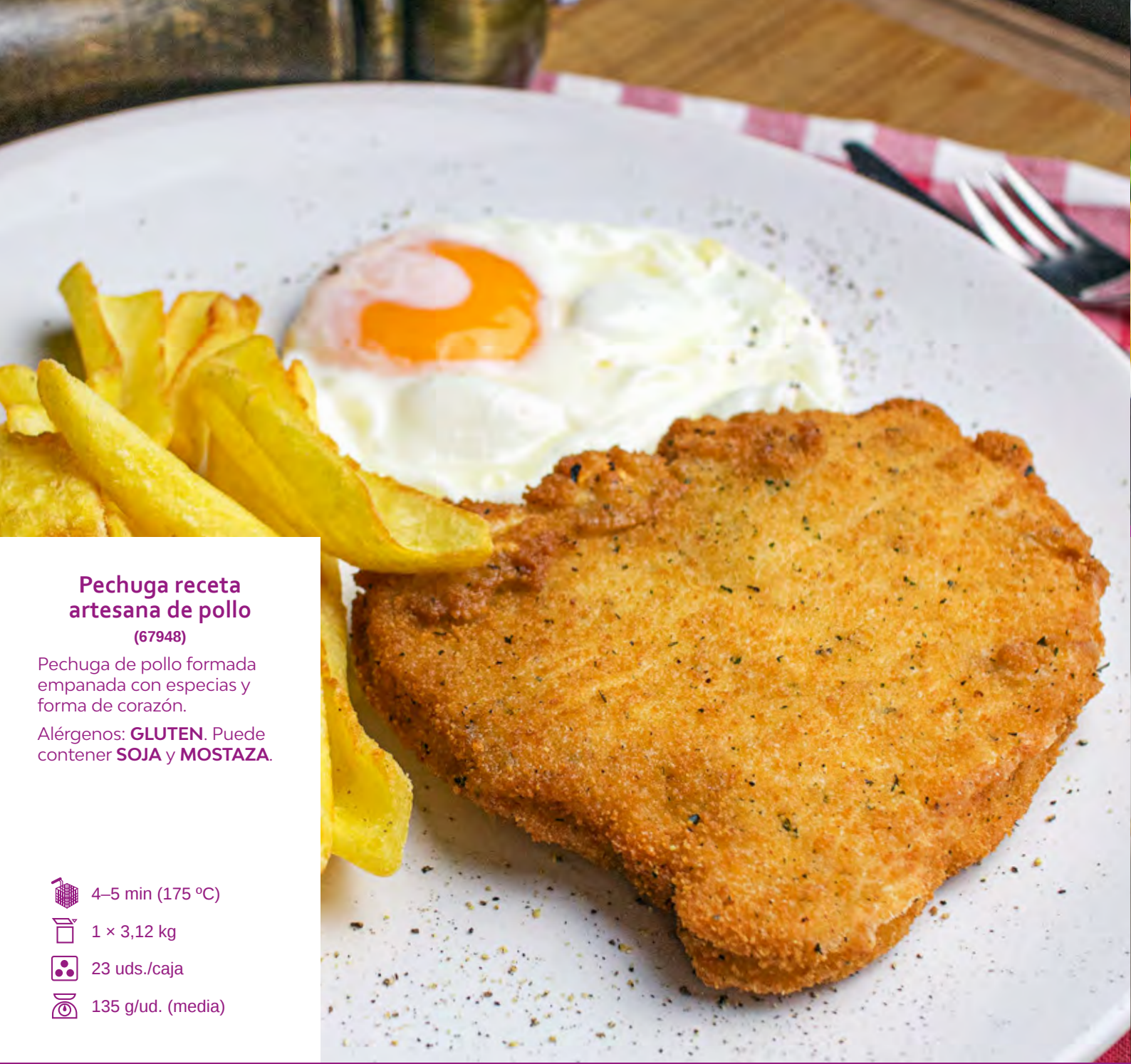
(69300)

Hamburguesa de pechuga de pollo con queso, trocitos de jalapeño, pimienta verde asado y rebozada con cereales tipo lenteja de arroz.

Alérgenos: **GLUTEN**, **LECHE** y **HUEVO**. Puede contener trazas de **SOJA** y **MOSTAZA**.

-  6 min (175 °C)
-  18 min (200 °C)
-  1 × 4 kg
-  32 uds./kg (media)
-  125 g/ud. (media)





Pechuga receta artesana de pollo

(67948)

Pechuga de pollo formada empanada con especias y forma de corazón.

Alérgenos: **GLUTEN**. Puede contener **SOJA** y **MOSTAZA**.

-  4–5 min (175 °C)
-  1 × 3,12 kg
-  23 uds./caja
-  135 g/ud. (media)



Pechuga de pollo horno

(67425)

Pechuga de pollo formada en piezas regulares y empanadas.

Alérgenos: **GLUTEN** y **SOJA**. Puede contener trazas de **LECHE** y **MOSTAZA**.

-  4–5 min (175 °C)
-  16 min (200 °C)
-  5 × 900 g
-  60 uds./caja
-  75 g/ud.



Pechugas de pollo empanadas

(63097)

Pechuga de pollo formada en piezas regulares con empanado saborizado con ajo y perejil.

Alérgenos: **GLUTEN**, **LECHE** y **SOJA**. Puede contener trazas de **MOSTAZA**.

-  4 min (175 °C)
-  1 × 4,8 kg
-  12 uds./kg
-  80 g/ud.



Pechuga natural de pollo empanada

(63938)

Filetes de pechuga de pollo natural marinado al punto de sal, empanados con ajo y perejil.

Alérgenos: **GLUTEN**. Puede contener **SOJA** y **MOSTAZA**.

-  4 min (175 °C)
-  1 × 4 kg
-  30 uds./caja (media)
-  138 g/ud. (media)



QUESOS



Gouda, Cheddar,
Mozzarella, frescos,
fundentes, saborizados,
picantes...



Aros de gouda y bacon (69161)

Snack de queso gouda con bacon ahumado y cebolla frita empanado con cereales crujiente y forma de rosquilla.

Alérgenos: **GLUTEN, SOJA** y **LECHE**. Puede contener trazas de **MOSTAZA**.

- 2 min (175 °C)
- 8 min (200 °C)
- 3 × 1 kg
- 32 uds./kg (media)
- 31,5 g/ud. (media)



Nachos de queso (69235)

Snack de queso cheddar con especias y empanados con nachos triturados sabor Tex Mex.

Alérgenos: **GLUTEN, SOJA, LECHE** y **APIO**. Puede contener trazas de **MOSTAZA**.

- 2 min (175 °C)
- 9 min (200 °C)
- 3 × 1 kg
- 50 uds./kg
- 20 g/ud.



Nachos de guacamole (69236)

Snack de queso cheddar y guacamole con especias, empanados con nachos triturados.

Alérgenos: **GLUTEN, SOJA, LECHE** y **APIO**. Puede contener trazas de **MOSTAZA**.

- 2 min (175 °C)
- 9 min (200 °C)
- 3 × 1 kg
- 50 uds./kg
- 20 g/ud.



Crocantis de queso gouda

(67635)

Snack elaborado con queso gouda natural y empanado con cereales tipo lenteja extracrujientes.

Alérgenos: **GLUTEN, HUEVO** y **LECHE**. Puede contener trazas de **SOJA** y **MOSTAZA**.

 2 min (175 °C)

 3 × 1 kg

 69 uds./kg

 14,5 g/ud. (media)



Tempura de queso fresco

(67492)

Queso fresco de leche de cabra en dados con una fina tempura.

Alérgenos: **GLUTEN** y **LECHE**. Puede contener trazas de **FRUTOS DE CÁSCARA, HUEVO, PESCADO, CRUSTÁCEOS, SOJA, SULFITOS** y **MOLUSCOS**.

 4–5 min (175 °C)

 12 min (200 °C)

 2 × 1 kg

 71 uds./caja (media)

 14 g/ud. (media)



Tequeños de queso

(69210)

Bastones de queso fresco venezolano envueltos a mano uno a uno en una masa de trigo semidulce.

Alérgenos: **GLUTEN, HUEVO** y **LECHE**. Puede contener trazas de **APIO, DIÓXIDO DE AZUFRE, SULFITOS, MOSTAZA, PESCADO** y **SÉSAMO**.

 3–4 min (175 °C)

 2 × 1,575 kg

 90 uds./caja

 35 g/ud. (media)



Cheddar bites con jalapeño

(67960)

Bocaditos de queso cheddar de intenso sabor con un toque de jalapeño.

Alérgenos: **GLUTEN, HUEVO** y **LECHE**. Puede contener trazas de **SOJA** y **MOSTAZA**.

 2 min (175 °C)

 6 min (200 °C)

 3 × 1 kg

 88 uds./kg (media)

 11,5 g/ud. (media)



Fingers gouda (69081)

Bastones de queso gouda natural ligeramente empanado con pan rallado y harinas de cereales.

Alérgenos: **GLUTEN**, **LECHE** y **HUEVO**. Puede contener trazas de **SOJA**.

 2 min (175 °C)

 4 × 1 kg

 33 uds./kg (media)

 30 g/ud. (media)



Fingers de mozzarella (67037)

Bastones de queso mozzarella natural con un empanado grueso de pan rallado, ajo y perejil.

Alérgenos: **GLUTEN**, **LECHE** y **HUEVO**. Puede contener trazas de **SOJA** y **MOSTAZA**.

 2 min (175 °C)

 4 × 1 kg

 33 uds./kg (media)

 30 g/ud. (media)



Crujiente de mozzarella con tomate seco (69395)

Porciones triangulares de queso y jamón cocido, empanados con escamas blancas y rojas, recubrimiento crujiente, núcleo cremoso.

Alérgenos: **GLUTEN** y **LECHE**. Puede contener trazas de **SOJA**, **MOSTAZA**, **CACAHUETES**, **APIO** y **SÉSAMO**.

 2 min (175 °C)

 7 min (200 °C)

 3 × 1 kg

 33 uds./kg (media)

 30 g/ud. (media)





CARNES

Vacuno nacional



HAMBURGUESAS



95% carne 5% especias

Torreznos de Soria precocinados (69443)

Panceta de cerdo curada con sal y especias y prefrita a baja temperatura largo tiempo. Sello de calidad "Torrezno de Soria".

Alérgenos: **no contiene.**



20

- 3-4 min (175 °C)
- 20 min (200 °C)
- 6 uds. de 500 gramos
- 30 uds./caja aprox.
- 100 g/ud. aprox.



