

MOMENTOS PREMIUM





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.



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.

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

+16.000 CLIENTES
DE HORECA





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



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**

Descubre más de
FRIPOZO aquí:



“LO MEJOR DEL MAR, EN SU MESA”



JOSÉ ANTONIO NEBRA MUÑOZ
JEFE DE VENTAS PESCADO Y MARISCO



JOSE SÁNCHEZ OLIVARES
TÉCNICO DE CALIDAD I+D+i





ESTEFANÍA GARCÍA LÓPEZ

RESPONSABLE DE PRODUCTO
DIVISIÓN PESCADOS Y MARISCOS



JOSE LUIS DÓLERA MUÑOZ

RESPONSABLE DE COMPRAS
DE PESCADO Y MARISCO



FRANCISCO ANTONIO PALAZÓN ORTIZ

RESPONSABLE PRODUCCIÓN
PRODUCTOS DEL MAR





EJECUTIVO DE PESCADO Y MARISCO



CARABINERO



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	ORIGEN	TALLA/PESO	GLASEO	ESPECIE
62886	10 * 1Aprox.	CARABINERO 0 EXTRA 10X1K	Marruecos	5/8 pzas/Kg	0%	Plesiopenaeus edwardsianus
68262	12 * 1 Aprox	CARABINERO 0 EXTRA 12X1K	Marruecos	5/8 pzas/Kg	0%	Plesiopenaeus edwardsianus
62885	10 * 1Aprox.	CARABINERO 1 EXTRA 10X1K	Marruecos	8/11 pzas/Kg	0%	Plesiopenaeus edwardsianus
62848	12 * 1 Aprox	CARABINERO 1 EXTRA 12X1K	Marruecos	11/15 pzas/Kg	0%	Plesiopenaeus edwardsianus
66985	10 * 1Aprox.	CARABINERO 11-15 EXTRA 10X1K	Marruecos	11/15 pzas/Kg	0%	Plesiopenaeus edwardsianus
68263	12 * 1 Aprox	CARABINERO 11-15 EXTRA 12X1K	Marruecos	8/11 pzas/Kg	0%	Plesiopenaeus edwardsianus
66129	10 * 1Aprox.	CARABINERO 15-20 EXTRA 10X1K	Marruecos	15/20 pzas/Kg	0%	Plesiopenaeus edwardsianus
68264	12 * 1 Aprox	CARABINERO 15-20 EXTRA 12X1K	Marruecos	15/20 pzas/Kg	0%	Plesiopenaeus edwardsianus
68166	10 * 1Aprox.	CARABINERO 20-30 EXTRA 10X1K	Marruecos	20/30 pzas/Kg	0%	Plesiopenaeus edwardsianus
62861	12 * 1 Aprox	CARABINERO 20-30 EXTRA 12X1K	Marruecos	20/30 pzas/Kg	0%	Plesiopenaeus edwardsianus
66393	10 * 1Aprox.	CARABINERO 30-40 EXTRA 10X1K	Marruecos	30/40 pzas/Kg	0%	Plesiopenaeus edwardsianus
68265	12 * 1 Aprox	CARABINERO 30-40 EXTRA 12X1K	Marruecos	30/40 pzas/Kg	0%	Plesiopenaeus edwardsianus



ALISTADO

Producto de abordaje, sin glaseo.
Presentación y tamaños uniformes tanto en tapa como en base.
Especial restauración.
Ideal para plancha.
En cómodos estuches de 1 kg.

Excelente calidad por su origen con color rojo intenso característico de su zona de pesca.
Es una gamba roja de talla grande.
El caparazón de la cabeza es liso sin espinas ni surcos.
Color rojo con tonalidades azuladas sobre el caparazón.
La mancha negra en la cabeza es el "coral" que son las huevas en formación.
Es una de las partes más aromáticas del marisco, lo que hace que sea más apreciado.
Sabor intenso y jugoso, característico del alistado fresco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	ORIGEN	TALLA/PESO	GLASEO	ESPECIE
66627	12 * 1 aprox.	ALISTADO 1 SEN PREMIUM 12X1K	Senegal	35/45 pzas/kg	0%	Aristeus varidens
66628	12 * 1 aprox.	ALISTADO 1X SEN PREMIUM 12X1K	Senegal	45/60 pzas/kg	0%	Aristeus varidens
66249	12 * 1 aprox.	ALISTADO 2E SEN PREMIUM 12X1K	Senegal	60/80 pzas/kg	0%	Aristeus varidens
66960	12 * 1 aprox.	ALISTADO 1 SEN/MAU 12X1K	Senegal/Mauritania	40/50 pzas/kg	0%	Aristeus varidens
66961	12 * 1 aprox.	ALISTADO 1X SEN/MAU 12X1K	Senegal/Mauritania	50/60 pzas/kg	0%	Aristeus varidens
62722	12 * 1Aprox.	ALISTADO 1E SEN PREMIUM 12X1K	Senegal	25/35 pzas/Kg	0%	Aristeus varidens
68033	8 * 1Aprox.	ALISTADO 1 SEN/MAU 8X1K	Senegal/Mauritania	40/50 pzas/Kg	0%	Aristeus varidens
68034	8 * 1 Aprox	ALISTADO 1X SEN/MAU 8X1K	Senegal/Mauritania	50/60 pzas/Kg	0%	Aristeus varidens
66587	6 * 2Aprox.	CAMARON ROJO 6X2K	FAO 34	>50 pzas/Kg	0%	Parapasiphae sulcatrifons



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	ORIGEN	TALLA/PESO	GLASEO	ESPECIE
62673	8 * 1	ALISTADO 1E FRIPOZO 1K	Angola	30/40 pzas/kg	0%	Aristeus varidens
62675	8 * 1	ALISTADO 1X FRIPOZO 1K	Angola	50/60 pzas/kg	0%	Aristeus varidens
62693	8 * 1	ALISTADO 2E FRIPOZO 1K	Angola	60/80 pzas/kg	0%	Aristeus varidens
68269	12 * 1	GAMBA ROJA 20-30 12X1K	FAO 27	20/30 pzas/Kg	0%	Aristeus antennatus

