

Alimentos Ultracongelados

Catálogo

HORECA



www.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.



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.



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.

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

CONSERVACIÓN A $-23\text{ }^{\circ}\text{C}$
(5 GRADOS POR DEBAJO DE LA EXIGIDA).
LIBRES DE OGM



DESDE 1989

+700 PROFESIONALES

+600 PRODUCTOS

+12.000 CLIENTES DE HORECA



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.

estamos hechos para COMPARTIR



CHOCO

Choco entero limpio



Choco tiras



Entero crudo



Cocido patas



POTA

Pota troceada Nueva Zelanda



Pota tubo Illex y Gigas



Anillas de pota



Rejos de pota



Calamar nacional entero



Calamar patagónico entero



Calamar patagónico troceado



Calamar patagónico limpio



BACALAO

Lomo jumbo



Supremas



Lomo extra



Filete



SUGERENCIA DEL CHEF



MERLUZA

Supremas



Rodajas



Filetes



Entera



SUGERENCIA DEL CHEF



ATÚN

Rodaja



Lomo



Ventresca



ESPADA

Rodaja



Medio centro



Porciones



SALMÓN

Rodaja



Suprema



Ahumado



GAMBÓN

Entero



Cola

Pelado

ALISTADO



GAMBA BLANCA

CARABINERO



GAMBA PELADA



Tail-on



VIEIRAS



LANGOSTINO COCIDO

SUGERENCIA DEL CHEF





Fingers de pollo

Solomillo de pollo 100% natural con pan rallado.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo.

4 mins. (175 °C)	no apto	no apto
4 x 1 kg.	25 uds/kg.	40 gr/ud.



Solomillo de pollo estilo Kentucky

Jugoso 100% solomillo cortado a mano, marinado con especias y doble rebozado estilo Kentucky.
Alérgenos: **GLUTEN**. Puede contener trazas de **SOJA**.

4 mins. (175 °C)	18 mins. (220 °C)	no apto
4 x 1 kg.	25 uds/kg.	40 gr/ud.

Tenders barbaoca y miel

Pechuga de pollo marinada con sabor a barbaoca y un toque de miel. Empanado de fibra de patata y crackers.
Alérgenos: **GLUTEN, SOJA, HUEVO, APIO** y **SULFITOS**. Puede contener trazas de **LECHE** y **FRUTOS DE CÁSCARA**.

2-3 mins. (175 °C)	14 mins. (180 °C)	no apto
3 x 1 kg.	50 uds/kg.	20 gr/ud.



Crocantis de pollo

Pechuga de pollo con un empanado de cereales original y crujiente ideal para picoteo.
Alérgenos: **GLUTEN, SOJA** y trazas de **LECHE**.

3 mins. (175 °C)	16 mins. (200 °C)	no apto
3 x 1 kg.	74 uds/kg.	13,4 gr/ud.



Chicken pops

Pequeñas bolitas de 100% pechuga de pollo empanadas.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo y **SULFITOS**.

2,5 mins. (175 °C)	15 mins. (200 °C)	no apto
3 x 1 kg.	250 uds/kg.	4 gr/ud.



Tiras de pechuga de pollo cajún

Pechuga marinada con un rebozado de ajo y especias.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo y **HUEVO**.

3 mins. (175 °C)	no apto	no apto
3 x 1 kg.	59 uds/kg.	17 gr/ud.



Contramuslo estilo Kentucky

Sabroso y tierno pollo con un famoso rebozado de estilo sureño estadounidense.
Alérgenos: **GLUTEN** y **MOSTAZA**.

4 mins. (175 °C)	18 mins. (220 °C)	no apto
1 x 3 kg.	10 uds/kg.	105 gr/ud. aprox.



Crispy chicken

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

Alérgenos: no contiene.

6 mins. (175 °C)	18 mins. (200 °C)	no apto
1 x 4 kg.	32 uds/caja.	125 gr/ud.

Alas de pollo grill

Alas y contraalas marinadas con suave sabor Grill y cocinadas al horno. Listas para freír y servir.
Alérgenos: no contiene.

4-5 mins. (175 °C)	15 mins. (220 °C)	8 mins. (MÁX.)
4 x 1 kg.	25 uds/kg.	40 gr/ud.

cubrirlas con caldo en ebullición 20 mins.



Crispy chicken americana

100% pechuga de pollo de forma redondeada rellena con queso fundido y trocitos de bacon con rebozado ultracrujiente.
Alérgenos: **LECHE**.

6 mins. (175 °C)	18 mins. (200 °C)	no apto
1 x 4 kg.	32 uds/caja.	125 gr/ud.



Nuggets de pollo

100% pechuga de pollo con un rebozado de textura ligera y crujiente.

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

4 mins. (175 °C)	16 mins. (200 °C)	no apto
4 x 1 kg. 5 x 1 kg. 2 x 2 kg.	54 uds/kg.	18 gr/ud.



Crispy chicken mexicana

100% pechuga de pollo de forma redondeada rellena con queso fundido y trocitos de jalapeño con rebozado ultracrujiente.

Alérgenos: **LECHE**.

6 mins. (175 °C)	18 mins. (200 °C)	no apto
1 x 4 kg.	32 uds/caja.	125 gr/ud.



**Pechuga de pollo
receta artesana**

100% pechuga con forma de corazón, empanada pan rallado, ajo y perejil.

Alérgenos: **GLUTEN** de trigo.

4-5 mins. (175 °C)	no apto	no apto
1 x 3,12 kg.	8 uds/kg.	135 gr/ud.



**Pechuga natural
de pollo empanada**

Producto natural marinado al punto de sal. Cortes de pechuga empanada con harina de trigo, pan rallado, ajo y especias.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo.

4 mins. (175 °C)	no apto	no apto
1 x 4 kg.	8 uds/kg.	120 gr/ud.

**Escalopines de
pollo**

Cortes de pechuga natural marinado al punto de sal. Cortes de pechuga empanada con harina de trigo, pan rallado, ajo y especias.

Alérgenos: **GLUTEN** de trigo.

4 mins. (175 °C)	no apto	no apto
1 x 4 kg.	13 uds/kg.	80 gr/ud.



**Pechugas de pollo
empanadas**

100% pechuga con empanado tipo cracker saborizado con ajo y perejil.

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

4 mins. (175 °C)	no apto	no apto
1 x 4,8 kg.	12 uds/kg.	80 gr/ud.



Pollo crocante

100% pechuga de pollo con empanado de harina y pan fino. Con un toque de jalapeño, cayena, pimienta y ajo.

Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **HUEVO**, **LECHE**, **APIO** y **SULFITOS**.

