

# HORECA

Soluciones, postres y verduras



**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**.



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

ESPECIAL CELEBRACIONES			
Brocheta de gambón con algas	41	Saquitos de queso	39
Concha de vieira rellena de merluza	40	Torpedo de langostino	40
Dátiles con bacon	39	Twister de langostino	41
Piruleta de langostino	38	Twister de langostino selección horeca	41
Saquitos de langostino	39	Vieira y langostino	40
SALTEADOS Y GUARNICIONES			
Arroz tres delicias con tortilla	43	Revuelto de setas	44
Bacon and cheese	43	Risotto de setas	43
Braseado estilo tradicional	45	Salteado de la granja	44
Pavo con verduras	45	Salteado montañés	42
Pavo salteado	45	York y bacon con arroz	44
Revuelto de gambas	44		
PIZZAS AL HORNO DE PIEDRA			
Pizza 4 quesos	46	Pizza de bacon y champiñón	47
Pizza barbacoa	46	Pizza de jamón	47
Pizza boloñesa	46	Pizza de pepperoni	47
Pizza de atún	47	Pizza de pollo	47
Y ADEMÁS...			
Aros de cebolla empanados	49	Mini San Jacobos	51
Canelones de carne	50	Miniempanadillas de atún	49
Cordon bleu	50	Pimientos del piquillo rellenos de bacalao	48
Empanadillas de atún	49	Rollitos de primavera	48
Flamenquín York	51	San Jacobos	51
Lasaña a la boloñesa	50	Tortilla de patatas con cebolla	49
POSTRES			
Profiteroles	52	Tarta de queso al horno	53
Tarta de chocolate y galleta	52	Tarta de zanahoria Carrot Cake	53
Tarta de manzana	53		
VERDURAS 54-55			
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 mins. (175 °C).
- 18 mins (220 °C).
- 4 x 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 mins. (175 °C).
- 4 x 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 grueso.

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

- 3 mins. (175 °C).
- 3 x 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 mins. (175 °C).

15 mins (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 mins. (175 °C).

14 mins (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 mins. (175 °C).

15 mins (200 °C).

3 x 1 kg.

250 uds/kg. aprox.

4 g/ud. media.



Harina de trigo, maíz y arroz

Siempre crujiente

Siempre elaboradas listas



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, SOJA.**  
Puede contener trazas de **LECHE y MOSTAZA.**

3 mins. (175 °C).

14 mins. (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 mins. (175 °C).

18 mins (200 °C).

1 x 3 kg.

variables.

55-155 g/ud.



## 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 mins. (175 °C).

18 mins (200 °C).

1 x 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 mins. (175 °C).

18 mins (200 °C).

1 x 4 kg.

32 uds/kg. media.

125 g/ud. media.



## Alas de pollo grill

(67941)



Blanquetas y medianas de pollo (50/50), marinadas con especias barbacoa y horneadas. Elaboración de 5ª gama.

Alérgenos: **no contiene**.

4-5 mins. (175 °C).

15 mins (200 °C).

8 mins. (MÁX.).

cubrir las con caldo en ebullición 20 mins.

4 x 1 kg.

25 uds/kg. media.

40 g/ud. media.



## Crispy chicken mexicana

(69300)



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

Alérgenos: **GLUTEN**, **LECHE** y **HUEVO**.

Puede contener trazas de **SOJA** y **MOSTAZA**.

6 mins. (175 °C).