GAMBA BLANCA MARRUECOS

Presentación y tamaños uniformes tanto en tapa como en base.
Fácil de pelar.
Especial restauración.
Ideal para plancha o cocida.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	ORIGEN	TALLA/PESO	GLASEO	ESPECIE
66934	10 * 1Aprox.	GAMBA BLANCA 60/80 MARRUECOS 10X1K	Marruecos	60/80 pzas/Kg	0%	Parapenaeus longirostris
62830	12 * 1 Aprox	GAMBA BLANCA 60/80 MARRUECOS 12X1K	Marruecos	60/80 pzas/Kg	0%	Parapenaeus longirostris
66984	10 * 1Aprox.	GAMBA BLANCA 80/90 MARRUECOS 10X1K	Marruecos	80/90 pzas/Kg	0%	Parapenaeus longirostris
62655	12 * 1Aprox.	GAMBA BLANCA 80/90 MARRUECOS 12X1K	Marruecos	80/90 pzas/Kg	0%	Parapenaeus longirostris
66935	10 * 1Aprox.	GAMBA BLANCA 90/100 MARRUECOS 10X1K	Marruecos	90/100 pzas/Kg	0%	Parapenaeus longirostris
62708	12 * 1Aprox.	GAMBA BLANCA 90/100 MARRUECOS 12X1K	Marruecos	90/100 pzas/Kg	0%	Parapenaeus longirostris

GAMBA BLANCA MEDITERRANEA

Zona de pesca: Mediterráneo calidad "gamba de Huelva".
La mejor alternativa en precio y calidad a la gamba blanca de Marruecos.
Cuerpo liso y brillante de color rosa anaranjado, con los lados de la cola en color naranja vivo.
Su carne tiene color blanquecino y sabor muy característico.
En cómodos estuches de 1 kg.

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	ORIGEN	TALLA/PESO	GLASEO	ESPECIE
66060	10 * 1	GAMBA BLANCA EXTRA MEDITERRANEO	Tunez	60/70 pzas/Kg	0%	Parapenaeus longirostris
66061	10 * 1	GAMBA BLANCA 70/90 MEDITERRANEO	Tunez	70/90 pzas/Kg	0%	Parapenaeus longirostris
66062	10 * 1	GAMBA BLANCA 90/110 MEDITERRANEO	Tunez	90/110 pzas/Kg	0%	Parapenaeus longirostris
66550	6 * 1	GAMBA BLANCA 40/60 6X1K FRIPOZO	Turquia	40/60 pzas/Kg	0%	Parapenaeus longirostris
66551	6 * 1	GAMBA BLANCA 60/80 6X1K FRIPOZO	Turquia	60/80 pzas/Kg	0%	Parapenaeus longirostris
66552	6 * 1	GAMBA BLANCA 80/100 6X1K FRIPOZO	Turquia	80/100 pzas/Kg	0%	Parapenaeus longirostris

VIEIRAS



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	ORIGEN	TALLA/PESO	GLASEO	ESPECIE
66689	1 * 5	VIEIRA 1/2 CONCHA G 1X5	FAO 27	8/12 pzas/kg	15%	Pecten maximus
68088	4 * 1	VIEIRA 1/2 CONCHA 10/20 4X1	FAO 87	10/20 pzas/kg	0%	Argopecten purpuratus
68058	4 * 1	VIEIRA 1/2 CONCHA 20/30 4X1	FAO 87	20/30 pzas/kg	0%	Argopecten purpuratus
66364	4 * 1	VIEIRA 1/2 CONCHA 30/40 4X1	FAO 87	30/40 pzas/kg	0%	Argopecten purpuratus

QUISQUILLAS



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	ORIGEN	TALLA/PESO	GLASEO	ESPECIE
68023	6 * 2,2 Aprox.	QUISQUILLA 90/100 MEDITERRANEO 6X2,5K	FAO 37.1	90/100 pzas/Kg	0%	Plesionika edwardsii
68024	6 * 2,2 Aprox.	QUISQUILLA 120/140 MEDITERRANEO 6X2,5K	FAO 37.1	120/140 pzas/Kg	0%	Plesionika edwardsii

LANGOSTINO COCIDO



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	ORIGEN	TALLA/PESO	GLASEO	ESPECIE
62394	6 * 2	LANGOSTINO COCIDO 30/40 2K	Centro América	30/40 pzas/Kg	0%	Penaeus vannamei
62011	6 * 2	LANGOSTINO COCIDO 40/60 2K	Centro América	40/60 pzas/Kg	0%	Penaeus vannamei
62012	6 * 2	LANGOSTINO COCIDO 60/80 2K	Centro América	60/80 pzas/Kg	0%	Penaeus vannamei
68172	12 * 0,7	LANGOSTINO COCIDO ESTUCHE 12X0,7	Centro América	30/50 pzas/estuche	14%	Penaeus vannamei

GAMBA LANGOSTINERA / GAMBÓN

Conocido también como gambón argentino.
Caparazón duro y brillante de color rojo intenso.
Congelado a bordo.
Producto seleccionado sin roturas y sin cabezas sueltas.
Producto especial para la plancha.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	ORIGEN	TALLA/PESO	GLASEO	ESPECIE
62852	6 * 2	GAMBON ARGENTINO 1 BORDO FRIPOZO 6X2K	FAO 41	10/20 pzas/Kg	0%	Pleoticus muelleri
62853	6 * 2	GAMBON ARGENTINO 2 BORDO FRIPOZO 6X2K	FAO 41	20/30 pzas/Kg	0%	Pleoticus muelleri
62854	6 * 2	GAMBON ARGENTINO 3 BORDO FRIPOZO 6X2K	FAO 41	30/40 pzas/Kg	0%	Pleoticus muelleri
62299	6 * 2	GAMBON ARGENTINO 1 BORDO 6X2K	FAO 41	10/20 pzas/Kg	0%	Pleoticus muelleri
62190	6 * 2	GAMBON ARGENTINO 2 BORDO 6X2K	FAO 41	20/30 pzas/Kg	0%	Pleoticus muelleri
62356	6 * 2	GAMBON ARGENTINO 3 BORDO 6X2K	FAO 41	30/40 pzas/Kg	0%	Pleoticus muelleri