4 mins. (175 °C)	18 mins. (200 °C)	no apto
1 x 4 kg.	13 uds/kg.	80 gr/ud.



**Pechuga de pollo
horno**

Ideales para hornear. 100% pechuga con empanado de pan rallado y harina de trigo.

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

4 mins. (175 °C)	15 mins. (200 °C)	no apto
5 x 900 g.	13 uds/kg.	75 gr/ud.



Burger meat de cerdo

100% carne de cerdo ELPOZO, sin conservantes, tierna y jugosa. Alérgenos: **SOJA**. Puede contener trazas de **GLUTEN** de trigo, **SULFITOS** y **LECHE**.

- sin descongelar
- no apto dorar por ambos lados 2-3 mins.
- no apto
- 5 x 1,08 kg.
- 11 uds/bolsa
- 90 gr/ud.



Hamburguesa de Angus

Carne de canales de Angus de procedencia nacional. 95% Angus con sal y especias, sin aditivos ni conservantes. Alérgenos: no contiene.

- Descongeladas: 2-3 mins. por cada lado. Sin descongelar: 4 mins. por cada lado
- 1 x 2,24 kg.
- 16 uds/caja
- 140 gr/ud.

Albóndigas de carne

Carne de cerdo ELPOZO con pan rallado, ajo y perejil. Alérgenos: **GLUTEN** de trigo y **SOJA**. Puede contener trazas de **LECHE**.

- 2 mins. (175 °C) Cocinar después en salsa o guiso
- 2 mins. (175 °C) Freír después 3 mins.
- Freír 2 mins. Chafar y hacer en plancha como miniburger
- 5 x 1 kg. 2 x 2 kg.
- 45 uds/kg.
- 22 gr/ud.



Mini burger de cerdo

100% carne de cerdo ELPOZO. Alérgenos: **SOJA** y **SULFITOS**. Puede contener trazas de **GLUTEN** de trigo y **LECHE**.

- 2 mins. (ambos lados)
- no apto
- no apto
- 2 x 2 kg.
- 40 uds/kg.
- 25 gr/ud.



Hamburguesa de vacuno cuarto de libra

Carne de canales de vacuno de procedencia nacional. 95% vacuno con sal y especias, sin aditivos ni conservantes. Alérgenos: no contiene.

- Descongeladas: 2-3 mins. por cada lado. Sin descongelar: 4 mins. por cada lado
- 1 x 1,92 kg.
- 16 uds/caja
- 120 gr/ud.



Tiras de lomo clásicas

Jugosas tiras de lomo de cerdo ELPOZO empanadas y marinadas. Alérgenos: **GLUTEN** de trigo.

Tiras de lomo sureñas

Marinadas con especias (ajo, perejil, pimentón, pimienta, comino y canela). Alérgenos: **GLUTEN** de trigo.

- 2-3 mins. (175 °C)
- 14 mins. (180 °C)
- no apto
- 3 x 1 kg.
- 60 uds/kg.
- 16,6 gr/ud.



Costillar de cerdo a la barbacoa

Cocinado durante cuatro horas hace que su carne quede jugosa, tierna y se desprege del hueso. Viene preparado con salsa barbacoa. Alérgenos: **MOSTAZA**.

- no apto
- 12-15 mins. (200 °C)
- 5-7 mins. (MÁX.)
- 6 x 750 g. aprox.
- 6 uds/caja
- 700-850 gr/ud.

Cheddar bites con jalapeño

Queso cheddar de intenso sabor con un toque justo de jalapeño.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **HUEVO** y **LECHE**. Puede contener trazas de **SOJA**.

2 mins. (175 °C)	6 mins. (220 °C)	no apto	3 x 1 kg.	80 uds/kg.	12,5 gr/ud.
---------------------	---------------------	---------	-----------	---------------	----------------

Tequeños

Queso fresco envueltos en masa crujiente.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **HUEVO** y **LECHE**. Puede contener trazas de **SOJA**.

3-4 mins. (175 °C)	no apto	no apto	3 x 1,5 kg.	28 uds/kg.	35 gr/ud.
-----------------------	---------	---------	----------------	---------------	--------------



Aros de gouda y bacon

Queso gouda, bacon ahumado y cebolla frita con empanado de cereales crujiente.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **SOJA** y **LECHE**.

2 mins. (175 °C)	8 mins. (200 °C)	no apto
3 x 1 kg.	31 uds/kg.	32 gr/ud.



Fingers de mozzarella

Queso mozzarella 100% natural con un empanado grueso de pan rallado, ajo y perejil.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **LECHE** y **HUEVO**.

2 mins. (175 °C)	no apto	no apto
4 x 1 kg.	33 uds/kg.	30 gr/ud.



Fingers gouda

Queso gouda 100% natural con empanado de pan rallado y harina de maíz.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **LECHE** y **HUEVO**. Puede contener trazas de **SOJA**.

2 mins. (175 °C)	no apto	no apto
4 x 1 kg.	33 uds/kg.	30 gr/ud.



Crocantis de queso gouda

100% gouda fundente con un empanado de cereales crujiente.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **HUEVO** y **LECHE**. Puede contener trazas de **SOJA**.

2 mins. (175 °C)	no apto	no apto
3 x 1 kg.	65 uds/kg.	15,5 gr/ud.



Tempura de queso fresco

Queso fresco de leche de cabra en dados con una fina tempura.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo y **LECHE**. Puede contener trazas de **FRUTOS DE CÁSCARA**, **HUEVO**, **PESCADO**, **CRUSTÁCEOS**, **SOJA**, **SULFITOS** y **MOLUSCOS**.

5 mins. (175 °C)	16 mins. (200 °C)	no apto
2 x 1 kg.	71 uds/kg.	14 gr/ud.



Nachos de guacamole

Empanados con pan de nacho y rellenos queso cheddar con aguacate y especias.

Nachos de queso

Empanados con pan de nacho y rellenos de queso cheddar con sabor Tex Mex.

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

2 mins. (175 °C)	9 mins. (200 °C)	no apto
3 x 1 kg.	50 uds/kg.	20 gr/ud.



CROQUETAS

Croqueta de bogavante y buey de mar

Carne de bogavante y buey de mar con fumet de merluza y especias.

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

4-5 mins. (175 °C) no apto no apto

4 x 1 kg. 29 uds/kg. 35 gr/ud.



Croqueta de bacalao al pil pil

30% de bacalao (Gadus Morhua), fumet de pescado, aceite virgen de oliva y especias. Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **PESCADO**. Puede contener trazas de **FRUTOS DE CÁSCARA**, **HUEVO**, **CRUSTÁCEOS**, **SOJA**, **SULFITOS** y **MOLUSCOS**.