Hamburguesa de Angus

(69307)

Carne obtenida de canales de Angus de procedencia nacional. 95% Angus más 5% sal y especias. Sin aditivos ni conservantes.

Alérgenos: **no contiene.**

- Descongeladas:** Descongelar en refrigeración. Cocinar por completo 4-5 min aprox. por cada lado.
- Congeladas:** Directamente en la plancha y sin aceite. Cocinar completamente 5 min aprox. por cada lado.

1 x 2,24 kg

16 uds./caja

140 g/ud.



Hamburguesa de Angus 180 g

(69431)

Carne obtenida de canales de Angus y vacuno de procedencia nacional. 95% carne más 5% sal y especias. Sin aditivos ni conservantes.

Alérgenos: **no contiene.**

- Descongeladas:** Descongelar en refrigeración. Cocinar por completo 5-6 min aprox. por cada lado.

14 x 180 g aprox.

14 uds./caja

180 g/ud



Hamburguesa de vacuno cuarto de libra

(69306)

Carne obtenida de canales de vacuno procedencia nacional. 95% vacuno más 5% sal y especias. Sin aditivos ni conservantes.

Alérgenos: **no contiene.**

- Descongeladas:** Descongelar en refrigeración. Cocinar por completo 4 min aprox. por cada lado.
- Congeladas:** Directamente en la plancha y sin aceite. Cocinar completamente 5 min aprox. por cada lado.

1 x 1,92 kg

16 uds./caja

120 g/ud.

21

Burger meat de cerdo
(65183)

Burger meat elaborada con carne de cerdo ELPOZO tierna y jugosa. Pensada para colectividades y menú.

Alérgenos: **SOJA**. Puede contener trazas de **GLUTEN**, **SULFITOS** y **LECHE**.

-  Sin descongelar dorar por ambos lados 2-3 min
-  5 × 1,08 kg
-  60 uds./caja
-  90 g/ud.



Mini burger de cerdo
(65184)

Mini Burger meat elaborada con carne de cerdo tierna y jugosa. Ideal para tapeo y aperitivo.

Alérgenos: **SOJA** y **SULFITOS**. Puede contener trazas de **GLUTEN** y **LECHE**.

-  Sin descongelar dorar por ambos lados 2 min
-  2 × 2 kg
-  40 uds./kg
-  25 g/ud. (media)



Albóndigas de carne
(63366, 63292)

Burger meat de cerdo emboladas con pan rallado, sal y especias.

Alérgenos: **GLUTEN** y **SOJA**. Puede contener trazas de **LECHE**, **APIO** y **MOSTAZA**.

-  2 min (175 °C) y posteriormente cocinar en salsa, guiso o a la plancha.
-  5 × 1 kg
2 × 2 kg
-  45 uds./kg (media)
-  22 g/ud. (media)





5ª GAMA



Carrillera en salsa (69381)

Carrillera de cerdo cocinada en salsa española a baja temperatura durante tres horas, compacta tierna y jugosa, presentada en raciones individuales.

Alérgenos: **no contiene.**

15 min (200 °C)

5 min (MÁX.) Sin envase.

Olla o cazuela (sólo guisos): Verter el producto y remover durante 10-15 minutos.

12 x 250 g aprox.

6 uds./caja

250 g/ud. (media)



Codillo de cerdo en su jugo (69392)

Medios codillos cocinados a baja temperatura varias horas, carne compacta tierna y jugosa. Raciones individuales.

Alérgenos: **no contiene.**
Puede contener trazas:
de **HUEVO** y **MOSTAZA**,
DIÓXIDO DE AZUFRE,
SULFITOS, **SOJA**, **LECHE**,
CACAHUETE y **GLUTEN**.

20-30 min (200 °C)

8 min (MÁX.) Sin envase.

12 x 400 g aprox.
(media)

12 uds./caja

400 g/ud. (media)



Costillar de cerdo en su jugo (69454)

Costillar denominado de San Luis. Cocinadas durante cuatro horas a baja temperatura y sin salsa. Su carne queda jugosa y tan tierna que se despegue del hueso.

Alérgenos: **no contiene.**

10-15 min (200 °C)

5-7 min (MÁX.)

6 x 560 g aprox.

6 uds./caja

500-700 g/ud. (media)



Costillar de cerdo a la barbacoa (69263)

Costillar denominado de San Luis. Cocinados durante cuatro horas a baja temperatura y adicionados con salsa barbacoa. Su carne queda jugosa y tan tierna que se despegue del hueso.

Alérgenos: **MOSTAZA.**

10-15 min (200 °C)

5-7 min (MÁX.)

6 x 750 g aprox.

6 uds./caja

700-850 g/ud. (media)



CROQUETAS PREMIUM

Croqueta de parmesano y bacon (69354)

Auténtico queso parmesano, con un toque de bacon ahumado, inconfundible sabor y aroma a queso parmesano. De textura suave.

Alérgenos: **GLUTEN** y **LECHE**. Puede contener trazas de **FRUTOS DE CÁSCARA (AVELLANAS)**, **HUEVO**, **PESCADO**, **CRUSTÁCEOS**, **SOJA**, **SULFITOS** y **MOLUSCOS**.

-  4–5 min (175 °C)
-  4 × 1 kg
-  28 uds./kg (media)
-  36 g/ud. (media)



Croqueta de bogavante y buey de mar (69199)

Elaborada con un fumet y carne de bogavante y buey de mar. De textura suave.

Alérgenos: **GLUTEN**, **PESCADO**, **CRUSTÁCEOS** y **LECHE**. Puede contener trazas de **FRUTOS DE CÁSCARA**, **HUEVO**, **SOJA**, **SULFITOS** y **MOLUSCOS**.

-  4–5 min (175 °C)
-  4 × 1 kg
-  28 uds./kg (media)
-  36 g/ud. (media)



Croqueta de gamba al ajillo (67981)

Elaborada con un fumet de marisco y carne de gamba y langostino con un puntito picante de ají. De textura suave.

Alérgenos: **GLUTEN**, **LECHE**, **PESCADO**, **CRUSTÁCEOS** y **SULFITOS**. Puede contener trazas de **HUEVO**, **SOJA**, **MOLUSCOS**, **FRUTOS DE CÁSCARA** y **MOSTAZA**.

-  4–5 min (175 °C)
-  4 × 1 kg
-  28 uds./caja (media)
-  36 g/ud. (media)



Croqueta de bacalao al pil pil (69129)

Auténtico *Gadus morhua* y un pil pil elaborado con aceite de virgen extra y ajo. De textura suave.

Alérgenos: **GLUTEN** y **PESCADO**. Puede contener trazas de **FRUTOS DE CÁSCARA**, **LECHE**, **HUEVO**, **CRUSTÁCEOS**, **SOJA**, **SULFITOS** y **MOLUSCOS**.

-  4–5 min (175 °C)
-  4 × 1 kg
-  28 uds./caja (media)
-  36 g/ud. (media)



Croqueta de rabo de toro (67894)

Rabo de toro, magra de ternera, hortalizas (ajo, cebolla, zanahoria y puerro), tomate y vino.

Alérgenos: **GLUTEN**, **LECHE**, **SULFITOS** y **APIO**. Puede contener trazas de **FRUTOS DE CÁSCARA**, **HUEVO**, **CRUSTÁCEOS**, **MOSTAZA**, **SÉSAMO**, **MOLUSCOS**, **SOJA** y **PESCADO**.

-  4–5 min (175 °C)
-  4 × 1 kg
-  30 uds./caja (media)
-  33 g/ud. (media)





CROQUETAS SELECCIÓN

Croqueta selección de espinacas con piñones y pasas (69486)

Espinacas 47%, pasas sultanas, cebolla, piñones, sal y especias.

Alérgenos: **GLUTEN**. Puede contener trazas de **CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, PESCADO, SOJA, SULFITOS, LECHE, FRUTOS DE CÁSCARA** y **HUEVO**.

 4–5 min (175 °C)

 4 × 1 kg

 27 uds./kg (media)

 37 g/ud. (media)



Croqueta selección de pulpo feira (69487)

Receta de guiso tradicional elaborada con un 25% de pulpo, cebolla, AOVE, leche y pimentón.

Alérgenos: **LECHE, GLUTEN** y **MOLUSCOS**. Puede contener trazas de **FRUTOS DE CÁSCARA, HUEVO, PESCADO, CRUSTÁCEOS, SOJA, SULFITOS, MOSTAZA** y **MOLUSCOS**.

 4–5 min (175 °C)

 4 × 1 kg

 27 uds./kg (media)

 37 g/ud. (media)



Croqueta selección de cocido

(69250)

Receta de guiso tradicional elaborada con carne de ave, cerdo, jamón curado, hortalizas y caldo de pollo.

Alérgenos: **GLUTEN** y **LECHE**. Puede contener trazas de **CRUSTÁCEOS, PESCADO, SOJA, FRUTOS DE CÁSCARA, APIO, MOSTAZA** y **MOLUSCOS**.

 4–5 min (175 °C)

 4 × 1 kg

 29 uds./kg (media)

 35 g/ud. (media)

Croqueta selección de ibérico (69251)

(69251)

Elaborada con jamón curado y paleta ibérica. De textura suave.

Alérgenos: **GLUTEN, LECHE** y **SOJA**. Puede contener trazas de **CRUSTÁCEOS, PESCADO, APIO, MOSTAZA** y **MOLUSCOS**.

 4–5 min (175 °C)

 4 × 1 kg

 29 uds./kg (media)

 35 g/ud. (media)



Croqueta selección de setas (69252)

(69252)

Con una mezcla de setas (46%) boletus, seta de Ostra, Nameko y champiñón. De textura suave.

Alérgenos: **GLUTEN, LECHE** y **ALBUMINA DE HUEVO**. Puede contener trazas de **CRUSTÁCEOS, PESCADO, SOJA, APIO, MOSTAZA** y **MOLUSCOS**.

 4–5 min (175 °C)

 4 × 1 kg

 29 uds./kg (media)

 35 g/ud. (media)





CROQUETAS APERITIVO

Croqueta de espinacas (69253)

Espinacas (23%) con uvas pasas, cebolla, sal y especias.

Alérgenos: **GLUTEN** y **ALBÚMINA DE HUEVO**. Puede contener trazas de **CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, PESCADO, SOJA, APIO, MOSTAZA** y **LECHE**.

