

PRODUCTO

Fripozoz

Alimentos Ultracongelados





www.fripozo.com



hostelclub.fripozo.com

Desde 1989

Hemos estado ahí todo este tiempo y entendemos tu forma de vida, porque es la nuestra. Por eso, trabajamos para hacerte la vida más fácil.



El secreto es innovar

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



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

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

también
AIR FRYER
y **HORNO**

SUPER CRUJIENTES

Crispy CHICKEN

también en
Air Fryer



RELLENAS

QUESO FUNDIDO
JALAPEÑO BACON



Fripozo presenta sus productos de
INNOVACIÓN

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

Crispy chicken americana
(69297, 69314)



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

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

Crispy chicken mexicana
(69298, 69315)



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

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

Crispy chicken original
(69301)



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







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

también
AIR FRYER
y **HORNO**









**Pizza snacks
5 quesos**
(69372)

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

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







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

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

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

**Pizza snacks
trufa carbonara**
(69373)

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

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



también
AIR FRYER
y **HORNO**

también
AIR FRYER
y **HORNO**



CON PAN DE NACHOS ▶

Cheddar bites con jalapeño (69002)



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

- 2 mins. (175 °C).
- 6 mins. (220 °C).
- 4 mins. (180 °C).
- 15 x 250 g.
- 21-23 uds/bolsa.
- 11,4 g/ud.

Crunchy de gouda (67671)



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

- 2 mins. (175 °C).
- 6-7 mins. (220 °C).
- 6 mins. (180 °C).
- 15 x 300 g.
- 16-17 uds/bolsa.
- 14,5 g/ud.

Crunchy de pollo (67670)



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

- 3 mins. (175 °C).
- 12-14 mins. (240 °C).
- 10 mins. (180 °C).
- 15 x 300 g.
- 18-21 uds/bolsa.
- 13,4 g/ud.

Nachos de guacamole (69209)



Queso cheddar con aguacate y especias, empanado con nachos.

- 2 mins. (175 °C).
- 9 mins. (200 °C).
- 6 mins. (180 °C).
- 15 x 250 g.
- 13-14 uds/bolsa.
- 20 g/ud.

Nachos rellenos de queso (69208)



Queso cheddar sabor Tex Mex empanado con nachos.

- 2 mins. (175 °C).
- 9 mins. (200 °C).
- 6 mins. (180 °C).
- 15 x 250 g.
- 13-14 uds/bolsa.
- 20 g/ud.

también
AIR FRYER
y **HORNO**



Tenders cajún
(67680)



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

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

Tenders barbacoa y miel
(67681)



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

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

Solomillo de pollo Kentucky
(67962)



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

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

Solomillo de pollo Kentucky Hot&Spicy
(67963)



100% solomillo con un toque picante.

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



Tiras de lomo clásicas
(69076)



Jugosas tiras de lomo de cerdo ELPOZO empanadas y marinadas.

- 2 mins. (175 °C).
- 15 mins. (220 °C).
- 10 mins. (180 °C).
- 12 x 250 g.
- 15 uds/bolsa aprox.
- 15 g/ud. aprox.

Barbacoa bites
(69169)



Jugoso contramuslo de pollo empanado. Incluye salsa barbacoa.

- 3 mins. (175 °C).
- 16 mins. (200 °C).
- 12 mins. (180 °C).
- 5 mins. (MÁX.).
- 15 x 240 g.
- 18 uds/bolsa aprox.
- 13 g/ud. aprox.

también
AIR FRYER
y **HORNO**

Gouda rings
(69135)



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

- 2 mins. (175 °C).
- 8 mins. (200 °C).
- 6 mins. (180 °C).
- 12 x 250 g.
- 8 uds/estuche
- 32 g/ud.

San Jacobos horno
(69078)



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

- 3 mins. (175 °C).
- 15 mins. (220 °C).
- 11 mins. (200 °C).
- 15 x 320 g.
- 4 uds/estuche
- 80 g/ud.

también
MICROONDAS



**Kebab Fusion
+Proteínas**
(69245, 69362)



Arroz, champiñón laminado, carne de vacuno y contramuslo de pollo asado y especias.

🕒 5-6 mins. (175 °C).

🕒 6-7 mins. (MÁX.)

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

**Thai Noodles
+Proteínas**
(69244, 69361)



Pasta cocida, pimiento rojo y verde, gamba pelada, zanahoria, contramuslo de pollo y especias.

🕒 6 mins. (175 °C).

🕒 6-7 mins. (MÁX.)

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

también
MICROONDAS



Pavo con verduras
(67673)



Pavo, judías, zanahoria, cebolla y berenjena.

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

Preparado para huevos rotos
(67674)



Patata, fiambre, bacon, cebolla y pimientos.