5 mins. (175 °C) no apto no apto

4 x 1 kg. 29 uds/kg. 35 gr/ud.



Croqueta de gamba al ajillo

Sabor ligeramente picante, con caldo natural de rape, gambas y verduras.

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

4 mins. (175 °C) no apto no apto

4 x 1 kg. 29 uds/kg. 35 gr/ud.



Croqueta de rabo de toro

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

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

5 mins. (175 °C) no apto no apto

4 x 1 kg. 29 uds/kg. 35 gr/ud.

CROQUETAS



Croquetón de jamón







De gran tamaño (8 cm de largo) con 11% de jamón curado. Alérgenos: **GLUTEN** de trigo y **LECHE**. Puede contener trazas de **CRUSTÁCEOS, HUEVO, PESCADO, SOJA, APIO** y **MOLUSCOS**.

 7 mins. (160 °C)	 no apto	 no apto
 4 x 1 kg.	 12 uds/kg.	 85 gr/ud.



Croqueta selección de cocido

Carne de ave, cerdo, jamón curado y especias. Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **LECHE**. Puede contener trazas de **CRUSTÁCEOS, HUEVO, PESCADO, SOJA, FRUTOS DE CÁSCARA, APIO, MOSTAZA** y **MOLUSCOS**.

 3-4 mins. (175 °C)	 no apto	 no apto
 4 x 1 kg.	 28 uds/kg.	 35 gr/ud.

Croqueta selección de espinacas

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

 3-4 mins. (175 °C)	 no apto	 no apto
 4 x 1 kg.	 28 uds/kg.	 35 gr/ud.



Croqueta selección de ibérico

Jamón curado, paleta y jamón ibérico. Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **LECHE**. Puede contener trazas de **CRUSTÁCEOS, HUEVO, PESCADO, SOJA, FRUTOS DE CÁSCARA, APIO, MOSTAZA** y **MOLUSCOS**.

 3-4 mins. (175 °C)	 no apto	 no apto
 4 x 1 kg.	 28 uds/kg.	 35 gr/ud.



Croquetas de jamón

7% de jamón curado y 6% de fiambre de cerdo. Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **LECHE** y **SOJA**. Puede contener trazas de **CRUSTÁCEOS, HUEVO, PESCADO, FRUTOS DE CÁSCARA, APIO, MOSTAZA** y **MOLUSCOS**.

 4 mins. (175 °C)	 no apto	 no apto
 4 x 1 kg.	 30 uds/kg.	 34 gr/ud.



Croquetas de pollo







Carne de ave con zanahoria, cebolla y perejil. Alérgenos: **GLUTEN** de trigo y **LECHE**. Puede contener trazas de **CRUSTÁCEOS, HUEVO, PESCADO, SOJA, FRUTOS DE CÁSCARA, APIO, MOSTAZA** y **MOLUSCOS**.

 4 mins. (175 °C)	 no apto	 no apto
 4 x 1 kg.	 30 uds/kg.	 34 gr/ud.



Croqueta selección de setas

25% de champiñones y setas. Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **PESCADO** y **LECHE**. Puede contener trazas de **CRUSTÁCEOS, HUEVO, SOJA, FRUTOS DE CÁSCARA, APIO, MOSTAZA** y **MOLUSCOS**.

 3-4 mins. (175 °C)	 no apto	 no apto
 4 x 1 kg.	 28 uds/kg.	 35 gr/ud.



Boquerón enharinado

Boquerón del Mediterráneo ligeramente enharinado y al punto de sal.
Alérgenos: PESCADO y GLUTEN de trigo. Puede contener trazas de FRUTOS DE CÁSCARA, LECHE, HUEVOS, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, SOJA y SULFITOS.

- 3 mins. (175 °C)
- no apto
- no apto
- 1 x 2 kg.
- 90 uds/kg.
- 11 gr/ud.



Bocaditos de adobo

Caella marinada en vinagre de vino y especias (pimentón, comino, orégano y ajo).
Alérgenos: PESCADO y GLUTEN de trigo. Puede contener trazas de MOSTAZA, MOLUSCOS y CRUSTÁCEOS.

- 4-5 mins. (175 °C)
- no apto
- no apto
- 4 x 1 kg.
- 63 uds/kg.
- 16 gr/ud.

Anillas y rejos enharinados

Producto de Nueva Zelanda con un ligero enharinado al estilo "calamar a la andaluza".
Alérgenos: GLUTEN de trigo y MOLUSCOS. Puede contener trazas de PESCADO, CRUSTÁCEOS, SOJA y MOSTAZA.

- 3 mins. (175 °C)
- no apto
- no apto
- 3 x 1 kg.
- 50 uds/kg.
- 20 gr/ud.



Bocaditos de rosada

Rosada sin piel enharinada de aspecto casero.
Alérgenos: PESCADO y GLUTEN de trigo. Puede contener trazas de MOLUSCOS y CRUSTÁCEOS.

- 3 mins. (175 °C)
- 18 mins. (200 °C)
- no apto
- 4 x 1 kg.
- 87 uds/kg.
- 11 gr/ud.



Puntilla enharinada

Puntilla china sin pluma ligeramente enharinada y al punto de sal.
Alérgenos: GLUTEN de trigo y MOLUSCOS. Puede contener trazas de FRUTOS DE CÁSCARA, LECHE, HUEVO, PESCADO, CRUSTÁCEOS, SOJA y SULFITOS.

- 3 mins. (175 °C)
- no apto
- no apto
- 1 x 2 kg.
- 80 uds/kg.
- 12,5 gr/ud.



Bacalao rebozado

Bacalao rebozado con harina, ajo y perejil.
Alérgenos: PESCADO, GLUTEN de trigo y HUEVO. Puede contener trazas de MOLUSCOS y CRUSTÁCEOS.

- 4 mins. (175 °C)
- 20 mins. (220 °C)
- no apto
- 5 x 1 kg.
- 91 uds/kg.
- 11 gr/ud.



Langostino rebozado cola vista

Langostino pelado con cola en tempura, estilo "gambas a la gabardina".

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

3-4 mins. (175 °C)	20 mins. (220 °C)	no apto
4 x 1 kg.	59 uds/kg.	17 gr/ud.



Tortillitas de camarón Selección Gourmet

30% de camarones con ajo, perejil y cebolla. Alérgenos: **GLUTEN** de trigo y **CRUSTÁCEOS**. Puede contener trazas de **PESCADO**, **LECHE** y sus derivados (incluido **LACTOSA**), **SÉSAMO**, **HUEVO**, **MOLUSCOS**, **SOJA**, **MOSTAZA** y **SULFITOS**.

