

*Recetas libres de aditivos  
y azúcares añadidos*



*Gourmet*

**fricocina**  
*Gourmet*



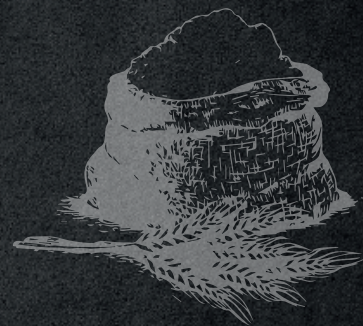
*Recetas libres de aditivos y azúcares añadidos*

# Croquetas

Herederos de las recetas definitivas de tradición, unidas a un proceso artesanal en el que utilizamos materia prima natural de la máxima calidad, sin añadir conservantes ni azúcares. Para recuperar el sabor de la cocina natural.

*Nuestros productos pueden fabricarse en XL*

**fricocina**  
*Gourmet*



## CROQUETAS DE POLLO

### INGREDIENTES

Croqueta elaborada a partir de un cocido con muslo y contramuslo de pollo.

### PREPARACIÓN

Freír las croquetas sin descongelar en abundante aceite a 180°, durante 5 minutos hasta que queden doradas.

### EMPAQUETADO

Peso	Unidad	Unidades Kg.	Peso envase	Peso caja
40 Grs.		25 Unds.	1 Kg.	4 Kg.



## CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO

### INGREDIENTES

Croqueta elaborada con taquitos de Jamón Serrano y bechamel suave y cremosa.

### PREPARACIÓN

Freír las croquetas sin descongelar en abundante aceite a 180°, durante 5 minutos hasta que queden doradas.

### EMPAQUETADO

Peso	Unidad	Unidades Kg.	Peso envase	Peso caja
40 Grs.		25 Unds.	1 Kg.	4 Kg.



## CROQUETAS DE CALAMAR EN SU TINTA

### INGREDIENTES

Croqueta elaborada con tiras de calamar y una bechamel cremosa con tinta natural.

### PREPARACIÓN

Freír las croquetas sin descongelar en abundante aceite a 180°, durante 5 minutos hasta que queden doradas.

### EMPAQUETADO

Peso	Unidad	Unidades Kg.	Peso envase	Peso caja
40 Grs.		25 Unds.	1 Kg.	4 Kg.



# CROQUETAS DE COCIDO

## INGREDIENTES

Croqueta elaborada a partir de un cocido con ternera, rabo de cerdo, Pollo, zanahoria y apio.

## PREPARACIÓN

Freir las croquetas sin descongelar en abundante aceite a 180°, durante 5 minutos hasta que queden doradas.

## EMPAQUETADO

Peso	Unidad	Unidades Kg.	Peso envase	Peso caja
40	Grs.	25 Unds.	1 Kg.	4 Kg.



# CROQUETAS DE BOLETUS

## INGREDIENTES

Croqueta de auténtico boletus de 1ª (Boletus Edulis).

## PREPARACIÓN

Freir las croquetas sin descongelar en abundante aceite a 180°, durante 5 minutos hasta que queden doradas.

## EMPAQUETADO

Peso	Unidad	Unidades Kg.	Peso envase	Peso caja
40	Grs.	25 Unds.	1 Kg.	4 Kg.



# CROQUETAS DE GAMBA ROJA

## INGREDIENTES

Croqueta elaborada a partir de un fumet a base de gamba roja y trozos de gambón.

## PREPARACIÓN

Freir las croquetas sin descongelar en abundante aceite a 180°, durante 5 minutos hasta que queden doradas.

## EMPAQUETADO

Peso	Unidad	Unidades Kg.	Peso envase	Peso caja
40	Grs.	25 Unds.		3 Kg./ granel



# CROQUETAS DE CARRILLADA

## INGREDIENTES

Croqueta gourmet elaborada con carrillada de cerdo y bechamel muy cremosa.

## PREPARACIÓN

Freir las croquetas sin descongelar en abundante aceite a 180°, durante 5 minutos hasta que queden doradas.

## EMPAQUETADO

Peso	Unidad	Unidades Kg.	Peso envase	Peso caja
40	Grs.	25 Unds.	1 Kg.	4 Kg.



Sugerencia de presentación



# CROQUETAS DE BACALAO

## INGREDIENTES

Croqueta elaborada con lomos de bacalao (Gadus Morua) de Islandia.