 4–5 min (175 °C)

 4 × 1 kg

 29 uds./kg (media)

 35 g/ud. (media)

Croquetón de jamón (67316)

De gran tamaño equivalente a 2,5 croquetas de selección con un 11% de jamón curado.

Alérgenos: **GLUTEN** y **LECHE**. Puede contener trazas de **CRUSTÁCEOS, HUEVO, PESCADO, SOJA, APIO, MOSTAZA, MOLUSCOS, FRUTOS DE CÁSCARA** y **CACAHUETES**.

 6 min (175 °C)

 4 × 1 kg

 12 uds./kg (media)

 85 g/ud. (media)



Croquetas de jamón (69254)

Con un 11% de jamón curado. De textura suave.

Alérgenos: **GLUTEN** y **LECHE**. Puede contener trazas de **CRUSTÁCEOS, HUEVO, PESCADO, CACAHUETES, SOJA, FRUTOS DE CÁSCARA, APIO, MOSTAZA, GRANOS DE SÉSAMO, ALTRAMUCES** y **MOLUSCOS**.

 3–4 min (175 °C)

 4 × 1 kg

 29 uds./kg (media)

 35 g/ud. (media)



Croquetón de pollo (69260)

De gran tamaño, equivalente a 2,5 croquetas de selección. Elaborada con caldo de pollo, carne de pollo, hortalizas, sal y especias.

Alérgenos: **GLUTEN, HUEVO** y **LECHE**. Puede contener trazas de **CRUSTÁCEOS, PESCADO, SOJA, APIO, MOSTAZA** y **MOLUSCOS**.

 6 min (175 °C)

 4 × 1 kg

 12 uds./kg (media)

 85 g/ud. (media)



Croquetas de pollo (69255)

Elaborada con caldo de pollo, carne de pollo, hortalizas, sal y especias.

Alérgenos: **GLUTEN, LECHE** y **HUEVO**. Puede contener trazas de **CRUSTÁCEOS, PESCADO, SOJA, APIO, MOSTAZA** y **MOLUSCOS**.

 3–4 min (175 °C)

 4 × 1 kg

 29 uds./kg (media)

 35 g/ud. (media)





DEL MAR

Bocaditos de adobo (67406)

Taquitos de caella marinada en vinagre de vino y especias (pimentón, comino, orégano y ajo) y ligeramente enharinada.

Alérgenos: **PESCADO** y **GLUTEN**. Puede contener trazas de **MOSTAZA**, **MOLUSCOS**, **CRUSTÁCEOS** y **SOJA**.



Puntilla enharinada (67821)

Puntilla china entera sin pluma ligeramente enharinada 15% y al punto de sal.

Alérgenos: **GLUTEN** y **MOLUSCOS**. Puede contener trazas de **FRUTOS DE CÁSCARA**, **LECHE**, **HUEVO**, **PESCADO**, **CRUSTÁCEOS**, **SOJA** y **SULFITOS**.

- 3 min (175 °C) o que queden dorados
- 1 × 2 kg
- 80 uds./kg (media)
- 12,5 g/ud. (media)



Anillas y rejos enharinados (69222)

Producto de *Illex argentinus* (100/200) con un ligero enharinado al estilo “Calamar a la andaluza”.

Alérgenos: **GLUTEN** y **MOLUSCOS**. Puede contener trazas de **PESCADO**, **CRUSTÁCEOS**, **SOJA** y **MOSTAZA**.

- 2–3 min (175 °C) o que queden dorados
- 3 × 1 kg
- Variable
- 24–42 g/ud. (media)

Boquerón enharinado (69036)

Boquerón del Mediterráneo limpio, sin cabeza y eviscerado, ligeramente enharinado 15% y al punto de sal.

Alérgenos: **PESCADO** y **GLUTEN**. Puede contener trazas de **FRUTOS DE CÁSCARA**, **LECHE**, **HUEVO**, **CRUSTÁCEOS**, **MOLUSCOS**, **SOJA** y **SULFITOS**.

- 3 min (175 °C) o que queden dorados
- 1 × 2 kg
- 100 uds./kg (media)
- 10 g/ud. (media)



Potón rebozado estilo sepia (67975)

Porciones de potón marinado en tempura, con ajo, perejil y zumo de limón.

Alérgenos: **MOLUSCOS** y **GLUTEN**. Puede contener trazas de **PESCADO**, **CRUSTÁCEOS**, **SULFITOS**, **LECHE**, **HUEVO**, **SOJA**, **APIO** y **MOSTAZA**.

- 3-4 min (175 °C)
- 15 min (180 °C)
- 4 x 1 kg
- 100 uds./kg (media)
- 10 g/ud. (media)



Chispas de merluza (67047)

Filete de merluza sin piel ni espinas con una ligera tempura crujiente.

Alérgenos: **PESCADO** y **GLUTEN**. Puede contener trazas de **CRUSTÁCEOS**, **MOLUSCOS**, **SOJA** y **MOSTAZA**.

- 3-4 min (175 °C)
- 20 min (200 °C)
- 4 x 1 kg
- 45 uds./kg (media)
- 22 g/ud. (media)

Rabas empanadas (67972)

Tiras de manto de potón del Pacífico marinados y empanados con pan rallado y especias.

Alérgenos: **GLUTEN** y **MOLUSCOS**. Puede contener trazas de **PESCADO** y **CRUSTÁCEOS**.

- 3-4 min (175 °C) o que queden dorados
- 18 min (200 °C)
- 4 x 1 kg
- 55 uds./kg (media)
- 18 g/ud. (media)



Bocaditos de rosada (67430)

Taquitos de rosada sin piel empanada.

Alérgenos: **PESCADO** y **GLUTEN**. Puede contener trazas de **MOLUSCOS**, **CRUSTÁCEOS**, **SOJA** y **MOSTAZA**.

- 2-3 min (175 °C)
- 18 min (200 °C)
- 4 x 1 kg
- 80 uds./kg (media)
- 12,5 g/ud. (media)

Anillas a la romana selección (63776)

Anillas de *Illex argentinus* escaladas y en tempura con ajo, especias y cítricos.

Alérgenos: **GLUTEN** y **MOLUSCOS**. Puede contener trazas de **PESCADO**, **CRUSTÁCEOS**, **HUEVO**, **LECHE**, **SOJA** y **MOSTAZA**.

- 3-4 min (175 °C)
- 15 min (200 °C)
- 4 x 1 kg
- 90 uds./kg (media)
- 11 g/ud. (media)



Bacalao rebozado (63392)

Taquitos de bacalao rebozado en tempura con ajo y perejil.

Alérgenos: **PESCADO** y **GLUTEN**. Puede contener trazas de **MOLUSCOS**, **CRUSTÁCEOS**, **SOJA**, **APIO** y **MOSTAZA**.

- 3-4 min (200 °C)
- 20 min (200 °C)
- 5 x 1 kg
- 67 uds./kg (media)
- 15 g/ud. (media)

Tortillitas de camarón
Selección Gourmet

(69221)

Tortillitas de camarón crudo
30% con perejil, cebolla y sal.

Alérgenos: **GLUTEN** y **CRUSTÁCEOS**. Puede contener
trazas de **PESCADO**, **LECHE**,
SÉSAMO, **HUEVO**, **MOLUSCOS**,
SOJA y **MOSTAZA**.

-  1–2 min (175 °C) o que se doren los bordes.
-  10–12 min (200 °C)
-  3 × 1 kg
-  20 uds./kg (media)
-  50 g/ud. (media)



Tortillitas de
camarones (67092)

Mini tortillitas de camarón
cocido 17% con especias y sal.

Alérgenos: **GLUTEN**, **CRUSTÁCEOS**,
LECHE y **PESCADO**. Puede contener
trazas de **SOJA**, **HUEVO** y **MOSTAZA**.

-  2–3 min (175 °C) o que se doren al gusto.
-  15 min (200 °C)
-  4 × 1 kg
-  42 uds./kg (media)
-  24 g/ud. (media)

Fingers de filete de
merluza (69397)

Cortes irregulares de filete de
merluza con piel sin espinas
en tempura, con ajo y perejil.

Alérgenos: **PESCADO**, **GLUTEN**,
SOJA y **HUEVO**. Puede
contener trazas de **MOLUSCOS**,
CRUSTÁCEOS y **MOSTAZA**.

-  3–4 min (175 °C)
-  15 min (200 °C)
-  4 × 1 kg
-  25 uds./kg (media)
-  40 g/ud. (media)



Mejillón tigre (63285)

Medias conchas rellenas y
empanadas con una masa
tipo croqueta con carne
de mejillón (16%), pimienta,
tomate, cebolla y especias.

Alérgenos: **GLUTEN**, **LECHE** y
MOLUSCOS. Puede contener
trazas de **CRUSTÁCEOS**, **HUEVO**,
PESCADO, **MOSTAZA** y **SOJA**.

-  4–5 min (175 °C)
-  4 × 1 kg
-  20 uds./kg (media)
-  50 g/ud. (media)

Tortita de bacalao en
tempura (69303)

Gadus morhua 36% en una masa
para rebozar con ajo y perejil.
Elaborado a mano uno a uno.

Alérgenos: **PESCADO** y **GLUTEN**. Puede contener
trazas de **MOLUSCOS**,
LECHE, **SÉSAMO**, **HUEVO**,
SOJA, **CRUSTÁCEOS**,
MOSTAZA y **SULFITOS**.

-  3–4 min (175 °C)
-  12 min (200 °C)
-  6 × 0,500 kg
-  14 uds./bandeja (media)
-  35 g/ud. (media)



Mejillón tigre selección
horeca (67763)

Carne de mejillón, pimienta,
tomate, ají, cebolla frita y
caldo de rape. Cubierto con
bechamel y empanado.

Alérgenos: **GLUTEN**, **LECHE**,
CRUSTÁCEOS, **PESCADO** y
MOLUSCOS. Puede contener
trazas de **HUEVO**, **SOJA**,
SULFITOS, y **FRUTOS DE**
CÁSCARA.

-  6 min (175 °C)
-  1 × 3 kg
-  15 uds./kg aprox.
-  65 g/ud. aprox.

Tortita de bacalao en
tempura (69303)

Gadus morhua 36% en una masa
para rebozar con ajo y perejil.
Elaborado a mano uno a uno.