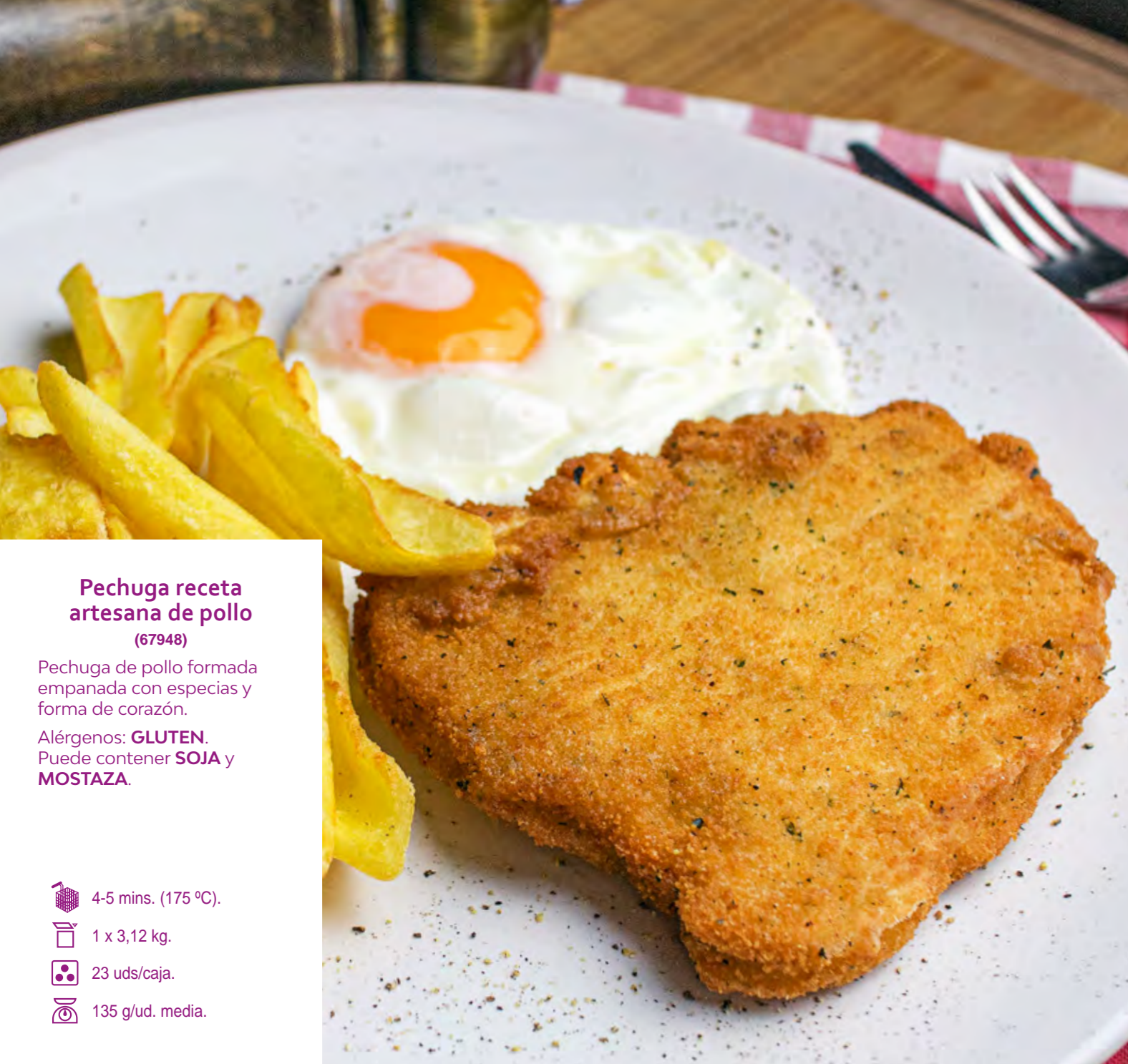
18 mins (200 °C).

1 x 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 mins. (175 °C).

 1 x 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 mins. (175 °C).

 16 mins. (200 °C).

 5 x 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 mins. (175 °C).

 1 x 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 mins. (175 °C).

 1 x 4 kg.

 30 uds/caja media.

 75 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 mins. (175 °C).
- 8 mins. (200 °C).
- 3 x 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 mins. (175 °C).
- 9 mins (200 °C).
- 3 x 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 mins. (175 °C).
- 9 mins (200 °C).
- 3 x 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 mins. (175 °C).

 3 x 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 mins. (175 °C).

 12 mins (200 °C).

 2 x 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, DIOXIDO DE AZUFRE, SULFITOS, MOSTAZA, PESCADO y SÉSAMO.**

 3-4 mins. (175 °C).

 2 x 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 mins. (175 °C).