1 mins. (175 °C)	10-12 mins. (180 °C)	no apto
3 x 1 kg.	20 uds/kg.	50 gr/ud.

Potón rebozado estilo sepia

55% de potón marinado, con ajo, perejil y zumo de limón. Alérgenos: **MOLUSCOS** y **GLUTEN**. Puede contener trazas de **PESCADO**, **CRUSTÁCEOS**, **SULFITOS**, **LECHE**, **HUEVO**, **SOJA**, **APIO** y **MOSTAZA**.

2-3 mins. (175 °C)	15 mins. (180 °C)	no apto
4 x 1 kg.	100 uds/kg.	10 gr/ud.



Tortillitas de camarones

17% de camarones con ajo y perejil. De 78 mm de diámetro. Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **CRUSTÁCEOS**, **LECHE** y **PESCADO**. Puede contener trazas de **SOJA** y **HUEVO**.

3 mins. (175 °C)	no apto	no apto
4 x 1 kg.	42 uds/kg.	24 gr/ud.



Rabas

Potón del Pacífico empanado con pan rallado, pimentón y cúrcuma.

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

3 mins. (175 °C)	20 mins. (200 °C)	no apto
4 x 1 kg.	55 uds/kg.	18 gr/ud.



Anillas a la romana

50% de pota argentina con aroma de limón y ajo. Alérgenos: **GLUTEN** de trigo y **MOLUSCOS**.

2 mins. (175 °C)	15 mins. (180 °C)	no apto
4 x 1 kg.	90 uds/kg.	11 gr/ud.



Muslitos de mar

Preparado de pescado (surimi) con sabor a cangrejo presentado con pinza natural de cangrejo. Alérgenos: **PESCADO**, **GLUTEN** de trigo, **HUEVOS**, **CRUSTÁCEOS** y **SOJA**. Puede contener trazas de **MOSTAZA**, **MOLUSCOS**, **LECHE** y **APIO**.

4 mins. (175 °C)	no apto	no apto
4 x 900 g.	29 uds/kg.	31 gr/ud.



Mejillón tigre





16% de mejillón, pimienta, tomate, cebolla y especias.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **LECHE** y **MOLUSCOS**. Puede contener trazas de **CRUSTÁCEOS**, **HUEVO** y **PESCADO**.

-  4-5 mins. (175 °C)
-  no apto
-  no apto
-  4 x 1 kg.
-  20 uds/kg.
-  50 gr/ud.



Tortitas de bacalao en tempura

Bacalao desmigado en tortitas de harina de trigo.
Alérgenos: **PESCADO**, **GLUTEN** y **SULFITOS**. Puede contener trazas de **MOLUSCOS**, **LECHE** y sus derivados (incluida la lactosa), **SÉSAMO**, **HUEVO**, **SOJA**, **CRUSTÁCEOS** y **MOSTAZA**.

-  1 mins. (175 °C)
-  12 mins. (180 °C)
-  no apto
-  3 x 1 kg.

Mejillón tigre estilo casero







20% de mejillón, pimienta, tomate, ají, caldo de rape y bechamel con parmesano.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **LECHE**, **CRUSTÁCEOS**, **PESCADO** y **MOLUSCOS**. Puede contener trazas de **HUEVO**, **SOJA** y **SULFITOS**.

-  6 mins. (175 °C)
-  no apto
-  no apto
-  1 x 3 kg.
-  14 uds/kg.
-  70 gr/ud.



Filete de merluza empanado





Filetes de merluza empanados con pan rallado y harina de trigo.
Alérgenos: **PESCADO** y **GLUTEN** de trigo.

-  4 mins. (175 °C)
-  no apto
-  no apto
-  8 envases de 5 uds.
-  8 uds/kg.
-  125 gr/ud.



Buñuelos de bacalao XL







Bacalao, pescado blanco y especias en bolitas de harina de trigo de mayor tamaño.
Alérgenos: **PESCADO**, **GLUTEN** de trigo, **HUEVO**, **SOJA**. Puede contener trazas de **CRUSTÁCEOS**, **MOLUSCOS**, **HUEVO**, **LACTOSA**, proteínas de la **LECHE**, **MOSTAZA** y **SOJA**.

-  2-3 mins. (175 °C)
-  20 mins. (200 °C)
-  no apto
-  4 x 1 kg.



Varitas de pescado

Pescado blanco empanado.
Alérgenos: **PESCADO**, **GLUTEN** y **MOSTAZA**. Puede contener trazas de **HUEVO** y **MOLUSCOS**.

-  3 mins. (175 °C)
-  17 mins. (200 °C)
-  no apto
-  4 x 1 kg.
-  33 uds/kg.
-  30 gr/ud.



Chispas de merluza

Merluza rebozada con harinas de trigo, maíz y arroz que la hace ligera y crujiente.
Alérgenos: **PESCADO**, **GLUTEN** de trigo. Puede contener trazas de **CRUSTÁCEOS**, **MOLUSCOS**, **HUEVO** y **LECHE**.

-  3 mins. (175 °C)
-  18 mins. (200 °C)
-  no apto
-  4 x 1 kg.
-  45 uds/kg.
-  22,5 gr/ud.

Twister de langostino

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

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

3 mins. (175 °C) 6 mins. (200 °C) no apto 2 x 1 kg. 44 uds/kg. 23 gr/ud.



Piruleta de langostino

Langostinos pelados saborizados presentados en pincho de madera.

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

Descongelar 1h. 1-2 mins. (175 °C) 6 mins. (190 °C) 1 x 2 kg. 96 uds/caja. 21 gr/ud.



Vieira de merluza gourmet

Merluza con fondo de pescado, bechamel, queso, ron y whisky. Alérgenos: **LECHE**, **PESCADO**, **APIO**, **GLUTEN** de trigo, **SOJA**. Puede contener trazas de **HUEVO** y **MOLUSCOS**.

no apto 20 mins. (180 °C) no apto 1 x 1,8 kg. 12 uds/caja 150 gr/ud.



Vieira y langostino

Vieira y langostino con queso, champiñón, especias y brandy. Alérgenos: **MOLUSCOS**, **CRUSTÁCEOS**, **GLUTEN** de trigo, **LECHE**, **PESCADO**, **SULFITOS** y **FRUTOS DE CÁSCARA**. Puede contener trazas de **HUEVO** y **SOJA**.

no apto 18 mins. (200 °C) no apto 1 x 1,54 kg. 14 uds/caja 150 gr/ud.



Brocheta de gambón con algas

Gambón austral y lechuga de mar con pan de molde tipo panko. Alérgenos: **CRUSTÁCEOS**, **SULFITOS**, **SOJA** y **GLUTEN** de trigo. Puede contener trazas de **FRUTOS DE CÁSCARA**, **LECHE**, **HUEVO**, **PESCADO** y **MOLUSCOS**.