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

Bacon y queso "patatas rancheras"
(67675)



Patatas, bacon, queso y salsa ranchera (bolsita).

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

Arroz con mucho pavo
(69092)



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

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

York y bacon con arroz
(67672)



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

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



Croquetas de bacalao
(69258)

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

Croquetas de pollo
(69257)



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

Croquetas de jamón
(69256)



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

Croquetas de jamón minis
(68259)

- 2-3 mins. (175 °C).
- 12 x 350 g.
- 35 uds.
- 10 g/ud.

Alitas de pollo grill
(69054)

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

Tequeños de queso
(69211)

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

Empanadillas de atún
(63041)



- 3-4 mins. (175 °C).
- 12 x 250 g.
- 8 uds.
- 32 g/ud.

Mini empanadillas
(63153)



- 2-3 mins. (175 °C).
- 10 x 450 g.
- 29 uds.
- 16 g/ud.



Buñuelos de bacalao
(63119)



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

Rabas
(67035)



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

Aros a la romana
(69240)



- 3-4 mins. (175 °C).
- 16-18 mins. (220 °C).
- 10 mins. (200 °C).
- 10 x 400 g.
- 40-45 uds.
- 13 g/ud. aprox.

Nuggets de merluza
(67002)



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

Mini San Jacobos
(67001)



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

Langostino rebozado
(63248)



- 3-4 mins. (175 °C).
- 15 mins. (230 °C).
- 15 x 200 g.
- 12 uds.
- 10-20 g/ud.

Nuggets de pollo
(67003)

- 4 mins. (175 °C).
- 15 mins. (220 °C).
- 10 mins. (180 °C).
- 12 x 300 g.
- 14 uds.
- 18,5 g/ud.



Arroz tres delicias con marisco
(67189)



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

5 mins. (175 °C).

8 x 500 g.

Arroz tres delicias con tortilla
(67188)



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

5 mins. (175 °C).

12-15 mins. (200 °C).

4 mins. (MÁX.).

8 x 500 g.

Arroz negro
(69319)

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

7 mins. (175 °C).

15 x 320 g.

Revuelto de gambas
(67323)



Brotos de ajo, espárragos verdes y gambas peladas.

7 mins. (175 °C).

10 x 350 g.

Frutos de mar
(63059)



Pota, merluza, mejillones, gambas y almejas.

Descongelar y usar como marisco fresco.

10 x 400 g.



Burger meat

(65185)



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

Flamenquín York

(63800)



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

Albóndigas de carne

(63297)



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

Pechugas empanadas

(63198)



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

San Jacobos

(63779)



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

Cordon bleu

(63120)



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

Merluza York y queso

(67968)



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

Varitas de merluza

(63345)



- 3-4 mins. por lado.
- 10 x 300 g.
- 10 uds.
- 30 g/ud.

Palitos de merluza

(63082)



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



Minipizza de jamón
(67466)

🕒 9-10 mins. (200 °C).

📦 6 x 270 g.



Masa de hojaldre
(63744)

📖 ver empleos en envase.

📦 12 x 500 g.

🍳 2 uds.

📖 250 g/plancha.



2 Bases de pizza (25 cm. Ø)
(67932)

🕒 10-12 mins. (200 °C).

📦 8 x 300 g.

🍳 9 uds.

📖 150 g/ud.



Lasaña a la boloñesa
(69233)

🕒 30 mins. (190 °C).

🕒 6-8 mins. (MÁX.).

📦 15 x 300 g.

🍳 1 ración.

📖 300 g.



Canelones de carne
(69234)

🕒 30 mins. (190 °C).

🕒 6-8 mins. (MÁX.).

📦 15 x 300 g.

🍳 1 ración.

📖 300 g.



Pizza de jamón
(67909)

🕒 10-12 mins. (200 °C).

📦 6 x 400 g.



Pizza de atún
(67913)

🕒 10-12 mins. (200 °C).

📦 6 x 385 g.



Pizza 4 quesos
(67911)

🕒 10-12 mins. (200 °C).

📦 6 x 400 g.



Pizza de pepperoni
(69223)

🕒 10-12 mins. (200 °C).

📦 6 x 350 g.



Pizza de pollo
(67917)

🕒 10-12 mins. (200 °C).

📦 6 x 420 g.



Pizza barbacoa
(67906)

🕒 10-12 mins. (200 °C).

📦 6 x 400 g.



Pizza de bacon
(67919)

🕒 10-12 mins. (200 °C).

📦 6 x 390 g.



Pizza boloñesa
(67915)

🕒 10-12 mins. (200 °C).

📦 6 x 390 g.



Fripozoz

Gama Skin



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



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



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



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



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



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



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



Potón rodaja cocida Skin (68236)
10 x 0,200 g.