## PREPARACIÓN

Freir las croquetas sin descongelar en abundante aceite a 180°, durante 5 minutos hasta que queden doradas.

## EMPAQUETADO

Peso	Unidad	Unidades Kg.	Peso envase	Peso caja
40	Grs.	25 Unds.	1 Kg.	4 Kg.



# CROQUETÓN DE JAMÓN IBÉRICO

## INGREDIENTES

Croqueta elaborada con Jamón Ibérico de Recebo.

## PREPARACIÓN

Freir las croquetas sin descongelar en abundante aceite a 180°, durante 5 minutos hasta que queden doradas.

## EMPAQUETADO

Peso	Unidad	Unidades Kg.	Peso envase	Peso caja
60	Grs.	16 Unds.		3 Kg./ granel



# Pollo empanado

Nuestro pollo empanado en sus diferentes versiones marca la diferencia en presencia, textura y sabor, por la calidad de la materia prima y nuestra experiencia en la cocina de producto.

**fricocina**  
*Gourmet*



## TIRAS DE POLLO TEXMEX

### INGREDIENTES

Pechuga de Pollo fresca cortada en tiras con adobo Tex-Mex y empanadas con pan rallado Crispy.

### PREPARACIÓN

Freír sin descongelar en abundante aceite a 180°, durante 5 minutos hasta que queden doradas.

### EMPAQUETADO

Peso	Unidad	Unidades Kg.	Peso caja
20 Grs.		50 Unds./ Aprox	2 Kg./ Granel



## TIRAS DE POLLO CRISPY

### INGREDIENTES

Pechuga de Pollo fresca cortada en tiras empanadas con pan rallado muy crujiente.

### PREPARACIÓN

Freír sin descongelar en abundante aceite a 180°, durante 5 minutos hasta que queden doradas.

### EMPAQUETADO

Peso	Unidad	Unidades Kg.	Peso caja
20 Grs.		50 Unds./ Aprox	2 Kg./ Granel

## TIRAS DE POLLO CAJÚN

### INGREDIENTES

Pechuga de Pollo fresca cortada en tiras con adobo Cajún y empanadas con pan rallado Crispy.

### PREPARACIÓN

Freír sin descongelar en abundante aceite a 180°, durante 5 minutos hasta que queden doradas.

### EMPAQUETADO

Peso	Unidad	Unidades Kg.	Peso caja
20 Grs.		50 Unds./ Aprox	2 Kg./ Granel



## TIRAS DE POLLO BBQ

### INGREDIENTES

Pechuga de Pollo fresca cortada en tiras con adobo Barbacoa y empanadas con pan rallado Crispy.

### PREPARACIÓN

Freír sin descongelar en abundante aceite a 180°, durante 5 minutos hasta que queden doradas.

### EMPAQUETADO

Peso	Unidad	Unidades Kg.	Peso caja
20 Grs.		50 Unds./ Aprox	2 Kg./ Granel



# PECHUGA DE POLLO EMPANADA Y AJILLO

## INGREDIENTES

Filetes de pechuga fresca de pollo empanados y en dos versiones: al punto de sal y ajillo con perejil.

## PREPARACIÓN

Freír sin descongelar en abundante aceite a 180°, durante 5 minutos hasta que quede dorada.

## EMPAQUETADO

Peso	Unidad	Unidades Kg.	Peso caja
120/140	Grs.	7/8 Unds.	3 Kg./ Granel



*Incluye pan Brioche francés artesanal*



# MINI BURGER CRISPYCHICKEN

## INGREDIENTES

Mini Hamburguesa de pechuga de pollo, empanada con pan rallado extracrujiente. Acompañada de pan Brioche.

## PREPARACIÓN

Freír sin descongelar en abundante aceite a 180°, durante 5 minutos hasta que queden doradas.

## EMPAQUETADO

Peso Unidad	Unidades	Peso caja
75 Grs./Und	75 unidades	



# BURGER CRISPY CHICKEN

## INGREDIENTES

Hamburguesa de pechuga de pollo, empanada con pan rallado crispy, para que cada bocado sea crujiente.

## PREPARACIÓN

Freír sin descongelar en abundante aceite a 180°, durante 5 minutos hasta que queden doradas.