3 mins. (175 °C) 1 x 1,7 kg. 50 uds/caja 34 gr/ud.



Saquitos de langostino

Langostino blanco con fideos de arroz, cebolla, berza, cilantro, pimienta negra y chile. Envuelto en pasta filo.

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

2-3 mins. (175 °C) 10 mins. (190 °C) no apto 2 x 1 kg. 50 uds/kg. 20 gr/ud.



Torpedo de langostino

Langostino blanco con pan panko de textura muy crujiente ideal para aperitivos.

Alérgenos: **CRUSTÁCEOS**, **GLUTEN** de trigo.

3 mins. (175 °C) no apto no apto 2 x 1 kg. 50 uds/kg. 20 gr/ud.

Saquitos de queso

Queso de cabra, berenjena, pimientos, calabacín y especias.

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

2-3 mins. (175 °C) 10 mins. (180 °C) no apto 1 x 1,5 kg. 100 uds/caja 15 gr/ud.



Dátiles con bacon

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

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

3 mins. (175 °C) 15 mins. (200 °C) no apto 6 x 500 g. 25 uds/bolsa 21 gr/ud.



SALTEADOS Y GUARNICIONES



Revuelto de gambas

Gamba pelada cruda sin devenar, brotes de ajo cocidos y espárrago verde.
Alérgenos: **CRUSTÁCEOS** y **SULFITOS**.

Rehogar 7-8 mins. congelado.
Descongelado tarda menos tiempo y suelta menos agua.
 12 mins (180 °C) 6 mins. (MÁX.)
 4 x 1 kg.



Revuelto de setas

Gamba pelada, brotes de ajo cocidos, espárrago verde, setas Ostra y Nameko.
Alérgenos: **CRUSTÁCEOS**. Puede contener trazas de **SULFITOS**.

Rehogar 7-8 mins. congelado.
Descongelado tarda menos tiempo y suelta menos agua.
 12 mins (180 °C) 6 mins. (MÁX.)
 4 x 1 kg.



Salteado de la granja con pollo

Fiambre de pavo, brócoli, patata, berenjena, zanahoria, cebolla y especias.
Alérgenos: **LECHE** y **SOJA**.

Rehogar 7-8 mins. congelado.
Descongelado tarda menos tiempo y suelta menos agua.
 12 mins (180 °C) 6 mins. (MÁX.)
 4 x 1 kg.



Bacon and cheese

Bacon cocido ahumado, mezcla de quesos, patatas y especias. La caja contiene 10 sobres de salsa ranch para añadir tras cocinarlo.
Alérgenos: **LECHE**, **HUEVO** y **SOJA**.

5 mins. (175 °C) 12 mins. (180 °C)
 5 mins (MÁX.) 10 x 350 g.



Pavo con verduras

Fiambre de pavo, judías verdes, zanahoria, cebolla y berenjena.
Alérgenos: **SOJA** y **LECHE**.

Rehogar 7-8 mins. congelado.
Descongelado tarda menos tiempo y suelta menos agua.
 12 mins (180 °C) 6 mins. (MÁX.)
 4 x 1 kg.



Braseado estilo tradicional

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 (180 °C) 6 mins. (MÁX.)
 5 x 1 kg.



Pavo salteado

Fiambre de pavo, judías, brócoli, cebolla, pimiento y champiñón.
Alérgenos: **SOJA**, **LECHE** y **SULFITOS**.

Fondear con aceite, añadir congelado y rehogar 8 mins.
 12 mins (180 °C) 6 mins. (MÁX.)
 4 x 1 kg.

Arroz tres delicias con tortilla

Fiambre de cerdo ELPOZO, gamba pelada, tortilla, zanahoria, guisantes y arroz.
Alérgenos: **SOJA**, **LECHE**, **CRUSTÁCEOS**, **HUEVO** y **SULFITOS**.

Fondear con aceite y añadir congelado. Rehogar 5 mins. Sazonar. Cocinar tapado 4 mins. (MÁX.)
 4 x 1 kg.

York y bacon con arroz

Fiambre de cerdo ELPOZO, bacon cocido ahumado, tortilla, zanahoria, guisantes y arroz.
Alérgenos: **SOJA**, **HUEVO** y **LECHE**.

Fondear con aceite y añadir congelado. Rehogar 5 mins. Sazonar. Cocinar tapado 4 mins. (MÁX.)
 4 x 1 kg.

Risotto de setas

Arroz blanco con champiñón, seta Nameko, cebolla y especias.
Alérgenos: **SOJA**, **LECHE** y **GLUTEN** de trigo.

Añadir congelado. Rehogar 4 mins. Añadir agua o caldo. Rehogar otros 4 mins. 7 mins. (MÁX.). Remover a mitad.
 4 x 1 kg.



PIZZAS

Pizza de bacon y champiñón

Cobertura de salsa de tomate, quesos (Edam y Mozzarella), bacon y champiñones.

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

no apto
 10-12 mins. (220 °C)
 no apto
 6 x 390 g.
 6 uds/caja
 390 gr/ud.

Pizza de jamón

Cobertura de salsa de tomate, quesos (Edam y Mozzarella) y jamón cocido.

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

no apto
 10-12 mins. (220 °C)
 no apto
 6 x 400 g.
 6 uds/caja
 400 gr/ud.

Pizza 4 quesos

Cobertura de salsa de tomate y cuatro quesos (Edam, Mozzarella, Emmental, Cheddar y un toque de queso azul).

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

no apto
 10-12 mins. (200 °C)
 no apto
 6 x 400 g.
 6 uds/caja
 400 gr/ud.



Pizza de pepperoni

Cobertura de salsa de tomate, queso Mozzarella y pepperoni. Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **HUEVO**, **LECHE**, **APIO** y **SÉSAMO**. Puede contener trazas de **PESCADO**, **CRUSTÁCEOS**, **MOLUSCOS**, **SOJA**, **FRUTOS DE CÁSCARA**, **MOSTAZA** y **SULFITOS**.

no apto
 10-12 mins. (200 °C)
 no apto
 6 x 350 g.
 6 uds/caja
 350 gr/ud.



Pizza barbacoa

Cobertura de salsa de tomate, salsa barbacoa, quesos (Edam y Mozzarella), bacon cocido, carne de vacuno, y pimienta roja.

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

no apto
 10-12 mins. (200 °C)
 no apto
 6 x 400 g.
 6 uds/caja
 400 gr/ud.

Pizza boloñesa

Cobertura de salsa de tomate, quesos (Edam y Mozzarella), carne de vacuno, cebolla y pimienta roja.