 6 mins. (200 °C).

 3 x 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 mins. (175 °C).

 4 x 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 mins. (175 °C).

 4 x 1 kg.

 33 uds/kg. media.

 30 g/ud. media.





# CARNES

Vacuno nacional



HAMBURGUESAS



95% carne 5% especias



## 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 mins. aprox. por cada lado.

**Congeladas:** Directamente en la plancha y sin aceite. Cocinar completamente 5 mins. aprox. por cada lado.

1 x 2,24 kg.

16 uds/caja.

140 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 mins. aprox. por cada lado.

**Congeladas:** Directamente en la plancha y sin aceite. Cocinar completamente 5 mins. aprox. por cada lado.

1 x 1,92 kg.

16 uds/caja.

120 g/ud.

## 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 5ª gama.

Alérgenos: **no contiene.**

15 mins. (200 °C).

5 mins. (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.



## 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. Producto de 5ª gama.

Alérgenos: **MOSTAZA.**

10-15 mins. (200 °C).

5-7 mins. (MÁX.).

6 x 750 g. aprox.

6 uds/caja.

700-850 g/ud. media.

## 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 mins.

 5 x 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 mins.

 2 x 2 kg.

 40 uds/kg.

 22 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 mins. (175 °C) y posteriormente cocinar en salsa, guiso o a la plancha.

 5 x 1 kg.  
2 x 2 kg.

 45 uds/kg. media.

 22 g/ud. media.





# CROQUETAS PREMIUM



## 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 y FRUTOS DE CÁSCARA.**

4-5 mins. (175 °C).

4 x 1 kg.

29 uds/caja media.

35 g/ud. media.

## 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 mins. (175 °C).

4 x 1 kg.

29 uds/kg. media.

35 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 mins. (175 °C).

4 x 1 kg.

29 uds/caja media.

35 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 mins. (175 °C).

4 x 1 kg.

29 uds/kg. media.

35 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 mins. (175 °C).

4 x 1 kg.

29 uds/caja media.

35 g/ud. media.





# CROQUETAS SELECCIÓN



## 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 mins. (175 °C).

 4 x 1 kg.

 29 uds/kg. media.

 35 g/ud. media.



## Croqueta selección de ibérico

(69251)

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

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

 4-5 mins. (175 °C).

 4 x 1 kg.

 29 uds/kg. media.

 35 g/ud. media.



## Croqueta selección de setas

(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 mins. (175 °C).

 4 x 1 kg.

 29 uds/kg. media.

 35 g/ud. media.

# CROQUETAS APERITIVO

## Croqueta de espinacas (69253)

Espinacas con uvas, pasas, cebolla, sal y especias.

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

4-5 mins. (175 °C).

4 x 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 **TRAZAS DE CRUSTÁCEOS, HUEVO, PESCADO, SOJA, APIO, MOSTAZA** y **MOLUSCOS**.

6 mins. (175 °C).

4 x 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, APIO, MOSTAZA** y **MOLUSCOS**.

3-4 mins. (175 °C).

4 x 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 mins. (175 °C).

4 x 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 mins. (175 °C).

4 x 1 kg.

29 uds/kg. media.

35 g/ud. media.



# DEL MAR



## 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 mins. (175 °C) o que queden dorados.

1 x 2 kg.

80 uds/kg. media.

12,5 g/ud. media.

## Anillas y rejos enharinados (69222)



Producto de Nueva Zelanda con un ligero enharinado al estilo "calamar a la andaluza".

Alérgenos: **GLUTEN** y **MOLUSCOS**.

Puede contener trazas de **PESCADO, CRUSTÁCEOS, SOJA** y **MOSTAZA**.

3 mins. (175 °C) o que queden dorados.

3 x 1 kg.

50 uds/kg. media.

20 g/ud. media.

## 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**.

4-5 mins. (175 °C).

4 x 1 kg.

63 uds/kg. media.

16 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, HUEVOS, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, SOJA** y **SULFITOS**.

3 mins. (175 °C) o que queden dorados.

1 x 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, AIPO** y **MOSTAZA**.