Alérgenos: **PESCADO** y **GLUTEN**. Puede contener
trazas de **MOLUSCOS**,
LECHE, **SÉSAMO**, **HUEVO**,
SOJA, **CRUSTÁCEOS**,
MOSTAZA y **SULFITOS**.

-  3–4 min (175 °C)
-  12 min (200 °C)
-  6 × 0,500 kg
-  14 uds./bandeja (media)
-  35 g/ud. (media)



Buñuelos de bacalao XL
(69302)

Bacalao *Gadus Morhua* (18%)
en pasta Orly con ajo y perejil.
Esponjoso y crujiente.

Alérgenos: **PESCADO** y **GLUTEN**.
Puede contener trazas de
CRUSTÁCEOS, **MOLUSCOS**,
HUEVO, **LECHE**, **MOSTAZA** y **SOJA**.

-  3–4 min (175 °C)
-  20 min (200 °C)
-  4 × 1 kg
-  40 uds./kg (media)
-  25 g/ud. (media)

Langostino rebozado cola vista (67471)

Langostino pelado con cola en tempura gruesa.

Alérgenos: **CRUSTÁCEOS, GLUTEN y SULFITOS**. Puede contener trazas de **PESCADO, MOLUSCOS, HUEVO, APIO, MOSTAZA, SOJA y LECHE**.

-  3–4 min (175 °C)
-  18 min (200 °C)
-  4 × 1 kg
-  58 uds./kg (media)
-  17 g/ud. (media)



Preparado de paella (67062)

Mezcla en proporción variable de almeja cocida con concha, pota argentina, dados de merluza, mejillón cocido con concha, calamar indio y langostino banana.

Alérgenos: **MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS, PESCADO y SULFITOS**.

 Descongelar y usar como producto fresco en tus recetas

 1 × 6 kg

Merluza con york y queso (63039)

Filetes de merluza sin piel ni espinas, con fiambre ELPOZO y queso empanados.

Alérgenos: **PESCADO, GLUTEN, SOJA y LECHE**. Puede contener trazas de **CRUSTÁCEOS y MOLUSCOS**.

-  4–5 min (175 °C)
-  5 × 1,08 kg
-  11 uds./kg
-  90 g/ud.



Frutos de mar con concha (67081) o sin concha (67082)

Pota argentina alas y anillas, dados de merluza, mejillón cocido, gamba pelada, calamar de la India y almeja cocida (con o sin concha)

Alérgenos: **PESCADO, CRUSTÁCEOS y MOLUSCOS**. Puede contener trazas de **SULFITOS**.

 Descongelar y usar como producto fresco en tus recetas

 6 × 1 kg

Filete de merluza empanado (63298)

Filetes de merluza sin piel y espinas empanado.

Alérgenos: **PESCADO y GLUTEN**. Puede contener trazas de **MOSTAZA, MOLUSCOS y CRUSTÁCEOS, SOJA**.

-  5 min (175 °C)
-  1 × 5 (8 envases de 5 uds.)
-  8 uds./kg
-  125 g/ud.



Salpicón de marisco (67080)

Marisco cocido y surimi (50%) y hortalizas escaldadas (50%), gamba pelada, mejillón cocido, potón cocido, pimiento verde y rojo, cebollitas crudas y encurtidas.

Alérgenos: **PESCADO, MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS, HUEVO, SOJA y SULFITOS**.

 Descongelar sobre rejilla nunca dentro del envase y aliñar al gusto

 6 × 1 kg

Muslitos de mar (62264)

Preparado de pescado a base de surimi con sabor a cangrejo y presentado con una pinza de cangrejo natural.

Alérgenos: **PESCADO, GLUTEN, HUEVO, CRUSTÁCEOS y SOJA**. Puede contener trazas de **MOSTAZA, MOLUSCOS, LECHE y APIO**.

-  4–5 min (175 °C)
-  4 × 900 g
-  29 uds./kg (media)
-  31 g/ud. (media)



Rollitos de mar (62018)

Surimi a base de pescado blanco y aroma de cangrejo.

Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **CRUSTÁCEOS, HUEVO, PESCADO y SOJA**.

 Descongelar y aliñar al gusto

 3 × 1 kg

 35 uds./kg (media)

 29 g/ud. (media)



ESPECIAL CELEBRACIONES



CELEBRACIONES

HostelClub

Piruleta de langostino (63898)

Langostinos pelados
saborizados presentados en
pincho.

Alérgenos: **CRUSTÁCEOS**.
Puede contener trazas de
FRUTOS DE CÁSCARA,
LECHE, **HUEVO**, **PESCADO**,
SOJA, **GLUTEN**, **MOLUSCOS**
y **SULFITOS**.



40



Saquitos de langostino (63903)

Saquitos de pasta filo
reellenos de langostino blanco
con fideos de arroz, hortalizas
y especias con un toque de
chile picante.

Alérgenos: **CRUSTÁCEOS**,
SOJA y **GLUTEN**.

3 min (175 °C)

10 min (200 °C)

2 × 1 kg

50 uds./kg (media)

20 g/ud. (media)



Saquitos de queso (63900)

Saquitos de pasta filo
reellenos de queso de cabra,
hortalizas y especias.

Alérgenos: **LECHE** y **GLUTEN**.
Puede contener trazas de
FRUTOS DE CÁSCARA,
HUEVO, **PESCADO**,
CRUSTÁCEOS, **SOJA**,
SULFITOS y **MOLUSCOS**.

2-3 min (175 °C)

1 × 1,5 kg

100 uds./caja

15 g/ud.



Dátiles con bacon (63420)

Dátil entero deshuesado
re lleno con una almendra
tostada envueltos en una tira
de bacon ahumado.

Alérgenos: **SOJA** y **FRUTOS
DE CÁSCARA**. Puede contener
trazas de **LECHE**.

3 min (175 °C)

15 min (200 °C)

6 × 500 g

23 uds./bolsa (media)

22 g/ud. (media)

41

Concha de vieira
rellena de merluza

(69273)

Concha de vieira de merluza 50% y bechamel cubierta de pan rallado y queso emmental.

Alérgenos: **LECHE, PESCADO, GLUTEN, SOJA y MOLUSCOS.** Puede contener trazas de **FRUTOS DE CÁSCARA, HUEVO, CRUSTÁCEOS, SULFITOS y MOSTAZA.**

-  15 min (200 °C)
-  1 × 2,1 kg
-  14 uds./caja
-  150 g/ud.



Twister de langostino
selección horeca

(69157)

Langostinos pelados marinados con especias, envueltos en fina y crujiente pasta brick.

Alérgenos: **CRUSTÁCEOS y GLUTEN.** Puede contener trazas de **FRUTOS DE CÁSCARA, PESCADO, HUEVO, SOJA, LECHE, SULFITOS, MOSTAZA y MOLUSCOS.**

-  3–4 min (175 °C) o que se doren al gusto
-  1 × 2 kg
-  41 uds./kg aprox.
-  24 g/ud. (media)

Vieira y langostino

(69110)

Concha rellena con carne de vieira y colas de langostino pelado. Bechamel con cebolla, champiñón, queso emmental, especias y brandy.

Alérgenos: **MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS, GLUTEN, LECHE, PESCADO y SULFITOS.** Puede contener trazas de **FRUTOS DE CÁSCARA, HUEVO, SOJA y MOSTAZA.**

-  15 min (200 °C)
-  1 × 2,1 kg
-  14 uds./caja
-  150 g/ud.



Twister de langostino

(63972)

Langostinos pelados marinados con especias, envueltos en fina y crujiente pasta brick de 21 cm de largo.

Alérgenos: **CRUSTÁCEOS y GLUTEN.** Puede contener trazas de **PESCADO y SOJA.**

-  3–4 min (175 °C) o que se doren al gusto
-  2 × 1 kg
-  44 uds./kg (media)
-  23 g/ud. (media)

Torpedo de langostino

(63899)

Langostino blanco tail-on de tamaño uniforme empanado con pan panko de textura muy crujiente ideal para aperitivos.

Alérgenos: **CRUSTÁCEOS y GLUTEN.**

-  3–4 min (175 °C)
-  2 × 1 kg
-  50 uds./kg (media)
-  20 g/ud. (media)



Brocheta de gambón
con algas

(67902)

Brocheta de gambón austral marinado con lechuga de mar con pan de molde tipo panko.

Alérgenos: **CRUSTÁCEOS, SULFITOS y GLUTEN.** Puede contener trazas de **FRUTOS DE CÁSCARA, LECHE, HUEVO, PESCADO, MOLUSCOS, SOJA y MOSTAZA.**

-  3–4 min (175 °C)
-  1 × 1,7 kg
-  50 uds./caja aprox.
-  34 g/ud. (media)



SALTEADOS y GUARNICIONES



SOLUCIONES DE
SALTEADOS



Salteado montañés

(67093)

Mezcla de patata con fiambre de York y bacon ahumado, pimiento verde, rojo y cebolla prefrita.

Alérgenos: **SOJA** y **LECHE**. Puede contener trazas de **GLUTEN**.

🍳 5-6 min (175 °C)

🕒 12 min (180 °C)

📺 5-6 min (MÁX.)

🍽️ 4 × 1 kg



Bacon and cheese

(67456)

Bacon ahumado con quesos, patatas y especias. Contiene 10 sobres de salsa ranch para añadir tras cocinarlo.

Alérgenos: **LECHE**, **HUEVO** y **SOJA**. Puede contener trazas de **GLUTEN**.

🍳 5-6 min (175 °C)

🕒 12 min (180 °C)

📺 5-6 min (MÁX.)

🍽️ 10 × 350 g



Arroz tres delicias con tortilla

(67723)

Mezcla de fiambre de cerdo, gamba pelada, tortilla, zanahoria, guisantes y arroz.

Alérgenos: **SOJA**, **LECHE**, **CRUSTÁCEOS** y **HUEVO**. Puede contener trazas de **SULFITOS** y **GLUTEN**.

🍳 5-6 min (175 °C)

🕒 12 min (180 °C)

📺 5-6 min (MÁX.)

🍽️ 4 × 1 kg



York y bacon con arroz

(67011)

Mezcla en proporción variable de fiambre de cerdo, bacon con arroz y hortalizas.

Alérgenos: **SOJA**, **HUEVO** y **LECHE**. Puede contener trazas de **GLUTEN**.

🍳 5-6 min (175 °C)

🕒 12 min (180 °C)

📺 5-6 min (MÁX.)

🍽️ 4 × 1 kg



Risotto de setas

(67128)

Arroz precocido, setas Nameko, champiñón, cebolla pochada y especias.