GAMBÓN COLA CON PIEL Y PELADO



gambón pelado

gambón tail-on

gambón pelado al ajillo

gambón cola

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	ORIGEN	TALLA/PESO	GLASEO	ESPECIE
66914	4 * 1	GAMBON ARGENTINO COLA G IQF 4X1	FAO 41	25/45 pzas/Kg	15%	Pleoticus muelleri
68254	4 * 1	GAMBON ARGENTINO COLA M IQF 4X1	FAO 41	55/100 pzas/Kg	15%	Pleoticus muelleri
62990	6 * 2	GAMBON ARGENTINO COLA C1L	FAO 41	30/45 pzas/Kg	0%	Pleoticus muelleri
68092	4 * 1	GAMBON TAIL-ON G IQF 4X1	FAO 41	12/22 pzas/libra	15%	Pleoticus muelleri
66921	4 * 1	GAMBON PELADO G IQF 4X1	FAO 41	12/22 pzas/libra	15%	Pleoticus muelleri
68040	4 * 1	GAMBON PELADO AL AJILLO IQF 4X1	FAO 41	12/22 pzas/libra	15%	Pleoticus muelleri

LANGOSTINO SALVAJE

Excelente procedencia: Mauritania o Senegal (FAO 34).
Producto de tamaño uniforme, sin mezclas de calibres, sin langostinos rotos y sin glaseo.

El color de su caparazón varía del pardo claro al marrón.
Colocación uno a uno tanto en base como en centro y tapa.



Producto seleccionado sin roturas y sin cabezas sueltas.

Sabor intenso y jugoso, característico del langostino fresco.
Ideal para plancha y cocido.
En cómodos estuches de 1 y 2 kg.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	ORIGEN	TALLA/PESO	GLASEO	ESPECIE
66964	6 * 2Aprox.	LANGOSTINO SALVAJE JUMBO U5 6X2K	FAO 34	< 5 pzas/Kg	0%	Penaeus monodon
66387	6 * 2Aprox.	LANGOSTINO SALVAJE JUMBO U8 6X2K	FAO 34	< 8 pzas/Kg	0%	Penaeus monodon
62889	6 * 2Aprox.	LANGOSTINO SALVAJE 10/20 6X2K	FAO 34	10/20 pzas/Kg	0%	Penaeus notialis
66022	6 * 2Aprox.	LANGOSTINO SALVAJE 20/30 6X2K	FAO 34	20/30 pzas/Kg	0%	Penaeus notialis
66128	6 * 2Aprox.	LANGOSTINO SALVAJE 30/40 6X2K	FAO 34	30/40 pzas/Kg	0%	Penaeus notialis
66140	6 * 2Aprox.	LANGOSTINO SALVAJE 40/60 6X2K	FAO 34	40/60 pzas/Kg	0%	Penaeus notialis
68097	12 * 1Aprox.	LANGOSTINO SALVAJE 10/20 12X1K	FAO 34	10/20 pzas/Kg	0%	Penaeus notialis
68060	12 * 1Aprox.	LANGOSTINO SALVAJE 20/30 12X1K	FAO 34	20/30 pzas/Kg	0%	Penaeus notialis
68061	12 * 1Aprox.	LANGOSTINO SALVAJE 30/40 12X1K	FAO 34	30/40 pzas/Kg	0%	Penaeus notialis

LANGOSTINO TIGRE

Zona de pesca: Mediterráneo. La mejor calidad por su origen. Langostino entero salvaje, capturado en altamar y congelado a bordo, no de acuicultura. Color blanco con franjas características que van desde el rojo hasta el gris verdoso, carne blanca y textura firme. Colocación uno a uno tanto en base como en centro y tapa. Sabor intenso y jugoso, característico del langostino fresco.



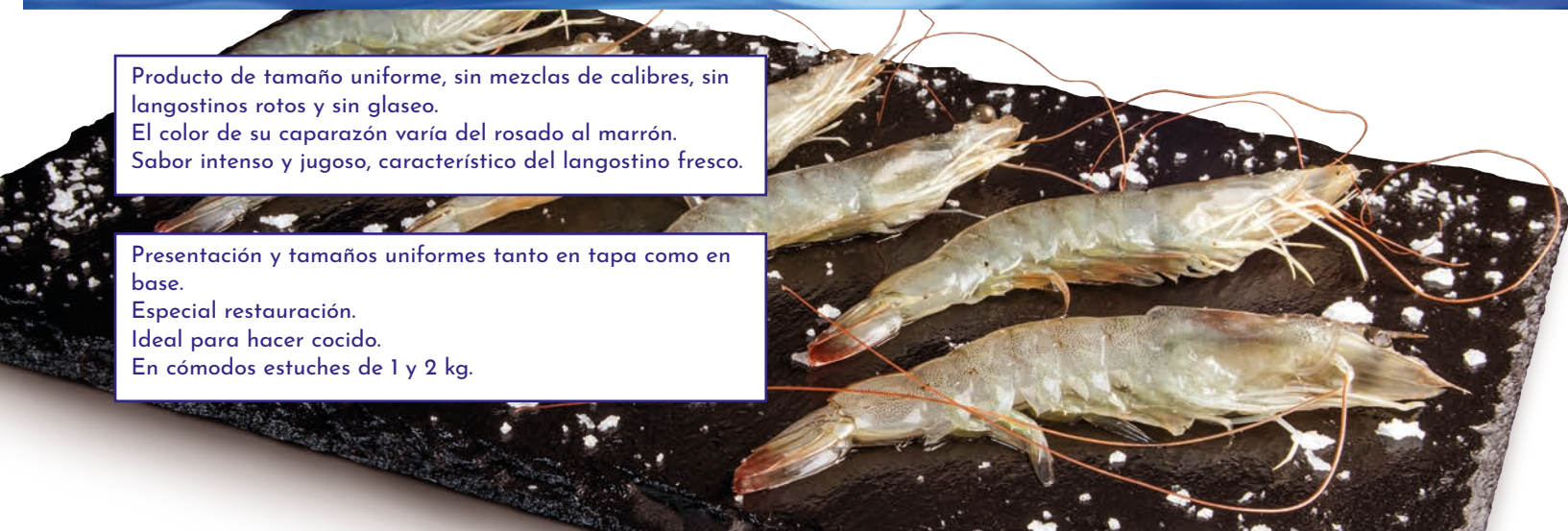
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	ORIGEN	TALLA/PESO	GLASEO	ESPECIE
62584	12 * 1	LANGOSTINO TIGRE 2 TUNEZ 1K	Túnez	20/30 pzas/Kg	0%	Penaeus kerathurus
62807	12 * 1	LANGOSTINO TIGRE 3 TUNEZ 1K	Túnez	30/40 pzas/Kg	0%	Penaeus kerathurus
62585	12 * 1	LANGOSTINO TIGRE 4 TUNEZ 1K	Túnez	40/60 pzas/Kg	0%	Penaeus kerathurus
68258	12 * 1Aprox.	LANGOSTINO TIGRE 40/60 MEDIT. 12X1K	FAO 37.2.1	40/60 pzas/Kg	0%	Penaeus kerathurus