 2-3 mins. (175 °C).

 15 mins (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 mins. (175 °C).

 20 mins (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 mins. (175 °C) o que queden dorados.

 18 mins (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 mins. (175 °C).

 18 mins. (200 °C).

 4 x 1 kg.

 87 uds/kg. media.

 12,5 g/ud. media.



## Anillas a la romana selección

(63776)

Anillas de *Illex argentinus* escaldadas 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 mins. (175 °C).

 15 mins (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** y **MOSTAZA**.

 3-4 mins. (200 °C).

 20 mins. (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 mins. (200 °C).
-  3 x 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 mins. (175 °C) o que se doren al gusto.
-  15 mins. (200 °C).
-  4 x 1 kg.
-  42 uds/kg. media.
-  24 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 **SÚLFITOS**.



-  3-4 mins. (175 °C).
-  12 mins (200 °C).
-  6 x 0,500 g.
-  14 uds/bandeja media.
-  35 g/ud. media.



**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**.





-  4-5 mins. (175 °C).
-  5 x 1,08 kg.
-  11 uds/kg.
-  90 g/ud.

**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**.

-  4-5 mins. (175 °C).
-  1 x 5 (8 envases de 5 uds.).
-  8 uds/kg.
-  125 g/ud.



**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 mins. (175 °C).
-  20 mins (200 °C).
-  4 x 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 mins. (175 °C).
-  18 mins (200 °C).
-  4 x 1 kg.
-  59 uds/kg. media.
-  17 g/ud. media.





### Preparado de paella (67062)



Mezcla en proporción variable de almeja cocida, pota argentina, dados de merluza del Perú, mejillón cocido, calamar indio y gamba blanca.

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

-  Descongelar y usar como producto fresco en tus recetas.
-  1 x 6 kg.

### Mejillón tigre (63285)

Medias conchas empanadas, rellenas con masa tipo croqueta, con carne de mejillón, pimienta, tomate, cebolla y especias.

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

-  4-5 mins. (175 °C).
-  4 x 1 kg.
-  20 uds/kg. media.
-  50 g/ud. media.





### 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 x 1 kg.

### Mejillón tigre estilo casero (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 mins. (175 °C).
-  1 x 3 kg.
-  15 uds/kg. aprox.
-  65 g/ud. aprox.



### Salpicón de marisco (67080)

Marisco cocido y surimi (50%) y hortalizas escaldadas (50%), gamba pelada, mejillón cocido, potón cocido, pimienta 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 x 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, HUEVOS, CRUSTÁCEOS y SOJA**.  
Puede contener trazas de **MOSTAZA, MOLUSCOS, LECHE y APIO**.





-  4-5 mins. (175 °C).
-  4 x 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 x 1 kg.
-  35 uds/kg. media.
-  29 g/ud. media.



# ESPECIAL CELEBRACIONES



## 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**.

2-3min. (175 °C) por cada lado hasta su completo cocinado.

1 x 2 kg.

95 uds/caja media.

21 g/ud. media.



## Saquitos de langostino (63903)

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

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

3 mins. (175 °C).

10 mins (200 °C).

2 x 1 kg.

50 uds/kg. media.

20 g/ud. media.



## Saquitos de queso (63900)

Saquitos de pasta filo rellenos 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 mins. (175 °C).

10 mins (200 °C) o hasta que se doren los bordes.

1 x 1,5 kg.

100 uds/caja.

15 g/ud.



## Dátiles con bacon (63420)

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

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

3 mins. (175 °C).

15 mins (200 °C).

6 x 500 g.

23 uds/bolsa media.

22 g/ud. media.

### 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** y **SÚLFITOS**.

 15 mins (200 °C).

 1 x 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, SULFITOS, LECHE** y **GLUTEN**. Puede contener trazas de **FRUTOS DE CÁSCARA, PESCADO, HUEVO, SOJA** y **MOLUSCOS**.

 3-4 mins. (175 °C) o que se doren al gusto.

 1 x 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, SULFITOS** y **FRUTOS DE CÁSCARA**. Puede contener trazas de **FRUTOS DE CÁSCARA, HUEVO** y **SOJA**.