Alérgenos: **SOJA**, **LECHE** y **SULFITOS**. Puede contener trazas de **GLUTEN**.

Añadir 1/4 de litro de agua o caldo por cada kg de risotto a mitad de rehogado

🍳 8 min (175 °C)

🕒 12 min (200 °C)

📺 5 min (MÁX.)

🍽️ 4 × 1 kg

Revuelto de gambas
 (67183)

Mezcla en proporción variable de gamba pelada cruda, brotes de ajo cocidos y espárrago verde. Sin sal ni especias.

Alérgenos: **CRUSTÁCEOS**.
 Puede contener **SULFITOS**.

🍴 Rehogar 7–8 min congelado. Para reducir el tiempo de cocinado se puede descongelar en el momento bajo el grifo. Bien escurrido, saltear 3–4 minutos.

🍴 4 × 1 kg



Pavo con verduras
 (67013)

Mezcla de proporción variable de fiambre de pavo y hortalizas. Sin sal ni especias.

Alérgenos: **SOJA** y **LECHE**.
 Puede contener trazas de **GLUTEN**.

🍴 Rehogar 7–8 min congelado. Descongelado tarda menos tiempo y suelta menos agua.

🍳 12 min (200 °C)

🍲 6 min (MÁX.)

🍴 4 × 1 kg

Revuelto de setas
 (67184)

Mezcla en proporción variable de gamba pelada, brotes de ajo cocidos, espárrago verde, setas Ostra y Nameko.

Alérgenos: **CRUSTÁCEOS**.
 Puede contener trazas de **SULFITOS**.

🍴 Rehogar 7–8 min congelado. Para reducir el tiempo de cocinado se puede descongelar en el momento bajo el grifo. Bien escurrido, saltear 3–4 minutos.

🍴 4 × 1 kg



Braseado estilo tradicional
 (67068)

Mezcla de patata asada con piel, pimiento rojo y amarillo, calabacín y berenjena.

Alérgenos: **no contiene**.

🍴 Rehogar 7–8 min congelado. Descongelado tarda menos tiempo y suelta menos agua.

🍳 12 min (200 °C)

🍲 6 min (MÁX.)

🍴 5 × 1 kg

Salteado de la granja
 (67966)

Mezcla de proporción variable de fiambre de pavo y hortalizas con rodajas de patata.

Alérgenos: **LECHE** y **SOJA**.

🍴 Rehogar 7–8 min congelado. Descongelado tarda menos tiempo y suelta menos agua.

🍳 12 min (200 °C)

🍲 6 min (MÁX.)

🍴 4 × 1 kg



Pavo salteado
 (67016)

Mezcla de fiambre de pavo, judías redondas, brócoli, cebolla, pimiento rojo y champiñón laminado.

Alérgenos: **SOJA**, **LECHE** y **SULFITOS**.

🍴 Rehogar 7–8 min congelado. Descongelado tarda menos tiempo y suelta menos agua.

🍳 12 min (200 °C)

🍲 6 min (MÁX.)

🍴 4 × 1 kg



PIZZAS

AL HORNO DE PIEDRA



PIZZAS AL HORNO
DE PIEDRA



25 cm ø y 9 mm de grosor

Pizza 4 quesos al horno de piedra (67911)

Salsa de tomate y quesos edam, mozzarella, emmental, cheddar y un toque de azul.

Alérgenos: **GLUTEN** y **LECHE**. Puede contener trazas de **PESCADO, SOJA** y **MOSTAZA**.

10–12 min (200 °C)
 6 × 400 g



Pizza barbacoa al horno de piedra (67906)

Salsa de tomate y barbacoa, quesos edam y mozzarella, bacon cocido, carne de vacuno y pimiento rojo.

Alérgenos: **GLUTEN, LECHE** y **SOJA**. Puede contener trazas de **PESCADO** y **MOSTAZA**.

10–12 min (200 °C)
 6 × 400 g



Pizza boloñesa al horno de piedra (67915)

Salsa de tomate, quesos edam y mozzarella, carne de vacuno, cebolla, pimiento rojo y zanahoria.

Alérgenos: **GLUTEN** y **LECHE**. Puede contener trazas de **PESCADO, SOJA** y **MOSTAZA**.

10–12 min (200 °C)
 6 × 390 g



48



Pizza de atún al horno de piedra (67913)

Salsa de tomate, quesos edam y mozzarella, atún, cebolla y alcaparras.

Alérgenos: **GLUTEN, PESCADO** y **LECHE**. Puede contener trazas de **SOJA** y **MOSTAZA**.

10–12 min (200 °C)
 6 × 385 g



Pizza de bacon y champiñón al horno de piedra (67919)

Salsa de tomate, quesos edam y mozzarella, bacon y champiñones.

Alérgenos: **GLUTEN** y **LECHE**. Puede contener trazas de **PESCADO, SOJA** y **MOSTAZA**.

10–12 min (200 °C)
 6 × 390 g



Pizza de jamón al horno de piedra (67909)

Salsa de tomate, quesos edam y mozzarella, jamón cocido.

Alérgenos: **GLUTEN** y **LECHE**. Puede contener trazas de **PESCADO, SOJA** y **MOSTAZA**.

10–12 min (200 °C)
 6 × 400 g



Pizza de pepperoni al horno de piedra (69223)

Salsa de tomate, queso mozzarella y pepperoni.

Alérgenos: **GLUTEN** y **LECHE**. Puede contener trazas de **PESCADO, SOJA** y **MOSTAZA**.

10–12 min (200 °C)
 6 × 350 g



Pizza de pollo al horno de piedra (67917)

Salsa de tomate, quesos edam y mozzarella, pechuga de pollo, pimiento, salsa barbacoa.

Alérgenos: **GLUTEN, LECHE** y **MOSTAZA**. Puede contener trazas de **PESCADO** y **SOJA**.

10–12 min (200 °C)
 6 × 420 g

49



Y ADEMÁS...



Tortilla de patatas con cebolla

(63824)

Ya cocinada, solo necesita calentarse. El punto de cebolla frita la hace jugosa y tierna.

Alérgenos: **HUEVO**.

-  Marcar dando la vuelta a fuego suave.
-  15 min (200 °C) sin descongelar (con aceite)
-  10 min (MÁX.)
-  10 × 700 g
-  10 uds./caja
-  700 g/ud.

Berenjena rellena

(69485)

Medias berenjenas vaciadas y rellenas de carne picada, carne de berenjena y un pisto de tomate, cebolla, pimiento y calabacín en AOVE. Cubiertas de bechamel y queso rallado.

Alérgenos: **LECHE, GLUTEN** y **SULFITOS**. Puede contener trazas de **HUEVO, SOJA, APIO, FRUTOS DE CÁSCARA, MOSTAZA, SÉSAMO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS** y **PESCADO**.

-  18 min (200 °C)
-  8 min (MÁX.)
-  10 × 300 g (media)
-  10 unidades
-  300 g (media)



Empanadillas de atún

(63841)

Salsa de tomate con atún y pisto tradicional de tomate, atún, pimiento, huevo y cebolla.

Alérgenos: **GLUTEN, PESCADO** y **HUEVO**. Puede contener trazas de **CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, SOJA** y **LECHE**.

-  3–4 min (175 °C)
-  1 × 3 kg
-  32 uds./kg
-  31 g/ud.

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao

(67086)

Pimiento de piquillo asado relleno de bechamel con bacalao, cebolla y perejil.

Alérgenos: **PESCADO, LECHE** y **GLUTEN**. Puede contener trazas de **CRUSTÁCEOS, HUEVO, CACAHUETE, FRUTOS DE CÁSCARA, SOJA, APIO, MOSTAZA, SÉSAMO, ALTRAMUCES** y **MOLUSCOS**.

-  15 min (200 °C)
-  5 min (MÁX.)
-  4 × 1 kg
-  15 uds./kg (media)
-  65 g/ud. (media)



Miniempanadillas de atún

(63178)

Rellenas de atún y pisto tradicional (atún, tomate, pimiento y cebolla).

Alérgenos: **GLUTEN** y **PESCADO**. Puede contener trazas de **CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, SOJA, LECHE, APIO, MOSTAZA** y **HUEVO**.

-  3 min (175 °C)
-  3 × 1 kg
-  67 uds./kg (media)
-  15 g/ud. (media)



Aros de cebolla empanados (63931)

Aros de cebolla picada con un rebozado crujiente de pan rallado y harina de trigo.
Alérgenos: **GLUTEN**.

- 2–3 min (175 °C)
- 15 min (200 °C)
- 6 × 1 kg
- 63 uds./kg (media)
- 16 g/ud. (media)



Rollitos de primavera (63872)

Pasta filo rellena de verdura rallada, repollo, zanahoria y cebolla.

Alérgenos: **GLUTEN**.

- 4–5 min (175 °C)
- 16 min (200 °C)
- 6 × 1 kg
- 20 uds./kg
- 50 g/ud.



Gyozas de langostino (69430)

Empanadillas o ravioli japoneses con un relleno de langostinos y hortalizas con bambú y marinado con salsas de ostras. Envueltos en una fina masa.

Alérgenos: **GLUTEN, HUEVO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, SOJA, SÉSAMO y SULFITOS**. Puede contener trazas de **PESCADO, APIO, MOSTAZA y ALTRAMUCES**.

- Ligeramente engrasada marcarlas, añadir agua, tapar y dejar cocer 4 min
- 3–4 min (175 °C)
- Cocinar al vapor 4–5 min
- 3 × 1 kg
- 50 ud/kg (media)
- 20 g/ud. (media)



Gyozas de pollo (69429)

Empanadillas o ravioli japoneses con un relleno de pollo, verdura y marinado con soja, sésamo, jengibre, sake y miri. Envueltos en una fina masa.

Alérgenos: **GLUTEN, SOJA y SÉSAMO**. Puede contener trazas de **CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, PESCADO, HUEVO, APIO, ALTRAMUCES y MOSTAZA**.

- Ligeramente engrasada marcarlas, añadir agua, tapar y dejar cocer 4 min
- 3–4 min (175 °C)
- Cocinar al vapor 4–5 min
- 3 × 1 kg
- 50 ud/kg (media)
- 20 g/ud. (media)

Canelones de carne
(69234)

Láminas de pasta fresca rellenas con carnes de pollo y cerdo con un sofrito de cebolla y zanahoria y bechamel.