LANGOSTINO VANNAMEI

Producto de tamaño uniforme, sin mezclas de calibres, sin langostinos rotos y sin glaseo. El color de su caparazón varía del rosado al marrón. Sabor intenso y jugoso, característico del langostino fresco.

Presentación y tamaños uniformes tanto en tapa como en base. Especial restauración. Ideal para hacer cocido. En cómodos estuches de 1 y 2 kg.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	ORIGEN	TALLA/PESO	GLASEO	ESPECIE
62391	20 * 1	LANGOSTINO 70/80 20X1K	Centro America	70/80 pzas/kg	0%	Penaeus vannamei
66592	10 * 2	LANGOSTINO COLA 30/35 10X2K	Centro America	30/35 pzas/libra	15%	Penaeus vannamei
62809	10 * 2	LANGOSTINO COLA 40/60 10X2K	Centro America	40/60 pzas/libra	15%	Penaeus vannamei

BOCAS Y CUERPOS

Origenes Gran Sol, Mediterráneo y Namibia.
BOCAS: Pinzas de cangrejo crudas, seleccionadas y congeladas a bordo. Se presentan en cajas de 6 kg y 4 kg de producto IQF.
BOCAS Y CUERPOS CANGREJO AZUL: Piezas formadas por patas y pinza de cangrejo unidas y limpias de restos. Congeladas IQF.
BOCAS Y CUERPOS COCIDOS: Piezas formadas por patas y pinza de cangrejo unidas, limpias de restos, cocidas en agua de mar y congeladas IQF.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	ORIGEN	TALLA/PESO	GLASEO	ESPECIE
68242	6 * 3,5	BOCAS M NAM 6X3,5K	FAO 47	16/18 pzas/Kg	0%	Chaceon maritae
68119	2 * 6	BOCAS M NAM 2X6K	FAO 47	16/18 pzas/Kg	0%	Chaceon maritae
68120	2 * 6	BOCAS L NAM 2X6K	FAO 47	11/15 pzas/Kg	0%	Chaceon maritae
68123	2 * 5	CUERPOS XL NAM 2X5K	FAO 47	4/5 pzas/Kg	0%	Chaceon maritae
66548	1 * 3	BOCAS Y CUERPOS PREMIUM COCIDOS NA 3K	FAO 47	150/250 grs/ud	0%	Chaceon maritae
68255	6 * 3	BOCAS Y CUERPOS PREMIUM COCIDOS NA 6X3K	FAO 47	150/250 grs/ud	0%	Chaceon maritae

BOGAVANTES Y CIGALAS

Considerados los mariscos más prestigiosos del mercado, son crustáceos de carne blanca y textura firme, de extraordinaria calidad y exquisito sabor. El color verde se torna en rojo intenso una vez cocinados, lo que aporta una magnífica presencia y colorido en la mesa.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	ORIGEN	TALLA/PESO	GLASEO	ESPECIE
68083	1 * 4 Aprox.	BOGAVANTE M 4K	FAO 21	300/400 g/ud	10%	Homarus americanus
66245	1 * 4 Aprox.	BOGAVANTE G 4K	FAO 21	400/500 g/ud	10%	Homarus americanus
66919	6 * 0,49 Aprox.	BOGAVANTE INDIVIDUAL FRIPOZO	FAO 21	400/500 g/ud	20%	Homarus americanus

Cuerpo alargado y pinzas largas y espinosas. Su caparazón es de color naranja intenso. Peso consistente y cáscara dura.

Pesca de barcos fresqueros de pesca diaria, producto congelado el mismo día de su pesca, garantizando alta frescura. Procedencia: Islandia o Escocia, consideradas las de mejor calidad.

Presentación uniforme y homogénea.

Producto entero sin roturas y pinzas enteras.

Intenso sabor a marisco, que permite toda clase preparaciones: cocidas o a la plancha, en arroces marineros, etc.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	ORIGEN	TALLA/PESO	GLASEO	ESPECIE
62690	4 * 1.5	CIGALA 000 4X1.5	Escocia / Dinamarca	3/6 pzas/Kg	10%	Nephrops norvegicus
62569	4 * 1.5	CIGALA 00 4X1.5	Escocia / Dinamarca	6/8 pzas/Kg	10%	Nephrops norvegicus
62501	4 * 1.5	CIGALA 0 4X1.5	Escocia / Irlanda	8/10 pzas/Kg	10%	Nephrops norvegicus
62038	4 * 1.5	CIGALA 1 4X1.5	Escocia / Irlanda	11/15 pzas/Kg	10%	Nephrops norvegicus
66807	4 * 1.5	CIGALA 2 4X1.5	Escocia / Irlanda	16/20 pzas/Kg	10%	Nephrops norvegicus
62296	4 * 1.5	CIGALA 3 4X1.5	Escocia / Irlanda	21/26 pzas/Kg	10%	Nephrops norvegicus

GAMBA COCIDA



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	ORIGEN	TALLA/PESO	GLASEO	ESPECIE
68266	10 * 1	GAMBA BLANCA COCIDA 10X1K	FAO 34	140/160 pzas/Kg	0%	Parapenaeus longirostris
62268	12 * 1	GAMBA COCIDA 12X1K	FAO 34 / 47	120/160 pzas/Kg	0%	Parapenaeus longirostris
66586	10 * 0.8	GAMBA COCIDA GUINEA 10X0,8K	FAO 34	100/120 pzas/Kg	0%	Parapenaeopsis atlántica
66955	8 * 1	GAMBA COCIDA GUINEA 8X1K	FAO 34	120/140 pzas/Kg	0%	Parapenaeopsis atlántica