 15 mins (200 °C).

 1 x 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 x 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 mins. (175 °C).

 2 x 1 kg.

 50 uds/kg. media.

 20 g/ud. media.



### Brocheta de gambón con algas



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** y **SOJA**.

 3-4 mins. (175 °C).

 1 x 1,7 kg.

 50 uds/caja aprox.

 34 g/ud. media.



# SALTEADOS Y GUARNICIONES



SOLUCIONES DE SALTEADOS

HostelClub

## Salteado montañés

(67093)

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

Alérgenos: **SOJA** y **LECHE**.

- 5 mins. (175 °C).
- 12 mins. (180 °C).
- 5 mins. (MÁX.).
- 4 x 1 kg.



## Bacon and cheese

(67456)



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

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

- 5 mins. (175 °C).
- 12 mins. (200 °C).
- 5 mins. (MÁX.).
- 10 x 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**.

- 5 mins. (175 °C).
- 12 mins. (200 °C).
- 5 mins. (MÁX.).
- 4 x 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**.

- 5 mins. (175 °C).
- 12 mins. (200 °C).
- 5 mins. (MÁX.).
- 4 x 1 kg.



## Risotto de setas

(67128)



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

Alérgenos: **SOJA** y **LECHE**.

Añadir 1/4 de litro de agua o caldo por cada kilo de Risotto

- 5 mins. (175 °C).
- 12 mins. (200 °C).
- 5 mins. (MÁX.).
- 4 x 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** y **SULFITOS**.

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

📦 4 x 1 kg.



### Pavo con verduras (67013)

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

Alérgenos: **SOJA** y **LECHE**.

🍳 Rehogar 7-8 mins. congelado. Descongelado tarda menos tiempo y suelta menos agua.

🕒 12 mins (200 °C).

🕒 6 mins (MÁX.).

📦 4 x 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 mins. congelado. Para reducir el tiempo de cocinado se puede descongelar en el momento bajo el grifo. Bien escurrido, saltear 3-4 minutos.

📦 4 x 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 mins. congelado. Descongelado tarda menos tiempo y suelta menos agua.

🕒 12 mins (200 °C).

🕒 6 mins (MÁX.).

📦 5 x 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 mins. congelado. Descongelado tarda menos tiempo y suelta menos agua.

🕒 12 mins (200 °C).

🕒 6 mins (MÁX.).

📦 4 x 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 mins. congelado. Descongelado tarda menos tiempo y suelta menos agua.

🕒 12 mins (200 °C).

🕒 6 mins (MÁX.).

📦 4 x 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 mins (200 °C).

6 x 400 g.



## Pizza barbacoa al horno de piedra (67906)

Salsa de tomate y barbacoa, quesos edam y mozzarella, bacon cocido, carne de vacuno, pimienta roja, ajo y cebolla.

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

10-12 mins (200 °C).

6 x 400 g.



## Pizza boloñesa al horno de piedra (67915)

Salsa de tomate, quesos edam y mozzarella, carne de vacuno, cebolla, pimienta roja y zanahoria.

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

10-12 mins (200 °C).

6 x 390 g.



## 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 mins (200 °C).

6 x 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 mins (200 °C).

6 x 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 mins (200 °C).

6 x 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 mins (200 °C).

6 x 350 g.



## Pizza de pollo al horno de piedra (67917)

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

Alérgenos: **GLUTEN** y **LECHE**.

Puede contener trazas de **PESCADO, SOJA** y **MOSTAZA**.

10-12 mins (200 °C).

6 x 420 g.

# Y ADEMÁS...

## Rollitos de primavera (63872)

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

Alérgenos: **GLUTEN**.

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



## Pimientos del piquillo rellenos de bacalao (67086)



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

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

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



## 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.
- 10 mins. (200 °C) sin descongelar (con aceite).
- 10 mins (MÁX.).
- 10 x 700 g.
- 10 uds/caja.
- 700 g/ud.

## 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 mins. (200 °C).
- 6 x 1 kg.
- 63 uds/kg. media.
- 16 g/ud. media.