Alérgenos: **LECHE, GLUTEN, SOJA** y **HUEVO**. Puede contener trazas de **MOSTAZA**.

-  30 min(200 °C)
-  8 min (700 W)
-  15 × 300 g
-  1 ración
-  54 g/canelón



Flamenquín York
(63267)

Relleno de carne picada con especias, ajo y hierbas aromáticas y envuelta en lonchas de fiambre de cerdo ELPOZO.

Alérgenos: **LECHE, GLUTEN** y **SOJA**. Puede contener trazas de **MOSTAZA** y **APIO**.

-  4–5 min (175 °C)
-  1 × 2,88 kg
-  30 uds./caja (media)
-  95 g/ud. (media)

Lasaña a la boloñesa
(69233)

Sofrito de carne de pollo, cerdo y vacuno con bechamel, tomate, cebolla frita y especias, intercalada en láminas de pasta fresca con un toque de queso rallado.

Alérgenos: **LECHE, GLUTEN** y **HUEVO**. Puede contener trazas de **SOJA** y **MOSTAZA**.

-  30 min (200 °C)
-  8 min (700 W)
-  15 × 300 g
-  1 ración
-  300 g/ud.



San Jacobos
(63230)

Dos lonchas de fiambre de cerdo ELPOZO con preparado lácteo a base de queso.

Alérgenos: **GLUTEN, SOJA** y **LECHE**. Puede contener trazas de **MOSTAZA**.

-  3 min (175 °C)
-  5 × 960 g
-  12 uds./kg (media)
-  80 g/ud. (media)

Cordon bleu
(63186)

Pieza empanada con 3 capas de pollo, fiambre de cerdo ELPOZO y preparado lácteo a base de queso.

Alérgenos: **GLUTEN, SOJA** y **LECHE**. Puede contener trazas de **MOSTAZA**.

-  6–7 min (175 °C)
-  1 × 5,04 kg
-  56 uds./caja
-  90 g/ud.



Mini San Jacobos
(63371)

La versión de picoteo de nuestro San Jacobo.

Alérgenos: **GLUTEN, SOJA** y **LECHE**. Puede contener trazas de **MOSTAZA**.

-  3 min (175 °C)
-  5 × 1 kg
-  48 uds./kg (media)
-  21 g/ud. (media)



POSTRES



HostelClub

Profiteroles (64000)

Masa de petisú rellena de nata vegetal montada.

Alérgenos: **LECHE**, **GLUTEN**, **SOJA** y **HUEVO**. Puede contener trazas de **MOSTAZA**.

❄️ Atemperar y servir al momento.

📦 8 × 500 g

🍪 27 uds./bolsa (media)

⚖️ 18 g/ud. (media)



Tarta de chocolate y galleta (64023)

Tarta en barra, ni marcada ni precortada. Con cacao, leche, galletas María, almendras con toque de café arábico y brandy.

Alérgenos: **GLUTEN**, **LECHE**, **SOJA**, **SULFITOS**, **ALMENDRAS**. Puede contener trazas de **HUEVO**, **CACAHUETES**, **SÉSAMO** y otros **FRUTOS DE CÁSCARA**.

❄️ Descongelar en frío 24 horas y servir. Se mantiene en frío 5 días.

📦 2 × 1,2 kg

🍪 2 uds./caja

⚖️ 1,2 kg/ud.



Tarta de manzana (64022)

Tarta de manzana tipo strudel con un 57% de manzana, uvas pasas, canela y envuelta en pasta quebrada. Precortada en 14 raciones.

Alérgenos: **GLUTEN**, **HUEVO** y **LECHE**. Puede contener trazas de **FRUTOS DE CÁSCARA**.

❄️ Descongelar al menos 3 horas antes y servir

🕒 20 min (180 °C)

📦 6 × 1,8 kg

🍪 14 uds./caja

⚖️ 129 g/ración

Tarta de queso al horno (64024)

Tarta receta casera quinta gama a base de queso blanco, con nata, azúcar y huevos batidos, y horneada.

Alérgenos: **LECHE** y **HUEVO**.

❄️ Descongelar en frío 24 horas y servir

📦 1 × 1,5 kg

🍪 1 ud/caja.

⚖️ 1,5 kg/ud.



Tarta de Zanahoria Carrot Cake (64025)

Bizcocho de zanahoria, nueces y frosting con queso.

Alérgenos: **GLUTEN**, **LECHE**, **LACTOSA**, **SOJA**, **ALMENDRAS** y **HUEVO**. Puede contener trazas de **CACAHUETES**, **FRUTOS DE CÁSCARA**, **MOSTAZA**, **SULFITOS**, **SÉSAMO** y **ALTRAMUCES**.

❄️ Descongelar en frío 24 horas y servir

📦 1 × 1,5 kg

🍪 1 ud/caja

⚖️ 1,5 kg/ud. aprox.





VERDURAS



Judía plana (61200)



Judía redonda (61102)



Alcachofa corazones (61235)



Alcachofa troceada (61236)



Brócoli (61202)



Menestra mediterránea (61848)



Menestra superior (61086, 61844)



Cebolla (61225)



Cocktail de setas (61116)



Coliflor (61229)



Patata brava prefrita (61073)



Patata gajo saborizada prefrita (61047)



Patata julienne prefrita (61092)



Ensaladilla (61824, 61624)



Espárrago verde entero (61228)



Espinaca (61147)



Patata prefrita (61046, 61146)



Patata steak house prefrita (61069)



Patata teja prefrita (61264)



Garbanzo (61293)



Guisante (61861)



Haba baby (61832)



Pisto (berenjena, calabacín, pimiento y cebolla) (61110)



Zanahoria baby (61852)



Zanahoria cubos (61111)

HORECA

Pescados, mariscos y carnes



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**.





www.fripozo.com



hostelclub.fripozo.com



Nuestro control de **calidad** es exhaustivo controlando temperatura, orígenes, pesos, glaseos, tamaños, características organolépticas, rendimientos en crudo y cocinado y verificación de nuestros parámetros de calidad.

En Fripozo, disponemos de un espacio especializado denominado **Sala Fish**, donde llevamos a cabo la transformación de la materia prima en productos elaborados listos para cocinar.

Aquí realizamos un meticuloso trabajo de corte en el que grandes piezas de pescado se dividen en porciones y rodajas perfectas para su consumo.

Entre los productos más destacados que preparamos se encuentran la pota, gambón, calamares, pulpos, chocos, bacalao, merluza, espada, salmón y atún.

PRESENTACIÓN Y ENVASADO

En bloque (a bordo, o tierra)	Interfoliado (plástico-pescado-plástico-pescado)
IQF (congelación rápida individual)	Envuelto (envuelto unitario)
Higienizado (segunda piel)	Skin Pack (sin aire entre producto y envase)

DIFERENTES PRESENTACIONES EN PESCADO

Filete con o sin piel
Rodajas
Porciones
Enteros y eviscerados
Trozos y centros



SALA FISH



DEFINICIÓN DE LA ZONA	ZONA DE CAPTURA
Zona FAO nº 21	Atlántico Noroeste
Zona FAO nº 27	Atlántico Noreste
Zona FAO nº 31	Atlántico Centro-Oeste
Zona FAO nº 34	Atlántico Centro-Este
Zona FAO nº 41	Atlántico Suroeste
Zona FAO nº 47	Atlántico Sureste
Zona FAO nº 37	Mar Mediterráneo y Mar Negro
Zonas FAO nº 51 y 57	Océano Índico
Zonas FAO nº 61, 67, 71, 81 y 87	Océano Pacífico
Zonas FAO nº 48, 58 y 88	Antártico

Zonas
FAO
de pesca

PULPO			
Pulpo cocido patas	8	Pulpo entero crudo	8
CALAMAR			
Calamar entero nacional	9		
CHOCO			
Choco entero limpio	10	Choco tiras	10
CALAMAR PATAGÓNICO			
Calamar patagónico entero o limpio	11	Calamar patagónico troceado	11
POTA			
Anillas de pota	13	Pota tubo Gigas	13
Pota troceada corte fino	13	Pota tubo Illex	13
Pota troceada Nueva Zelanda	13	Rejos de pota	12
BACALAO			
Bacalao filete	14	Bacalao lomo jumbo	15
Bacalao lomo extra	15	Bacalao supremas	15
MERLUZA			
Merluza entera	16	Merluza rodajas	17
Merluza filetes	17	Merluza supremas	17
ESPADA			
Espada medio centro	18	Espada rodaja	18
SALMÓN			
Salmón ahumado	19	Salmón suprema	19
Salmón rodaja	19		
ATÚN			
Atún lomo	20	Atún Saku	21
Atún rodaja	21	Atún ventresca	21
GAMBÓN			
Gambón al ajillo	22	Gambón pelado	23
Gambón cola	23	Gambón <i>tail-on</i>	23
Gambón entero	22		
MARISCO			
Alistado	25	Langostino cocido	24
Bocas y cuerpos	27	Langostino salvaje	26
Bogavante	27	Langostino tigre	26
Carabinero	25	Langostino vannamei	26
Gamba blanca	24	Quisquilla	25
Gamba cocida	24	Vieira	27
Gamba pelada	26		

VACUNO MAYOR			
Lomo	30	Solomillo	30
Medallones de solomillo	30		
VACUNO AÑOJO			
Churrasco	31	Rabo de toro	31
Morcillo tacos	31		
CABRITO			
Pierna y paletilla	32		
CORDERO LECHAL			
Chuleta	33	Pierna o paletilla	33
CERDO			
Abanico ibérico	35	Pluma ibérica	34
Carrillada de cerdo	37	Presa ibérica	35
Cochinillo	37	Secreto	37
Lagarto ibérico	34	Secreto ibérico	35
Lechón cortado	37	Solomillo con cordón	36
Lomo cortado, en cinta y cabeza de lomo	36	Solomillo sin cordón	36
Magro trozos	36		
POLLO			
Alas de pollo	39	Pechuga entera	40
Alas de pollo adobadas	39	Pechuga filete	40
Alas de pollo jumbo	39	Solomillo marinado	40
Jamoncitos de pollo	38	Traseros de pollo	38
PAVO Y PATO			
Chuleta de pavo	41	Foie de pato	41
CARACOLÉS			
Caracoles	41		
PINCHITOS			
Pinchito andaluz	42	Pinchito barbacoa	43
Pinchito argentino	43	Pinchito moruno	43



PULPO



CALAMAR

Pulpo entero crudo *Octopus vulgaris*



¿PULPO
ASADO?