GAMBA PELADA



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	ORIGEN	TALLA/PESO	GLASEO	ESPECIE
62380	3 * 1	GAMBA PELADA ESPECIAL AJILLO GG 3X1	China	20/35 pzas/libra	40%	Solenocera melanthro
62269	3 * 1	GAMBA PELADA ESPECIAL AJILLO 30/50 3X1	China	30/50 pzas/libra	40%	Solenocera melanthro
62262	3 * 1	GAMBA PELADA ESPECIAL AJILLO 50/70 3X1	China	50/70 pzas/libra	40%	Solenocera melanthro
66598	6 * 0.5	GAMBA PELADA G 6X0,5	China	30/50 pzas/libra	40%	Solenocera melanthro

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	ORIGEN	TALLA/PESO	GLASEO	ESPECIE
66990	15 * 0,2	GAMBA PELADA EXTRA 15X0,2	China	70/100 pzas/libra	45%	Varias
66275	5 * 1	GAMBA PELADA PINK 35/55 5X1	China	35/55 pzas/libra	45%	Varias
66276	5 * 1	GAMBA PELADA PINK 55/75 5X1	China	55/75 pzas/libra	45%	Varias

BACALAO Y SALMÓN AHUMADO



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	ORIGEN	TALLA/PESO	GLASEO	ESPECIE
66114	2 * 1.5 Aprox.	SALMON AHUMADO LOMO	Noruega	1500 grs/ud apr.	0%	Salmo salar
68027	20 * 0,08	SALMON AHUMADO 80 GR	Noruega	80 grs/ud.	0%	Salmo salar
66113	2 * 1 Aprox.	BACALAO AHUMADO LOMO	Islandia	1000 grs/ud apr.	0%	Gadus morhua
66881	20 * 0,1	ANGUNOVAS DE MAR 20X0,1K	España	---	0%	Elaborado de surimi

CHOCOS



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	ORIGEN	TALLA/PESO	GLASEO	ESPECIE
66622	1 * 6 Aprox	CHOCO LIMPIO NACIONAL 200/400 IQF 6K	FAO 34	200/400 grs/ud	25%	Sepia officinalis
66624	1 * 6 Aprox	CHOCO LIMPIO NACIONAL 600/1000 IQF 6K	FAO 34	600/1000 grs/ud	25%	Sepia officinalis

BACALAO



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	ORIGEN	TALLA/PESO	GLASEO	ESPECIE
68006	1 * 6 Aprox.	BACALAO LOMO JUMBO IQF 1X6	FAO 27	> 500 grs/ud	15%	Gadus morhua
66987	1 * 6 Aprox.	BACALAO LOMO EXTRA IQF 1X6	FAO 27	170/330 grs/ud	20%	Gadus morhua
66976	1 * 6 Aprox.	BACALAO SUPREMAS IQF 1X6	FAO 27	120/300 grs/ud	20%	Gadus morhua
68066	1 * 5 Aprox.	BACALAO FILETE +1000 1 CONG IQF 1X5	FAO 27 (elab.Island.)	> 900 grs/ud	15%	Gadus morhua
66228	6 * 2	BACALAO LOMO SELECTO 1 CONGELACION 6X2K	FAO 27 (elab.Island.)	300/500 grs/ud	0%	Gadus morhua
66139	6 * 2	BACALAO VENTRESCA 1 CONGELACION 6X2K	FAO 27 (elab.Island.)	100/200 grs/ud	0%	Gadus morhua
62892	6 * 2	BACALAO COCOCHAS 6X2K	FAO 27 (elab.Island.)	---	0%	Gadus morhua

ATÚN



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	ORIGEN	TALLA/PESO	GLASEO	ESPECIE
66362	1 * 6 Aprox.	ATUN LOMO PREMIUM AL VACIO 6K	Atlántico/Índico	2/6 Kg/ud	0%	Thunnus albacares
68224	1 * 3 Aprox.	ATUN LOMO CHUNK PREMIUN 3K	Atlántico/Índico	500/1500 gr/ud	0%	Thunnus albacares
68225	1 * 3 Aprox.	ATUN LOMITOS SAKU PREMIUN 3K	Atlántico/Índico	170/200 gr/ud	0%	Thunnus albacares
62009	1 * 6 Aprox.	ATUN LOMO ENV AL VACIO 6K	Atlántico/Índico	2/3 Kg/ud	0%	Thunnus albacares
66192	1 * 6	ATUN VENTRESCA 6K	Atlántico/Índico	300/500 gr/ud	0%	Thunnus albacares
62870	1 * 6 Aprox.	ATUN VENTRESCA AL VACIO 6K	Atlántico/Índico	> 700 gr/ud	0%	Thunnus albacares

SALMÓN



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	ORIGEN	TALLA/PESO	GLASEO	ESPECIE
68227	1 * 4 Aprox.	SALMON RODAJAS M IQF 1X4	FAO 87	100/150 grs/ud	20%	Salmo salar
68228	1 * 4 Aprox.	SALMON RODAJAS G IQF 1X4	FAO 87	> 150 grs/ud	20%	Salmo salar
66554	1 * 6 Aprox.	SALMON RODAJAS 6K	FAO 87	100/300 grs/ud	20%	Salmo salar
66572	1 * 6 Aprox.	SALMON SUPREMA 6K	FAO 87	150/320 grs/ud	20%	Salmo salar

MERLUZA AUSTRAL



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	ORIGEN	TALLA/PESO	GLASEO	ESPECIE
66848	1 * 6 Aprox.	MERLUZA AUSTRAL RODAJAS 6K FRIPOZO	FAO 41 / 87	90/240 grs/ud	20%	Merluccius australis
66849	1 * 6 Aprox.	MERLUZA AUSTRAL SUPREMAS 6K FRIPOZO	FAO 41 / 87	140/280 grs/ud	15%	Merluccius australis
68044	1 * 6 Aprox.	MERLUZA 4L AUSTRAL ENTERA A BORDO 6K	FAO 41 / 87	1700/3000 grs/ud	0%	Merluccius australis