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

no apto
 10-12 mins. (200 °C)
 no apto
 6 x 390 g.
 6 uds/caja
 390 gr/ud.

Pizza de atún

Cobertura de salsa de tomate, quesos (Edam y Mozzarella), atún, cebolla y alcachofas.

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

no apto
 10-12 mins. (200 °C)
 no apto
 6 x 385 g.
 6 uds/caja
 385 gr/ud.



Pizza de pollo

Cobertura de salsa de tomate, salsa barbacoa, quesos (Edam y Mozzarella), pechuga de pollo, pimienta roja y pimienta verde.

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

no apto
 10-12 mins. (200 °C)
 no apto
 6 x 420 g.
 6 uds/caja
 420 gr/ud.

Y ADEMÁS...



Rollitos de primavera

Repollo, zanahoria y cebolla envuelta en pasta brick.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo.

4 mins. (175 °C)	16 mins. (200 °C)	no apto
6 x 1 kg.	20 uds/kg.	50 gr/ud.



Pimientos del piquillo rellenos de bacalao

Pimiento del piquillo asado relleno de bechamel con trocitos de bacalao, cebollita y perejil.
Alérgenos: **PESCADO, LECHE** y **GLUTEN** de trigo. Puede contener trazas de **CRUSTÁCEOS, HUEVO, SOJA, APIO** y **MOLUSCOS**.

no apto	15 mins. (200 °C)	5 mins (MÁX.)
4 x 1 kg.	16 uds/kg.	65 gr/ud.



San Jacobos

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

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

3 mins. (175 °C)	no apto	no apto
5 x 960 g.	12 uds/kg.	80 gr/ud.

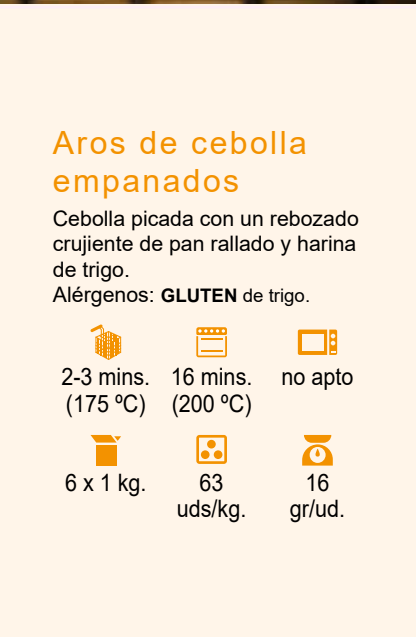


Mini San Jacobos

La versión de picoteo del San Jacobo. Fiambre de magro cerdo ELPOZO y queso.

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

3 mins. (175 °C)	no apto	no apto
5 x 1 kg. 2 x 2 kg.	50 uds/kg.	20 gr/ud.



Aros de cebolla empanados

Cebolla picada con un rebozado crujiente de pan rallado y harina de trigo.

Alérgenos: **GLUTEN** de trigo.

2-3 mins. (175 °C)	16 mins. (200 °C)	no apto
6 x 1 kg.	63 uds/kg.	16 gr/ud.



Tortilla de patatas con cebolla

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. (180 °C)	10 mins (MÁX.)
10 x 700 g.	10 uds/caja	700 gr/ud.



Cordon bleu

100% pechuga de pollo con fiambre de cerdo ELPOZO, queso y pan rallado.

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

4-5 mins. (175 °C)	no apto	no apto
1 x 5,04 kg.	11 uds/kg.	90 gr/ud.



Flamenquín York

Fiambre de cerdo ELPOZO enrollado con carne picada, especias, ajo y hierbas aromáticas.

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

4 mins. (175 °C)	no apto	no apto
1 x 4 kg.	14 uds/kg.	75 gr/ud.



Canelones de carne

Carnes de cerdo y ave con bechamel, queso, zanahoria y cebolla. Con pasta fresca.

Alérgenos: **LECHE, GLUTEN** de trigo, **SOJA** y **HUEVO**.

Puede contener trazas de **CRUSTÁCEOS, PESCADO, CACAHUETES, FRUTOS DE CÁSCARA, APIO, MOSTAZA, SÉSAMO, ALTRAMUCES** y **MOLUSCOS**.

40 mins. (200 °C)	10 mins. (700 W)
12 x 300 g.	6 uds/est.
	50 gr/ canelón



Empanadillas de atún

Rellenas con un 8% de atún y pisto tradicional (tomate, pimiento, huevo y cebolla).

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

3-4 mins. (175 °C)	no apto	no apto
1 x 3 kg.	31 uds/kg.	32 gr/ud.



Miniempanadillas de atún

Rellenas con un 8% de atún y pisto tradicional (tomate, pimiento, huevo y cebolla).

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

3 mins. (175 °C)	no apto	no apto
3 x 1 kg.	67 uds/kg.	15 gr/ud.



Lasaña a la boloñesa

Carnes de ternera, cerdo y ave con bechamel, queso, tomate y cebolla. Con pasta fresca.

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

30 mins./300 g (200 °C)	7 mins./300 g (700 W)
12 x 300 g.	1 ración
	300 gr





Preparado de paella

Pota argentina, almeja del Pacífico, merluza del Perú, langostino y mejillón cocido.
Alérgenos: **MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS, PESCADO y SULFITOS.**

❄️
Descongelar y usar como producto fresco en tus recetas.

📦
1 x 6 kg.

Frutos de mar (con o sin concha)

Pota argentina anillas y pota alas, almeja del Pacífico, merluza, mejillón cocido, gamba pelada, almeja del Pacífico.
Alérgenos: **PESCADO, CRUSTÁCEOS y MOLUSCOS.**
Puede contener trazas de **SULFITOS.**

❄️
Descongelar y usar como producto fresco en tus recetas.

📦
6 x 1 kg.



Salpicón de marisco

Gamba pelada, mejillón cocido, potón cocido, surimi, pimiento verde y rojo, cebollitas.
Alérgenos: **PESCADO, MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS, HUEVO, SOJA y SULFITOS.**

❄️
Descongelar y aliñar al gusto.

📦
6 x 0,95 kg.
3 x 1 kg.

Rollitos de mar

Surimi a base de pescado blanco y aroma de cangrejo.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **CRUSTÁCEOS, HUEVO, PESCADO y SOJA.**

❄️
Descongelar y usar al gusto.

📦 3 x 1 kg. 🍳 28 uds/kg. 📏 36 gr/ud.



Tarta de chocolate y galleta

Cacao, galletas María y almendras con toque de café arábico y brandy.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **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 x 1,2 kg. 🍳 2 uds/caja. 📏 1,2 kg/ud.



