

HORECA

Pescados, mariscos y carnes

The logo for Fripozo is an oval shape with a white center and a yellow-to-brown gradient border. The word "Fripozo" is written in a bold, red, sans-serif font across the white center.

Fripozo

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

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

PRESENTACIÓN Y ENVASADO

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



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.

DIFERENTES PRESENTACIONES EN PESCADO

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



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 Illex	13
Pota troceada Nueva Zelanda	13	Rejos de pota	12
Pota tubo Gigas	13		
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 tail-on	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
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	35
Carrillada de cerdo	37	Presa ibérica	34
Cochinillo	37	Secreto	37
Lagarto ibérico	35	Secreto ibérico	35
Lechón cortado	37	Solomillo con cordón	36
Lomo cortado, en cinta y cabeza de lomo	36	Solomillo ibérico	34
Magro trozos	36	Solomillo sin cordón	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
CARACOLAS			
Caracoles	41		
PINCHITOS			
Pinchito andaluz	42	Pinchito barbacoa	43
Pinchito argentino	43	Pinchito moruno	43

PULPO



Pulpo entero crudo
Octopus vulgaris



¿PULPO ASADO?

HostelClub

- ❄ Envuelto.
- 👁 > 6 kg/ud.
- 4,2 - 6 kg/ud.
- 3 - 4,2 kg/ug.
- 2 - 3 kg/ud.
- < 0,5 kg/ud.
- 🌐 FAO 34 y Marruecos.



Pulpo cocido patas
Octopus vulgaris

- ❄ Al vacío, en bandeja o IQF.
- 👁 > 270 g/pza.
- 2 pzas/bolsa.
- 6 pzas/bandeja.
- 12 pzas/bandeja.
- 200 - 350 g/ud.
- 🌐 FAO 34 y Marruecos.



CALAMAR



Calamar entero nacional
Loligo vulgaris



HÁZLOS ASÍ

HostelClub

- ❄ Congelado envuelto IQF.
- 👁 Calamar 3P: < 15 cm/ud.
- 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.
- 🌐 FAO 27, FAO 34 y Marruecos.



CHOCO

CALAMAR PATAGÓNICO

Choco entero limpio

Sepia officinalis
Sepia pharaonis

- 1 x 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.
- FAO 34 (nacional).
FAO 51-57 (indio).



Calamar patagónico entero o limpio

Loligo gahi

IDEAS
HostelClub

- En bloque o IQF.
- 10 - 12 cm/ud.
12 - 15 cm/ud.
> 15 cm/ud.
- FAO 41.



Choco tiras

Sepia officinalis
Sepia pharaonis

CORTES
HostelClub

- 1 x 4 kg aprox.
- Congelado IQF.
- Tiras de 2,5 cm. aprox.
- FAO 34, FAO 51, FAO 57.



Calamar patagónico troceado

Loligo gahi

CORTADO AQUÍ
HostelClub

- 6 x 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 x 6 kg aprox.
- Congelado IQF o Envuelta.
- 50 - 100 g/ud. limpia.
2 - 4 cm/ud.
1,2 - 2 cm/ud.
200 - 300 g/ud. envuelta.
- Nueva Zelanda.



Pota tubo Illex
Illex argentinus
Pota tubo Gigas
Dosidicus gigas

- 1 x 6 kg aprox.
- Congelado IQF o Interfoliado.
- 20 - 25 cm/ud.
19 - 24 cm/ud.
> 24 cm/ud.
- FAO 41, FAO 87.

Rejos de pota
Illex argentinus



- 1 x 6 kg aprox.
- Congelado IQF.
- > 50 g/ud.
- Argentina.



Anillas de pota
Illex argentinus

- 1 x 6 kg aprox.
- Congelado IQF.
- 100 - 125 pzas/kg.
- 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 o 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 o 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 o 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 ahumado
Salmo salar



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

Salmón rodaja
Salmo salar



- IQF o Higienizado.
- 100 - 150 g/ud.
100 - 300 g/ud.
> 150 g/ud.
- FAO 87.

Salmón suprema
Salmo salar



- IQF o Higienizado.
- 150 - 320 g/ud.
- FAO 87.



ATÚN



Atún ventresca
Thunnus albacares

- ❄ 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



- 4 x 1 kg.
6 x 2 kg.
- Congelado IQF.
- 25 - 45 piezas/kg.
30 - 45 piezas/kg.
- FAO 41.

Gambón entero
Pleoticus muelleri



- 6 x 2 kg (estuches).
- Congelado a bordo.
- 10 - 20 piezas/libra.
20 - 30 piezas/libra.
30 - 40 piezas/libra.
- FAO 41.

Gambón pelado
Pleoticus muelleri



- 4 x 1 kg.
- Congelado IQF.
- 12 - 22 piezas/libra.
- FAO 41.

Gambón al ajillo
Pleoticus muelleri



AL AJILLO







- 4 x 1 kg.
- Congelado a bordo.
- 12 - 22 piezas/libra.
- FAO 41.

Gambón tail-on
Pleoticus muelleri







- 4 x 1 kg.
- Congelado IQF.
- 12 - 22 piezas/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 o 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 o 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
Panaeus notialis



-  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 o 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 stylifera
Varias



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





Vieira
Argopecten purpuratus



-  4 x 1 kg.
1 x 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 x 4 kg.
Estuche: 0,500 g.
-  Congelado a bordo.
-  300 - 400 g/ud.
400 - 500 g/ud.
-  FAO 21.

Bocas y cuerpos
Plesionika edwardsii



-  Bocas:
- 2 x 6 kg.
- 11 - 15 pzas/kg.
- 16 - 18 pzas/kg.
- Cuerpos:
- 2 x 5 kg.
- 4 - 5 pzas/kg.
- Bocas y cuerpos cocidos:
- 1 x 3 kg.
- 6 x 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.



Lomo

❄️ Congelado IQF al vacío.
📏 3 kg. aprox/ud.



Churrasco

❄️ Congelado IQF.
📏 10 mm. de grosor.



Morcillo tacos

❄️ Congelado IQF.
📏 25 - 50 g/ud.



Rabo de toro

❄️ Congelado IQF.
📏 50 - 100 g/ud.



CABRITO

CORDERO LECHAL

Pierna y paletilla



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

Chuleta



❄️ Congelado IQF.
📏 Sin calibrar.

Pierna o paletilla



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

CERDO



Pluma ibérica



❄ Congelado al vacío.
 📏 150 - 250 g/ud.

Secreto ibérico



❄ Congelado al vacío.
 📏 280 g/ud. aprox.

Solomillo ibérico



❄ Congelado al vacío.
 📏 200 - 350 g/ud.

Abanico ibérico



❄ Congelado al vacío.
 📏 500 g/ud. aprox.

Presca ibérica



❄ Congelado al vacío.
 📏 500 g/ud. aprox.

Lagarto ibérico



❄ Congelado al vacío.
 📏 2 - 4 cm. de ancho aprox.
 📏 40 cm. de largo aprox.

Lomo cortado, en cinta y cabeza de lomo



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



Secreto

❄ Al vacío.
📏 200 - 300 g/ud.

Magro trozos



❄ Congelado IQF y 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.

Pinchito moruno



❄ Congelado IQF.

🕒 40 g/ud.



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 (2025)