PEZ ESPADA



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	ORIGEN	TALLA/PESO	GLASEO	ESPECIE
66503	1 * 6 Aprox.	ESPADA RODAJA M 6K	Atlántico/Pacífico	120/250 grs/ud	25%	Xiphias gladius
66504	1 * 6 Aprox.	ESPADA RODAJA G 6K	Atlántico/Pacífico	> 250 grs/ud	25%	Xiphias gladius
66506	1 * 6 Aprox.	ESPADA MEDIO CENTRO	Atlántico/Pacífico	4 / 8 Kg/ud	6-8%	Xiphias gladius

DORADA Y LUBINA



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	ORIGEN	TALLA/PESO	GLASEO	ESPECIE
68160	1 * 5	DORADA FILETE C/P IQF 1X5	FAO 37.3	120/160 g/ud	20%	Sparus aurata
68161	1 * 5	LUBINA FILETE C/P IQF 1X5	FAO 37.3	120/160 g/ud	20%	Dicentrarchus labrax

RAPE



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	ORIGEN	TALLA/PESO	GLASEO	ESPECIE
66082	1 * 4 Aprox.	RAPE COLA GRAN SOL	FAO 27	800/1500 grs/pza	0%	Lophius piscatorius
62645	6 * 1	RAPE CHINO 200/300 6X1	China	200/300 grs/ud	20%	Lophius litulon

CALAMAR NACIONAL



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	ORIGEN	TALLA/PESO	GLASEO	ESPECIE
66511	1 * 10 Aprox.	CALAMAR GG ENV. 10K	FAO 34	> 35 cm/ud	0%	Loligo vulgaris
66512	1 * 10 Aprox.	CALAMAR G ENV. 10K	FAO 34	31/35 cm/ud	0%	Loligo vulgaris
66564	1 * 10 Aprox.	CALAMAR M ENV. 10K	FAO 34	26/30 cm/ud	0%	Loligo vulgaris
66591	1 * 5 Aprox.	CALAMAR P ENVUELTO 5K	FAO 34	21/25 cm/ud	0%	Loligo vulgaris
66631	1 * 5 Aprox.	CALAMAR 2P ENVUELTO 5K	FAO 34	15/20 cm/ud	0%	Loligo vulgaris
66980	1 * 6 Aprox.	CALAMAR NACIONAL 2X3K (15/20)	FAO 34	15/20 cm/ud	0%	Loligo vulgaris
68218	1 * 8 Aprox.	CALAMAR G IQF 1X8	FAO 34	> 30 cm/ud	20%	Loligo vulgaris
68243	1 * 6 Aprox.	CALAMAR M IQF 1X6	FAO 34	25-30 cm/ud	20%	Loligo vulgaris
66594	1 * 4Aprox.	CALAMAR P IQF 1X4	FAO 34	20-25 cm/ud	20%	Loligo vulgaris
66593	1 * 4Aprox.	CALAMAR 2P IQF 1X4	FAO 34	15-20 cm/ud	20%	Loligo vulgaris
66677	1 * 4Aprox.	CALAMAR 3P IQF 1X4	FAO 34	< 15 cm/ud	20%	Loligo vulgaris

PULPO CRUDO



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	ORIGEN	TALLA/PESO	GLASEO	ESPECIE
66863	1 * 6 Aprox	PULPO T1 ENV. SELEC. HORECA 4200/6000	FAO 34	4,2 / 6 Kg/ud	0%	Octopus vulgaris
66864	1 * 8 Aprox	PULPO T2 ENV. SELEC. HORECA 3000/4200	FAO 34	3 / 4,2 Kg/ud	0%	Octopus vulgaris



PULPO COCIDO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	ORIGEN	TALLA/PESO	GLASEO	ESPECIE
68192	8 * 0,292 Aprox.	PULPO COCIDO PATA 2XL	FAO 34	> 270 gr/pza.	0%	Octopus vulgaris
66589	1 * 3.2 Aprox.	PULPO COCIDO PATAS XL	FAO 34	2 pzas/bolsa	0%	Octopus vulgaris
68000	2 * 1,5	PULPO COCIDO PATAS PREMIUM 2X1,5	FAO 34	10 pzas/bandeja	10%	Octopus vulgaris
62342	2 * 1.5	PULPO COCIDO PATAS 2X1.5	FAO 34	12 pzas/bandeja	15%	Octopus vulgaris
68156	1 * 3 Aprox.	PULPO COCIDO MITAD 250-350 1X3K	FAO 34	250/350 grs/ud	0%	Octopus vulgaris
68256	8 * 2,4 Aprox.	PULPO COCIDO PATAS EN SU JUGO 100/150	FAO 34	70/105 grs/ud	30%	Octopus vulgaris
68274	4 * 1,5	PULPO COCIDO PATAS 200/300 4X1,5	FAO 34	6 pzas/bandeja	10%	Octopus vulgaris

VIEIRA DE MERLUZA GOURMET

Media concha natural de vieira rellena de una bechamel de merluza y pescado con queso gratinado.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	UNIDADES/KILO	GRAMOS/UNIDAD	PALETIZACIÓN
67112	1 X 1,8	VIEIRA MERLUZA GOURMET	7 uds/kg	150 g/ud	272 cajas. 17 por piso 16 pisos. 489,6 kg/palet

VIEIRA Y LANGOSTINO



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	UNIDADES/CAJA	GRAMOS/UNIDAD	PALETIZACIÓN
69110	1 X 2,1	VIEIRA Y LANGOSTINO	14 uds/caja	150 g/ud	0 cajas. 0 por piso. 0 pisos. 369,6 KG/palet.

TWISTER DE LANGOSTINO

Langostino pelado con hierbas aromáticas en pasta brick.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	UNIDADES/KILO	GRAMOS/UNIDAD	PALETIZACIÓN
63972	2 X 1	TWISTER DE LANGOSTINO	44 uds/kg	25 g/ud	78 cajas. 13 por piso 6 pisos. 156 kg/palet
69157	1 X 2	TWISTER DE LANGOSTINO SELECCIÓN HORECA	42 uds/kg	24 g/ud	78 cajas. 13 por piso. 6 pisos. 480 KG/palet.