Profiteroles

Masa de perisú rellena de nata vegetal montada.
Alérgenos: **LECHE, GLUTEN** de trigo, **SOJA y HUEVO.**

❄️
Atemperar y servir al momento.

📦 8 x 500 g. 🍳 27 uds/bolsa. 📏 18 gr/ud.

Tarta de manzana

56% de manzana en masa quebrada con pasas y canela.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **HUEVO y LECHE.** Puede contener trazas de **SOJA.**

❄️ 🍳
Descongelar al menos 20 mins.
3 horas antes y servir. (180 °C)

📦 6 x 1,8 kg. 🍳 12 uds/caja. 📏 150 gr/ud.



Tarta de queso al horno

Queso blanco, nata 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.

Carrot Cake

Bizcocho de zanahoria, nueces y frosting con queso.
Alérgenos: **QUESO, MANTEQUILLA,** harina de **TRIGO, HUEVO,** harina de **ALMENDRAS, NUECES, LECHE, LACTOSA y SOJA.** Puede contener trazas de **CACAHUETES, FRUTOS DE CÁSCARA, MOSTAZA y SULFITOS.**

❄️
Descongelar en frío 24 horas y servir.

📦 1 x 1,5 kg. 🍳 1 ud/caja. 📏 1,5 kg/ud. aprox.



CARNES

Chuleta de pavo extratierna

Contramuslos de pavo enteros fileteados. Muy jugosos después de cocinarlos.

dorar por ambos lados

1 x 3 kg.

Alas de pollo adobadas

Alas limpias cortadas adobadas al estilo barbacoa.

no apto

35 mins. (200 °C)

no apto

1 x 4 kg.

20-28 uds/kg.

35-50 gr/ud.



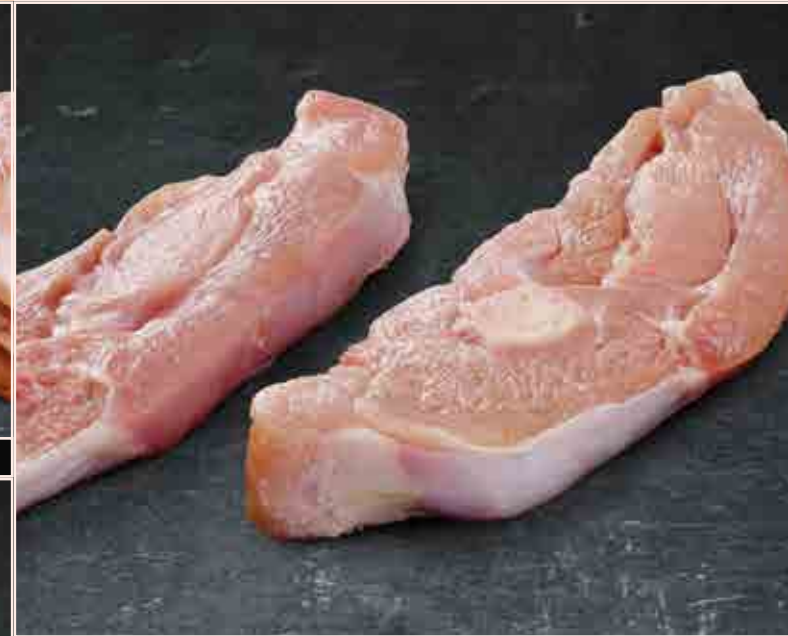
Cochinillo



Lomo de cerdo cinta



Lomo de cerdo cortado



Carrillada de cerdo



Solomillo de cerdo



Magra de cerdo trozos

Pechuga de pollo fileteada

Pechugas deshuesadas sin piel cortadas en filetes.

dorar por ambos lados

1 x 4 kg.



Pluma ibérica



Presa ibérica extra



Secreto ibérico extra



Cordon de lomo ibérico



Costillar de cerdo



Abanico ibérico



Lechona

Canales de cochinillo cortadas en porciones de 150-230 gr.

descongelar y usar como producto fresco en asado

1 x 6 kg.

CARNES



Cordero lechal chuleta



Cordero pierna y paletilla



Ternera tacos



Rabo de toro



Lomo de vacuno



Solomillo de vacuno



Foie de pato



Caracoles



Salchicha blanca o de pueblo



Traseros de pollo



Alas de pollo



Jamoncitos de pollo



Pechuga de pollo



Pinchito argentino



Pinchito moruno



Pinchito barbacoa



Pinchito andaluz

VERDURAS

Menestra mediterránea

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

- 15 mins. tras volver a hervir
- 20 mins. (700W)
- 4 x 2,5 kg.

Menestra superior

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

- 15 mins. tras volver a hervir
- 20 mins. (700W)
- 4 x 2,5 kg.



Alcachofa corazones



Alcachofa troceada



Brócoli



Cebolla



Cocktail de setas



Coliflor



Patata brava prefrita



Patata dollar prefrita



Patata gajo saborizada prefrita



Ensaladilla



Espárrago verde entero



Espinaca



Patata julienne prefrita



Patata prefrita



Patata steak house prefrita



Garbanzo



Guisante



Haba baby



Patata teja



Pimiento rojo cubos



Pisto (berenjena, calabacín, pimiento y cebolla)