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



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



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



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

Fripozo

Pescado de nuestra
Mejor
selección



Bogavante

6 x 0,49 kg.
aprox.



Calamar patagónico

6 x 0,6 kg.



Boquerón de lonja

6 x 0,6 kg.



Rollitos de mar

12 x 0,25 kg.
3 x 1 kg.



Choco limpio

6 x 0,6 kg.



Merluza filete sin piel

6 x 0,6 kg.



Gamba pelada

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



Muslitos de mar

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



Merluza supremas

6 x 0,5 kg.

Fripozo

Piezas
individuales
para tu
elección

**Pota
tubo**

1 x 4 kg. aprox.



**Chocos
limpios**

1 x 4 kg. aprox.



**Fogonero
porciones**

1 x 6 kg. aprox.



**Merluza
rodaja y cola**

1 x 4 kg. aprox.



**Merluza
filete sin piel**

1 x 4 kg. aprox.



**Pescadilla
fina**

1 x 4 kg. aprox.



**Bacalao
lomo extra y
trozos**

1 x 4 kg. aprox.



**Salmón
rodaja y
suprema**

1 x 4 kg. aprox.



**Pez espada
rodaja**

1 x 4 kg. aprox.



PRESENTADO
HIGIENIZADO
Y ETIQUETADO
INDIVIDUALMENTE



Fripozó

Descongelar
y
servir

**Bocas y cuerpos
premium
cocidos**

6 x 3 kg.
1 x 3 kg.



**Rollitos de
mar**

3 x 1 kg.
12 x 0,25 kg.



**Mejillón
carne y
media concha**

1 x 4 kg.



**Gamba
cocida**

12 x 1 kg.
10 x 0,8 kg.
10 x 1 kg.



**Langostino
cocido**

6 x 2 kg.
12 x 0,7 kg.



**Angunovas
de mar**

20 x 0,1 kg.



**Bacalao
ahumado**

2 x 1 kg. aprox.



**Salmón
ahumado**

2 x 1,5 kg. aprox.
20 x 0,8 kg.



Pulpo cocido

patas 2XL: 8 x 0,292 kg. aprox.
patas XL: 1 x 3,2 kg. aprox.
patas y patas premium: 2 x 1,5 kg.
medio: 1 x 3 kg. aprox.
4 x 1,5 kg. aprox.



**Espinacas
hojas**
(61147)

12 x 400 g.



Haba baby*
(61006)

10 x 400 g.



Judía plana*

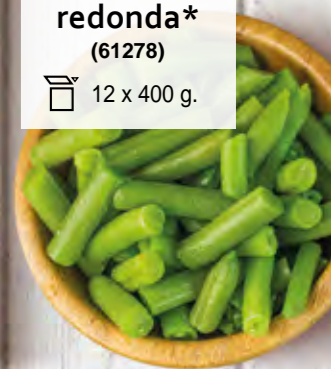
(61276)

12 x 400 g.



**Judía
redonda***
(61278)

12 x 400 g.



Guisantes
(61274)

10 x 400 g.



**Patata brava
prefrita***
(61073)

10 x 1 kg.



Coliflor*
(61229)

4 x 2,5 kg.



**Patata teja
prefrita***
(61264)

4 x 2,5 kg.



**Fripozo
Garbanzo
Selecto**

**Garbanzo
selecto**
(61293)

10 x 500 g.



**Fripozo
Ensaladilla**

**Menestra
superior**
(61284)

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

12 x 400 g.

Ensaladilla
(61271)

Patata, zanahoria,
guisantes y judía
verde.

12 x 400 g.



**Fripozo
Patata
Brava
prefrita**

**Fripozo
Patatas
prefritas**

Patata prefrita

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



**Patata gajo
prefrita***
(61047)

10 x 1 kg.



**Patata julienne
prefrita***
(61092)

4 x 2,5 kg.



**Fripozo
Patata
Julienne
prefrita**

**Menestra
mediterránea**
(61282)

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

12 x 400 g.



**Fripozo
Menestra
Superior**

**Alcachofa
troceada***
(61042)

10 x 400 g.



**Espárrago
entero***
(61228)

5 x 1 kg.

**Fripozo
Espárragos**



**Fripozo
Cocktail
de setas**

**Cocktail de
setas***
(61116)

4 x 1 kg.



**Patata steak
house prefrita***
(61069)

4 x 2,5 kg.



**Fripozo
Patata
steak House
prefrita**

* Producto
presentado en
bolsa transparente
o polivalente.

www.fripozo.com



FRIPOZO S.A. - Avda. Juan Carlos I, 99
30565 Las Torres de Cotillas (Murcia-España)
Tlf. +34 968 38 76 40 Fax. +34 968 62 33 94
www.fripozo.com (2025)