TWISTER DE VIEIRA AL CAVA

Con crema de vieira, caldo de marisco, verduras y cava.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	UNIDADES/KILO	GRAMOS/UNIDAD	PALETIZACIÓN
69046	1 X 1,5	TWISTER DE VIEIRA AL CAVA	40 uds/kg	25 g/ud	78 cajas. 13 por piso 6 pisos. 360 kg/palet

CROQUETA DE RABO DE TORO



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	UNIDADES/KILO	GRAMOS/UNIDAD	PALETIZACIÓN
67894	4 X 1 KG	CROQUETAS DE RABO DE TORO	29 uds/kg	35 g/ud	162 cajas. 9 por piso. 18 pisos. 432 KG/palet.

CROQUETA DE PARMESANO CON BACÓN



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	UNIDADES/KILO	GRAMOS/UNIDAD	PALETIZACIÓN
69354	4 X 1 KG	CROQUETA DE PARMESANO CON BACÓN	29 uds/kg	35 g/ud	144 cajas. 18 por piso. 8 pisos. 648 KG/palet.

CROQUETA DE BACALAO AL PIL PIL



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	UNIDADES/KILO	GRAMOS/UNIDAD	PALETIZACIÓN
69129	4 X 1 KG	CROQUETA DE BACALAO AL PIL PIL	29 uds/kg	35 g/ud	144 cajas. 18 por piso. 8 pisos. 648 KG/palet.

CROQUETA DE BOGAVANTE Y BUEY DE MAR



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	UNIDADES/KILO	GRAMOS/UNIDAD	PALETIZACIÓN
69199	4 X 1 KG	CROQUETA DE BOGAVANTE Y BUEY DE MAR	29 uds/kg	35 g/ud	144 cajas. 18 por piso. 8 pisos. 648 KG/palet.

CROQUETA DE GAMBA AL AJILLO



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	UNIDADES/KILO	GRAMOS/UNIDAD	PALETIZACIÓN
67981	4 X 1 KG	CROQUETA DE GAMBA AL AJILLO	29 uds/kg	35 g/ud	144 cajas. 18 por piso. 8 pisos. 648 KG/palet.

SAQUITO DE LANGOSTINO



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	UNIDADES/KILO	GRAMOS/UNIDAD	PALETIZACIÓN
63903	2 X 1	SAQUITO DE LANGOSTINO	50 uds/kg	20 g/ud	150 cajas. 15 por piso. 10 pisos. 192 kg/palet
69187	1 X 1,5	SAQUITO DE LANGOSTINO SELECCIÓN HORECA	67 uds/kg	15 g/ud	150 cajas. 15 por piso. 10 pisos. 360 KG/palet.

TORPEDO DE LANGOSTINO



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	UNIDADES/KILO	GRAMOS/UNIDAD	PALETIZACIÓN
63899	2 X 1	TORPEDO DE LANGOSTINO	50 uds/kg	20 g/ud	182 cajas. 14 por piso. 13 pisos. 364 kg/palet
69158	1X 2	LANGOSTINO TORPEDO	25 uds/kg	40 g/ud	182 cajas. 14 por piso. 13 pisos. 480 KG/palet.

PIRULETA DE LANGOSTINO



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	UNIDADES/KILO	GRAMOS/UNIDAD	PALETIZACIÓN
63898	1 X 2	PIRULETA DE LANGOSTINO	48 uds/kg	21 g/ud	204 cajas. 12 por piso. 17 pisos. 384 kg/palet

SAQUITO DE QUESO DE CABRA



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	UNIDADES/KILO	GRAMOS/UNIDAD	PALETIZACIÓN
63900	1 X 1,5	SAQUITO QUESO CABRA	67 uds/kg	15 g/ud	192 cajas. 12 por piso 16 pisos. 306 kg/palet

BROCHETA DE GAMBÓN CON ALGAS



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	UNIDADES/KILO	GRAMOS/UNIDAD	PALETIZACIÓN
67902	1 X 1,7	BROCHETA DE GAMBÓN CON ALGAS 1X1,7 KG	50 uds/kg	34 g/ud	182 cajas. 14 por piso 13 pisos. 480 kg/palet

EMPANADILLA DE BUEY DE MAR



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	UNIDADES	GRAMOS/UNIDAD	PALETIZACIÓN
69271	1 X 1,3	EMPANADILLA PREMIUM DE BUEY DE MAR	75 uds/estuche	17 g/ud aprox.	132 cajas. 12 por piso. 11 pisos. 208 KG/palet.

CERDO IBÉRICO



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	ORIGEN	TALLA/PESO	INYECCIÓN
65214	1 * 4,5 Aprox.	LAGARTO IBERICO	ESPAÑA	2-4x20cm apr	0%
13311	1 * 5 Aprox.	CHULETON IBERICO CORTADO CAJA CONGELADO	ESPAÑA	200/250 gr	0%
65222	1 * 4 Aprox.	PRESA IBERICA	ESPAÑA	500 gr aprox.	0%
1824	6 * 0,833 Aprox.	SECRETO IBER.EXTRA VACIO CAJA CONG	ESPAÑA	280 gr aprox.	0%
1822	6 * 0,901 Aprox.	SECRETO IBER.PAP.VAC.CAJA CONG	ESPAÑA	280 gr aprox.	0%
65225	1 * 4 Aprox.	PLUMA IBERICA 1X4K	ESPAÑA	150/250 gr	0%
65228	1 * 1 Aprox.	SOLOMILLO IBERICO 1X2,23K	ESPAÑA	200/350 gr	0%



VACUNO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	ORIGEN	TALLA/PESO	INYECCIÓN
65176	1 * 2.7 Aprox.	VACUNO SOLOMILLO +2,1K EUROPEO	EUROPA	2,7kg/aprox	0%
65166	1 * 6 Aprox.	VACUNO LOMO HOSTELERIA	EUROPA	3kg/aprox	20%
65224	1 * 4 Aprox.	AÑOJO CHURRASCO	ESPAÑA	10 mm grosor	0%
65227	1 * 4 Aprox.	AÑOJO MORCILLO TACOS 1X4K	ESPAÑA	25/50gr aprox	0%
65068	1 * 6	AÑOJO RABO	EUROPA	50/150gr	0%