HostelClub



Envuelto
IQF



Envuelto:
>6 kg/ud.
4,2-6 kg/ud.
3-4,2 kg/ud.
2-3 kg/ud.
IQF:
<0,5 kg/ud.



FAO 34 y Marruecos



Pulpo cocido patas *Octopus vulgaris*



CON
PARMENTIER

HostelClub



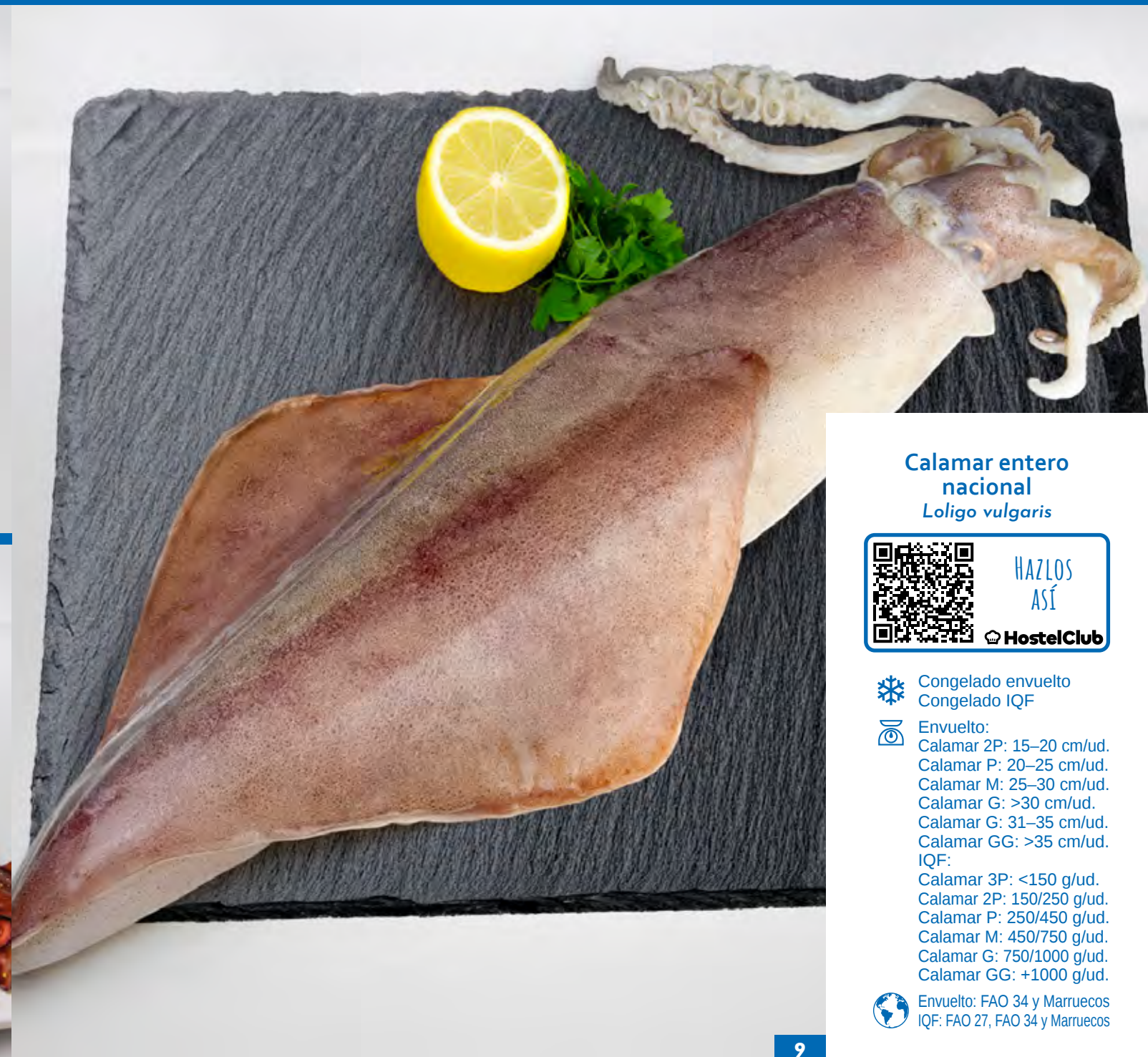
Al vacío
En bandeja



Al vacío:
>270 g/pza.
2 pzas./bolsa
Mitades:
En bandeja:
6 pzas./bandeja
8 pzas./bandeja
12 pzas./bandeja



FAO 34 y Marruecos



Calamar entero nacional *Loligo vulgaris*



HAZLOS
ASÍ

HostelClub



Congelado envuelto
Congelado IQF



Envuelto:
Calamar 2P: 15-20 cm/ud.
Calamar P: 20-25 cm/ud.
Calamar M: 25-30 cm/ud.
Calamar G: >30 cm/ud.
Calamar G: 31-35 cm/ud.
Calamar GG: >35 cm/ud.
IQF:
Calamar 3P: <150 g/ud.
Calamar 2P: 150/250 g/ud.
Calamar P: 250/450 g/ud.
Calamar M: 450/750 g/ud.
Calamar G: 750/1000 g/ud.
Calamar GG: +1000 g/ud.



Envuelto: FAO 34 y Marruecos
IQF: FAO 27, FAO 34 y Marruecos

Fripozoz

CHOCO

CALAMAR PATAGÓNICO

Choco entero limpio

Sepia officinalis
Sepia pharaonis

1 × 6 kg aprox.

Congelado IQF

Nacional (g/ud.)
<200
200–400
400–600
600–1000
>1000
Indio (g/ud.)
80–150
150–300
300–500
500–1000
>1000

Nacional: FAO 34
Indio: FAO 51–57.



Calamar patagónico entero o limpio

Loligo gahi



IDEAS

HostelClub

En bloque
IQF

9–12 cm/ud.
12–15 cm/ud.
>15 cm/ud.

FAO 41

Choco tiras

Sepia officinalis
Sepia pharaonis



CORTES

HostelClub

4 × 1 kg aprox.

Congelado IQF

Tiras de 2,5 cm aprox.

FAO 34, FAO 51, FAO 57



Calamar patagónico troceado

Loligo gahi



CORTADO
AQUÍ

HostelClub

5 × 1 kg aprox.

Congelado IQF

Ancho de corte: 2–4 cm

FAO 41



POTA

Textura firme y tierna



Pota troceada
Nueva Zelanda
Nototodarus sloanii

1 × 6 kg aprox.

Congelado IQF
Envuelta

Limpia:
50–100 g/ud.
2–4 cm/ud.
Envuelta:
200–300 g/ud.

Nueva Zelanda



Pota tubo Illex
Illex argentinus
Pota tubo Gigas
Dosidicus gigas

1 × 5 kg aprox.

Interfoliado
Congelado IQF

Interfoliado:
20–25 cm/ud.
19–24 cm/ud.
>24 cm/ud.
Congelado IQF:
20–25 cm/ud.

FAO 41, FAO 87

Rejos de pota
Illex argentinus



1 × 6 kg aprox.

Congelado IQF

>50 g/ud.

Argentina



Anillas de pota y
Pota troceada corte fino
Illex argentinus

1 × 6 kg aprox.

Congelado IQF

Anillas: 100–125 pzas./kg
Corte fino: 1,2–2 cm/ud.

FAO 41



BACALAO



SAN BACALAO

HostelClub

Bacalao filete
Gadus morhua



+1000

HostelClub

❄ Congelado IQF

🕒 500–1000 g/ud.
+1000 g/ud.

🌐 FAO 27



Bacalao lomo jumbo
Gadus morhua



RECOMENDAMOS

HostelClub

❄ Congelado IQF
Envuelto

🕒 >500 g/ud.
450–1200 g/ud.

🌐 FAO 27

Bacalao supremas
Gadus morhua

❄ Congelado IQF

🕒 170–330 g/ud.

🌐 FAO 27



Bacalao lomo extra
Gadus morhua

❄ Congelado IQF

🕒 170–330 g/ud.

🌐 FAO 27





MERLUZA



Merluza entera
Merluccius australis

Congelado IQF

1,7–3 kg/ud.

FAO 47



Merluza supremas
Merluccius australis

Congelado IQF

140–280 g/ud.

FAO 47



Merluza rodajas
Merluccius hubbsi/australis

Congelado IQF

90–240 g/ud.

FAO 47



Merluza filetes
Merluccius paradoxus/capensis

Envuelto uno a uno
Congelado IQF

Filete 2–4: 57–113 g/ud.
Filete 4–6: 113–170 g/ud.
Filete 6–8: 170–227 g/ud.
Filete +8: 227–283 g/ud.
Filete >10: >280 g/ud.

FAO 41, FAO 47

ESPADA

SALMÓN

Espada rodaja
Xiphias gladius



- ❄ IQF Higienizado
- 📏 120–250 g/ud.
175–225 g/ud. hig.
<120 g/ud.
>250 g/ud.
- 🌐 Atlántico/Pacífico

Espada medio centro
Xiphias gladius



- ❄ Congelado IQF
- 📏 4–8 kg/ud.
- 🌐 Atlántico/Pacífico



Salmón suprema
Salmo salar

- ❄ IQF Higienizado
- 📏 150–320 g/ud.
- 🌐 FAO 87



Salmón rodaja
Salmo salar

- ❄ IQF Higienizado
- 📏 100–150 g/ud.
100–300 g/ud.
>150 g/ud.
- 🌐 FAO 87



Salmón ahumado
Salmo salar

- ❄ Planchas de 1 ó 1,5 kg aprox. y envases de 80 g al vacío
- 📏 10–14 cm/ud.
- 🌐 Noruega



ATÚN



Atún ventresca
Thunnus albacares



TARTAR DE
ATÚN

HostelClub

❄ Envasado al vacío en
planchas

🕒 300–500 g/ud.
>700 g/ud.

🌐 Atlántico/Índico



Atún rodaja
Thunnus albacares

❄ Congelado IQF

🕒 100–200 g/ud.
>180 g/ud.

🌐 Atlántico/Índico

Atún lomo
Thunnus albacares



❄ Envasado al vacío

🕒 2–6 kg/ud.

🌐 Atlántico/Índico



Atún Saku
Thunnus albacares

❄ Envasado al vacío

🕒 170–200 g/ud.