## Empanadillas de atún (63841)

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

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

- 3-4 mins. (175 °C).
- 1 x 3 kg.
- 32 uds/kg.
- 31 g/ud.



## 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 y MOSTAZA**.

- 3 mins. (175 °C).
- 3 x 1 kg.
- 67 uds/kg. media.
- 15 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 mins. (200 °C).

 8 mins. (700 W).

 15 x 300 g.

 1 ración.

 50 g/canelón.




## Flamenquín York

(63267)

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

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

Puede contener trazas de **MOSTAZA** y **APIO**.

 4-5 mins. (175 °C).

 1 x 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 mins. (200 °C).

 8 mins. (700 W).

 15 x 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**.

 3 min. (175 °C).

 5 x 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 x 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**.

 3 mins (175 °C).

 5 x 1 kg.

 48 uds/kg. media.

 21 g/ud. media.

# POSTRES



HostelClub



## Tarta de manzana (64022)

Tarta de manzana tipo strudel con un 56% de manzana, uvas, pasas, canela y envuelta en pasta quebrada. Precortada en 12 raciones.

Alérgenos: **GLUTEN, HUEVO** y **LECHE**.

Puede contener trazas de **FRUTOS DE CÁSCARA**.

Descongelar al menos 3 horas antes y servir.

20 mins.(180 °C)

6 x 1,8 kg.

12 uds/caja

150 g/ud.

## 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 x 500 g.

27 uds/bolsa media.

18 g/ud. media.



## Tarta de queso al horno (64024)

Tarta receta casera 5º gama a base de queso blanco, con nata, azúcar y huevos batidos al horno.

Alérgenos: **LECHE** y **HUEVO**.

Descongelar en frío 24 horas y servir.

1 x 1,5 kg.

1 ud/caja.

1,5 kg/ud.



## 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, CACAHUETES, SÉSAMO** y otros **FRUTOS DE CÁSCARA**.

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

2 x 1,2 kg.

2 uds/caja

1,2 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 x 1,5 kg.

1 ud/caja.

1,5 kg/ud. aprox.





# VERDURAS



Judía plana (61200)



Judía redonda (61102)



Alcachofa corazones (61235)



Alcachofa troceada (61236)



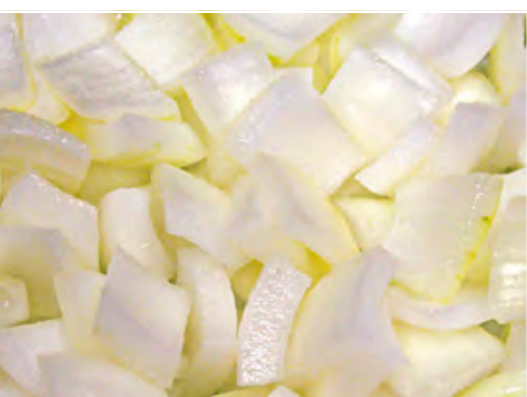
Brócoli (61202)



Menestra mediterránea (61848)



Menestra superior (61086, 61844)



Cebolla (61225)



Cocktail de setas (61116)



Coliflor (61229)



Patata brava prefrita (61073)



Patata gajo savorizada 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)



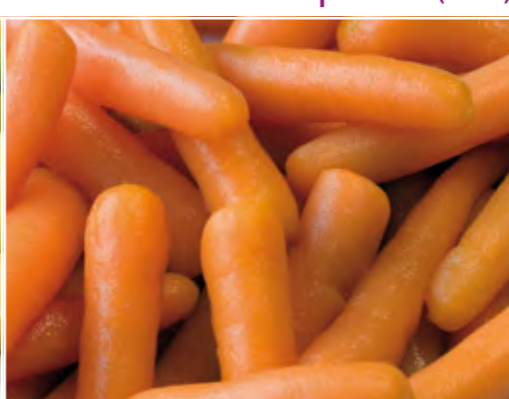
Guisante (61861)



Haba baby (61832)



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



Zanahoria baby (61852)



Zanahoria cubos (61111)



[www.fripozo.com](http://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](http://www.fripozo.com) (2025)