COSTILLAR BARBACOA

**QUINTA
GAMA**



CABRITO



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	ORIGEN	TALLA/PESO	INYECCIÓN
65142	1 * 6 Aprox.	CABRITO PIERNA 6K	ESPAÑA	400/500gr	0%
65143	1 * 6 Aprox.	CABRITO PALETILLA 6K	ESPAÑA	350/450gr	0%

COCHINILLO



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	ORIGEN	TALLA/PESO	INYECCIÓN
65028	1 * 4,5 Aprox.	COCHINILLO 4/5KG APROX	ESPAÑA	4/5 Kg aprox.	0%
65202	1 * 6 Aprox.	COCHINILLO. LECHON CORTADO IQF 6K	ESPAÑA	150/230 gr	0%

CORDERO



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	ORIGEN	TALLA/PESO	INYECCIÓN
65232	1 * 2,5	CORDERO LECHAL CHULETA 1X2,5KG	EUROPA	Sin calibrar	0%
65135	6 * 1 Aprox.	CORDERO LECHAL PALETILLA 6K	EUROPA	450/550gr	0%
65134	4 * 1.5 Aprox.	CORDERO LECHAL PIERNA 6K	EUROPA	500/650gr	0%
65035	2 * 2.5 Aprox.	CORDERO LECHAL PIERNA+PALETILLA	EUROPA	450/650gr	0%

FOIE DE PATO



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CÓDIGO	FORMATO	DESCRIPCIÓN	ORIGEN	TALLA/PESO	INYECCIÓN
65130	4 * 0.4	FOIE DE PATO	EUROPA	40gr	0%

CARRILLERA EN SALSAS

**QUINTA
GAMA**



TARTA DE MANZANA



TARTA DE ZANAHORIA



TARTA DE LA ABUELA



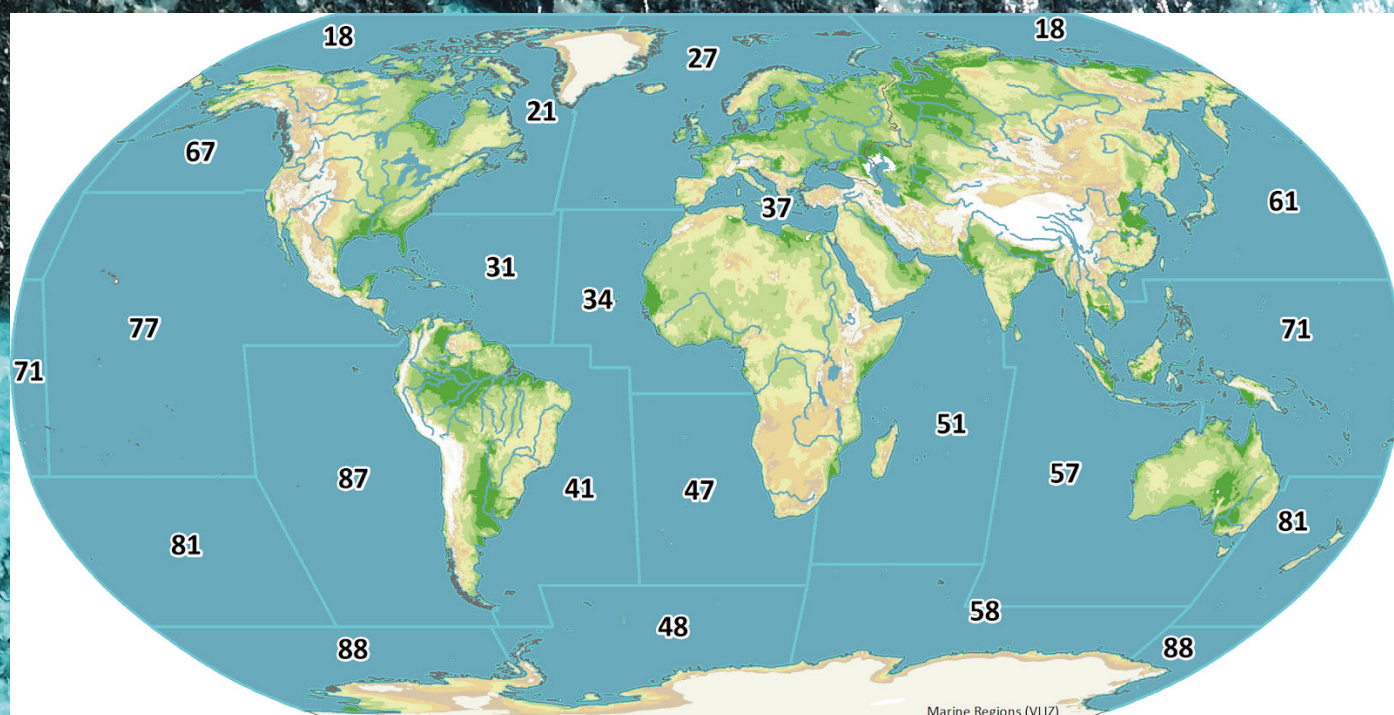
TARTA DE QUESO



ÍNDICE

Página	Producto
6	Carabinero
7	Gamba roja y blanca
8	Alistado
9	Gamba blanca
10	Langostino salvaje
11	Langostino tigre y Vannamei
12	Gamba langostinera y gambón
13	Gambón cola con piel y pelado
14	Bocas y cuerpos
15	Bogavantes y cigalas
16	Vieira, quisquilla y langostino cocido
17	Gamba cocida y gamba pelada
18	Bacalao lomo y atún lomo
19	Salmón y merluza austral
20	Pez espada, dorada y lubina
21	Calamar nacional y rape
22	Bacalao y salmón ahumado y pulpo cocido
23	Vieira de maerluza, vieira de langostino, twister de langostino y twister de vieira al cava
24-25	Gama de croquetas premium
26	Saquito de langostino, torpedo de langostino y piruleta de langostino
27	Saquito de queso, brocheta de gambón y empanadilla de buey de mar
28-29	Surtido de carnes
30	Gama de postres

ZONAS FAO DE PESCA



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



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 (2022)