🌐 Atlántico/Índico



GAMBÓN

Gambón cola
Pleoticus muelleri



SIN CABEZA

HostelClub

4 × 1 kg
6 × 2 kg

Congelado IQF

25–45 pzas./kg
30–45 pzas./kg

FAO 41

Gambón entero
Pleoticus muelleri



6 × 2 kg (estuches)

Congelado a bordo

10–20 pzas./libra
20–30 pzas./libra
30–40 pzas./libra

FAO 41

Gambón pelado
Pleoticus muelleri



4 × 1 kg

Congelado IQF

12–22 pzas./libra

FAO 41

Gambón al ajillo
Pleoticus muelleri



AL AJILLO

HostelClub

4 × 1 kg

Congelado a bordo

12–22 pzas./libra

FAO 41

Gambón tail-on
Pleoticus muelleri



4 × 1 kg

Congelado IQF

12–22 pzas./libra

FAO 41

Gamba blanca
Parapenaeus longirostris

- Estuches de 1 kg
- Congelado a bordo
- Marruecos:
60–80 pzas./kg
80–90 pzas./kg
90–100 pzas./kg
Túnez:
60–70 pzas./kg
70–90 pzas./kg
90–110 pzas./kg
110–130 pzas./kg
Turquía:
40–60 pzas./kg
60–80 pzas./kg
80–100 pzas./kg
- Turquía, Marruecos, Túnez



Alistado
Pleoticus muelleri

- Estuches de 1 kg
- Congelado a bordo
- Angola:
30–44 pzas./kg
50–60 pzas./kg
60–80 pzas./kg
>80 pzas./kg
Senegal:
25–35 pzas./kg
35–45 pzas./kg
45–60 pzas./kg
60–80 pzas./kg
>80 pzas./kg
Senegal/Mauritania:
40–50 pzas./kg
50–60 pzas./kg
- Angola, Senegal, Mauritania

Gamba cocida
Parapenaeus longirostris
Parapenaeopsis atlántica

- Estuches de 800 g
Estuches de 1 kg
- Congelado a bordo
- 100–120 pzas./kg
120–160 pzas./kg
120–140 pzas./kg
- FAO 34, FAO 37



Carabinero
Plesiopenaeus edwardsianus

- Estuches de 1 kg
- Congelado a bordo
- 5–8 pzas./kg
8–11 pzas./kg
11–15 pzas./kg
15–20 pzas./kg
20–30 pzas./kg
30–40 pzas./kg
- Marruecos

Langostino cocido
Parapenaeus vannamei

- Estuches de 2 kg
Estuches de 700 g
- Congelado IQF
- 30–40 pzas./kg
40–60 pzas./kg
60–80 pzas./kg
30–50 pzas./estuche
- FAO 41, Centroamérica



Quisquilla
Plesionika edwardsii

- Estuches de 2,5 kg aprox.
- Congelado a bordo
- 90–100 pzas./kg
120–140 pzas./kg
- FAO 37.1

Langostino salvaje

Penaeus notialis

- Estuches de 1 kg
- Estuches de 2 kg
- Congelado a bordo
- 10–20 pzas./kg
- 20–30 pzas./kg
- 30–40 pzas./kg
- 40–60 pzas./kg
- >80 pzas./kg
- FAO 34



Langostino tigre

Parapenaeus kerathurus

- Estuches de 1 kg
- Congelado a bordo
- 20–30 pzas./kg
- 30–40 pzas./kg
- 40–60 pzas./kg
- Túnez



Langostino vannamei

Penaeus vannamei

- Estuches de 1 kg
- Estuches de 2 kg
- Congelado IQF
- Entero: 70–80 pzas./kg
- Cola: 30–35 pzas./libra
- Cola: 40–60 pzas./libra
- Centroamérica



Gamba pelada

Solenocera melantho
Parapenaeopsis styliifera
Varías

- 200 g, 500 g, 1 kg
- Congelado IQF
- pzas./libra:
- 20–35 55–75
- 20–40 60–80
- 30–50 70–100
- 35–55 100–150
- 50–70
- China



Vieira

Argopecten purpuratus

- 4 × 1 kg
- 1 × 5 kg
- Congelado IQF
- 8–12 pzas./kg
- 10–20 pzas./kg
- 20–30 pzas./kg
- 30–40 pzas./kg
- FAO 87



Bogavante

Homarus americanus

- Caja: 1 × 4 kg
- Estuche: 500 g
- Congelado a bordo
- 300–400 g/ud.
- 400–500 g/ud.
- FAO 21



Bocas y cuerpos

Plesionika edwardsii

- Bocas:
- 2 × 6 kg
- 11–15 pzas./kg
- 16–18 pzas./kg
- Cuerpos:
- 2 × 5 kg
- 4–5 pzas./kg
- Bocas y cuerpos cocidos:
- 1 × 3 kg
- 6 × 3 kg
- 150–250 g/ud.
- Congelado a bordo
- FAO 47





CARNES





VACUNO MAYOR

VACUNO AÑOJO

Solomillo



❄ Congelado IQF al vacío

📏 2,7 kg aprox./ud.



Medallones de solomillo



❄ Congelado IQF al vacío

📏 250 g aprox./ud.



Lomo

❄ Congelado IQF al vacío

📏 3 kg aprox./ud.



30

Churrasco

❄ Congelado IQF

📏 10 mm de grosor



Morcillo tacos

❄ Congelado IQF

📏 25–50 g/ud.



Rabo de toro

❄ Congelado IQF

📏 50–100 g/ud.



31



CABRITO

CORDERO LECHAL

Pierna y paletilla



- ❄ Congelado al vacío
- 👁 Pierna: 400–500 g/ud.
Paletilla 350–450 g/ud.

32



Chuleta

- ❄ Congelado IQF
- 👁 Sin calibrar

Pierna o paletilla



- ❄ Congelado al vacío
- 👁 Pierna: 500–650 g/ud.
Paletilla: 450–550 g/ud.

33

CERDO



Presa ibérica

❄ Congelado al vacío

📏 500 g/ud. aprox.

Pluma ibérica

❄ Congelado al vacío

📏 150–250 g/ud.



Secreto ibérico

❄ Congelado al vacío

📏 280 g/ud. aprox.



Lagarto ibérico

❄ Congelado al vacío

📏 2–4 cm de ancho aprox.,
40 cm de largo aprox.



Abanico ibérico

❄ Congelado al vacío

📏 500 g/ud. aprox.



Lomo cortado, en cinta y cabeza de lomo

❄ Congelado IQF
Congelado al vacío
📏 Cortado: 90–110 g/ud.
Entero: 4,5–5,7 kg/ud.



Secreto

❄ Al vacío
📏 200–300 g/ud.

Magro trozos

❄ Congelado IQF
Congelado al vacío
📏 20–30 g/ud.

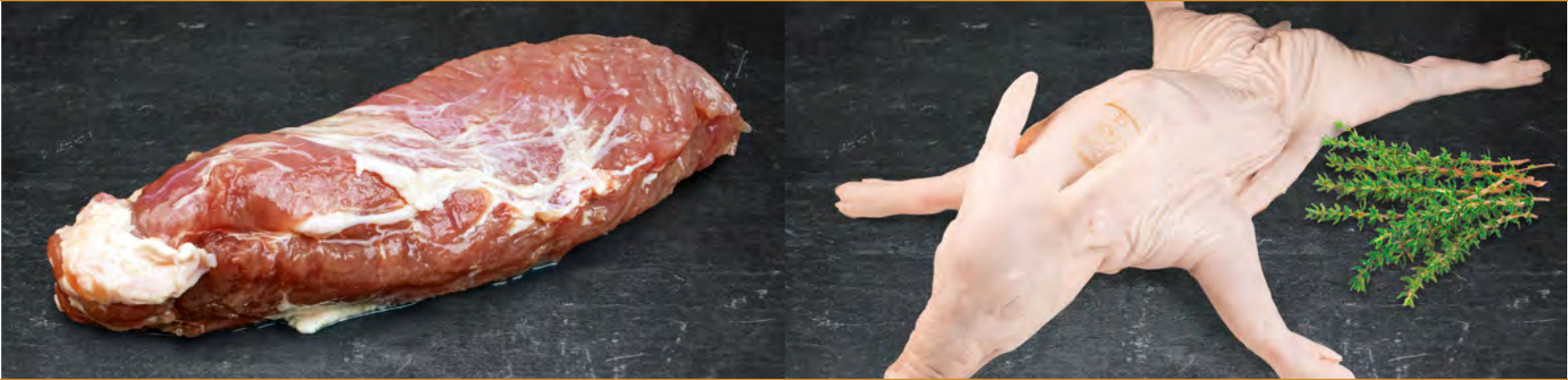


Carrillada de cerdo

❄ Bolsas de 1 kg aprox.,
al vacío
📏 60–170 g/ud.

Solomillo con cordón

❄ Congelado al vacío
📏 500–800 g/ud.



Cochinillo

❄ Congelado al vacío
📏 4–5 kg/ud.

Solomillo sin cordón

❄ Congelado al vacío
📏 500–800 g/ud.



Lechón cortado

❄ Congelado IQF
📏 150–230 g/ud.



POLLO

Alas de pollo



❄ Congelado IQF

🕒 90–110 g/ud.

Jamoncitos de pollo



❄ Congelado IQF

🕒 110 g/ud. aprox.

Alas de pollo jumbo



❄ Congelado IQF

🕒 >120 g/ud.

Traseros de pollo



❄ Congelado IQF

🕒 250–325 g/ud. aprox.

Alas de pollo adobadas



❄ Congelado IQF

🕒 30–60 g/ud.

Pechuga entera



❄ Congelado IQF

🕒 200–300 g/ud.

Chuleta de pavo



❄ Congelado IQF

🕒 60–140 g/ud. aprox.

Pechuga filete



❄ Congelado IQF

🕒 70–150 g/ud.

Foie de pato



❄ Congelado IQF

🕒 40 g/ud. aprox.

Solomillo marinado



❄ Congelado IQF

🕒 40–80 g/ud.

Caracoles



📦 Bolsas de 1 kg

❄ Congelado IQF

🕒 Calibre +24



PINCHITOS



Pinchito argentino

❄ Congelado IQF

🕒 40 g/ud.



Pinchito barbacoa

❄ Congelado IQF

🕒 40 g/ud.

Pinchito andaluz



❄ Congelado IQF

🕒 40 g/ud.

42



Pinchito moruno

❄ Congelado IQF

🕒 40 g/ud.

43



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)