Judía plana



Judía redonda



Maíz dulce



Zanahoria baby



Zanahoria cubos

SOLUCIONES

	pág.		pág.
Alas de pollo grill	12	Pechuga de pollo receta artesana.....	14
Albóndigas de carne.....	16	Pechuga natural de pollo empanada.....	15
Anillas a la romana.....	26	Pechugas de pollo empanadas.....	15
Anillas y rejos enharinados.....	24	Pimientos del piquillo rellenos de bacalao.....	36
Aros de cebolla empanados.....	36	Piruleta de langostino.....	31
Aros de gouda y bacon.....	18	Pizza al horno de piedra 4 quesos.....	34
Arroz tres delicias con tortilla.....	33	Pizza al horno de piedra barbacoa.....	34
Bacalao rebozado.....	25	Pizza al horno de piedra boloñesa.....	34
Bacon and cheese.....	33	Pizza al horno de piedra de atún.....	34
Bocaditos de adobo.....	25	Pizza al horno de piedra de bacon y champiñón.....	35
Bocaditos de rosada.....	25	Pizza al horno de piedra de jamón.....	35
Boquerón enharinado.....	24	Pizza al horno de piedra de pepperoni.....	35
Braseado estilo tradicional.....	32	Pizza al horno de piedra de pollo.....	35
Brocheta de gambón con algas.....	31	Pollo crocante.....	14
Buñuelos de bacalao XL.....	28	Potón rebozado estilo sepia.....	26
Burger meat de cerdo.....	16	Preparado de paella.....	38
Canelones de carne.....	37	Puntilla enharinada.....	24
Cheddar bites con jalapeño.....	19	Rabas.....	26
Chicken pops.....	10	Revuelto de gambas.....	32
Chispas de merluza.....	29	Revuelto de setas.....	32
Contramuslo estilo Kentucky.....	12	Risotto de setas.....	33
Cordon bleu.....	37	Rollitos de mar.....	38
Costillar de cerdo a la barbacoa.....	17	Rollitos de primavera.....	36
Crispy Chicken.....	13	Salpicón de marisco.....	38
Crispy Chicken Americana.....	13	Salteado de la granja con pollo.....	32
Crispy Chicken Mexicana.....	13	Salteado montaños.....	33
Crocantis de pollo.....	11	San Jacobos.....	37
Crocantis de queso gouda.....	19	Saquitos de langostino.....	30
Croqueta de bacalao al pil pil.....	21	Saquitos de queso de cabra.....	30
Croqueta de bogavante y buey de mar.....	20	Solomillo de pollo estilo Kentucky.....	11
Croqueta de gamba al ajillo.....	20	Tempura de queso fresco.....	18
Croqueta de rabo de toro.....	21	Tenders barbacoa y miel.....	10
Croquetas de jamón.....	22	Tequeños.....	19
Croquetas de pollo.....	22	Tiras de lomo clásicas.....	16
Croqueta selección de cocido.....	23	Tiras de lomo sureñas.....	16
Croqueta selección de espinacas.....	22	Tiras de pechuga de pollo cajún.....	11
Croqueta selección de ibérico.....	23	Torpedo de langostino.....	31
Croqueta selección de setas.....	23	Tortilla de patatas con cebolla.....	36
Croquetón de jamón.....	22	Tortillitas de camarón selección gourmet.....	27
Dátiles con bacon.....	31	Tortillitas de camarones.....	27
Empanadillas de atún.....	36	Tortitas de bacalao en tempura.....	29
Escalopines de pollo.....	14	Twister de langostino.....	31
Filete de merluza empanado.....	29	Varitas de pescado.....	29
Fingers de mozzarella.....	18	Vieira de merluza gourmet.....	30
Fingers de pollo.....	10	Vieira y langostino.....	30
Fingers gouda.....	18	York y bacon con arroz.....	33
Flamenquín York.....	37		
Frutos de mar (con o sin concha).....	38		
Hamburguesa de Angus.....	17		
Hamburguesa de vacuno.....	17		
Langostino rebozado cola vista.....	26		
Lasaña a la boloñesa.....	37		
Mejillón tigre.....	28		
Mejillón tigre estilo casero.....	28		
Mini burger de cerdo.....	16		
Mini empanadillas de atún.....	36		
Mini San Jacobos.....	37		
Muslitos de mar.....	27		
Nachos de guacamole.....	19		
Nachos de queso.....	19		
Nuggets de pollo.....	12		
Pavo con verduras.....	32		
Pavo salteado.....	32		
Pechuga de pollo horno.....	15		

POSTRES

	pág.
Carrot cake (tarta de zanahoria).....	39
Profiteroles.....	39
Tarta de chocolate y galleta.....	39
Tarta de manzana.....	39
Tarta de queso al horno.....	39

PESCADO Y MARISCO

	pág.
Alistado.....	9
Atún lomo.....	7
Atún rodajas.....	7
Atún ventresca.....	7
Bacalao filete.....	6
Bacalao lomo extra.....	6
Bacalao lomo jumbo.....	6
Bacalao supremas.....	6
Calamar nacional entero.....	5
Calamar patagónico entero.....	5
Calamar patagónico limpio.....	5
Calamar patagónico troceado.....	5
Carabinero.....	9
Choco entero limpio.....	4
Choco tiras.....	4
Espada medio centro.....	7
Espada porciones.....	7
Espada rodaja.....	7
Gamba blanca.....	9
Gamba pelada.....	9
Gambón cola.....	8
Gambón entero.....	8
Gambón pelado.....	8
Gambón tail-on.....	8
Langostino cocido.....	9
Merluza entera.....	6
Merluza filetes.....	6
Merluza rodajas.....	6
Merluza supremas.....	6
Pota (tubo Illex y Gigas).....	4
Pota anillas.....	4
Pota rejos.....	4
Pota troceada Nueva Zelanda.....	4
Pulpo cocido patas.....	5
Pulpo entero crudo.....	5
Salmón ahumado.....	7
Salmón rodaja.....	7
Salmón suprema.....	7
Vieira.....	9

CARNES

	pág.
Abanico ibérico.....	40
Alas de pollo.....	43
Alas de pollo adobadas.....	41
Caracoles.....	43
Carrillada de cerdo.....	40
Chuleta de pavo extratierna.....	41
Cochinillo.....	40
Cordero lechal chuleta.....	42
Cordero pierna y paletilla.....	42
Cordón de lomo ibérico.....	40
Costillar de cerdo.....	40
Foie de pato.....	42
Jamoncitos de pollo.....	43
Lechona.....	41
Lomo de cerdo cinta y cortado.....	40
Lomo de vacuno.....	42
Magra de cerdo trozos.....	40
Pechuga de pollo.....	43
Pechuga de pollo fileteada.....	41
Pinchitos (andaluz, argentino, barbacoa y moruno).....	43
Pluma ibérica.....	40
Presas ibérica extra.....	40
Rabo de toro.....	42
Salchicha blanca o de pueblo.....	43
Secreto ibérico extra.....	40
Solomillo de cerdo.....	40
Solomillo de vacuno.....	42
Ternera tacos.....	42
Traseros de pollo.....	43

VERDURAS

	pág.
Alcachofa (corazones y troceada).....	44
Brócoli.....	44
Cebolla.....	44
Cocktail de setas.....	44
Coliflor.....	44
Ensaladilla.....	44
Espárrago verde entero.....	44
Espinaca.....	44
Garbanzo.....	44
Guisante.....	44
Haba baby.....	44
Judía plana.....	44
Judía redonda.....	44
Maíz dulce.....	44
Menestra mediterránea.....	45
Menestra superior.....	45
Patata brava prefrita.....	45
Patata dollar prefrita.....	45
Patata gajo saborizada prefrita.....	45
Patata julienne prefrita.....	45
Patata prefrita.....	45
Patata steak house prefrita.....	45
Patata teja.....	45
Pimiento rojo cubos.....	45
Pisto.....	45
Zanahoria baby.....	45
Zanahoria cubos.....	45



hostelclub.fripozo.com

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 (2024)