## EMPAQUETADO

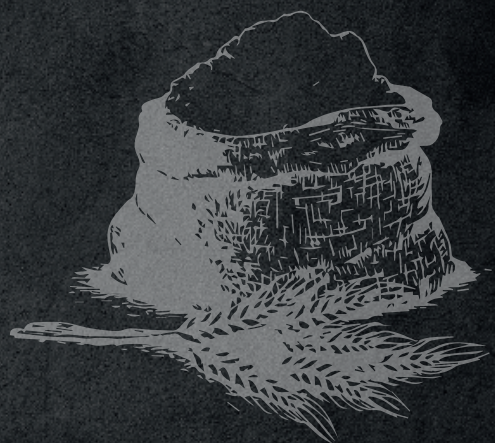
Peso	Unidad	Unidades Kg.	Peso caja
150	Grs.	6/7 Und.	3 Kg./ Granel



# Rebozados

Rebozados finísimos que envuelven pescados de primera calidad con un sabor y textura propio de la auténtica comida casera que Fricocina ha llevado a la máxima expresión.

**fricocina**  
*Gourmet*



# Gambón



Sugerencia de presentación

## GAMBÓN REBOZADO XXL

Peso Unidad	Unidades Kg.	Peso caja
40/45 Grs.	25 Unds./ Aprox	2 Kg./ Granel

### INGREDIENTES

Gambón argentino talla C1, pelado, desvenado y rebozado.

### PREPARACIÓN

Freír sin descongelar en abundante aceite a 180°, durante 5 minutos hasta que quede dorado.

### EMPAQUETADO

PRIMA DE CALIDAD  
MATERIA  
Premium  
quality



*Nuestros productos pueden fabricarse en XL*

# Buñuelos

## BUÑUELOS DE GAMBIA ROJA

### INGREDIENTES

Elaborados con gamba roja, su fumet y trozos de gambón argentino. Rebozados en una masa finísima de agradable textura.

### PREPARACIÓN

Freir sin descongelar en abundante aceite a 180°, durante 5 minutos hasta que quede dorados.

### EMPAQUETADO

Peso	Unidad	Unidades Kg.	Peso caja
50 Grs.		20 Unds./Kg aprox	2 Kg./ Granel



*Masa crujiente  
con mucho sabor a mar*

## BUÑUELOS DE GAMBÓN

### INGREDIENTES

Elaborados con gambón Argentino, bocas de mar, bacalao y pincho de marisco, rebozados en una masa finísima y llenos de sabor.

### PREPARACIÓN

Freir sin descongelar en abundante aceite a 180°, durante 5 minutos hasta que quede dorado.

### EMPAQUETADO

Peso	Unidad	Unidades Kg.	Peso caja
50 Grs.		20 Unds./Kg aprox	2 Kg./ Granel



## BUÑUELOS DE BACALAO

### INGREDIENTES

Elaborados con un 50% Bacalao (Islandia 1ª Congelación), rebozados, con un toque de ajo y perejil y textura super cremosa.

### PREPARACIÓN

Freír sin descongelar en abundante aceite a 180°, durante 5 minutos hasta que quede dorado.

### EMPAQUETADO

Peso Unidad	Unidades Kg.	Peso caja
50 Grs.	20 Unds./Kg aprox	2 Kg./ Granel



## BUÑUELOS DE SALMÓN AHUMADO Y QUESO CREMA

### INGREDIENTES

Elaborados con trozos de salmón ahumado Noruego con un toque de queso super cremoso. Rebozados en una masa finísima de agradable textura.

### PREPARACIÓN

Freír sin descongelar en abundante aceite a 180°, durante 5 minutos hasta que quede dorado.

### EMPAQUETADO

Peso Unidad	Unidades Kg.	Peso caja
50 Grs.	20 Unds./Kg aprox	2 Kg./ Granel

## BUÑUELOS DE SOBRASADA, QUESO FRESCO Y MIEL

### INGREDIENTES

Buñuelos muy cremosos con trozos de sobrasada y queso fresco y un toque de miel que funde para una textura sorprendente.

### PREPARACIÓN

Freír sin descongelar en abundante aceite a 180°, durante 5 minutos hasta que quede dorado.

### EMPAQUETADO

Peso Unidad	Unidades Kg.	Peso caja
50 Grs.	20 Unds./Kg aprox	2 Kg./ Granel



Desarrollos a medida

Fricocina acumula años de experiencia adaptando, personalizando y creando nuevos productos como solución perfecta para satisfacer las necesidades de nuestros clientes.

Somos una cocina de confianza y creamos productos de éxito desde cero según la receta del cliente o a partir de nuestro catálogo.

Fabricamos tu idea.

[www.fricocina.com](http://www.fricocina.com)

**fricocina**  
*Gourmet*

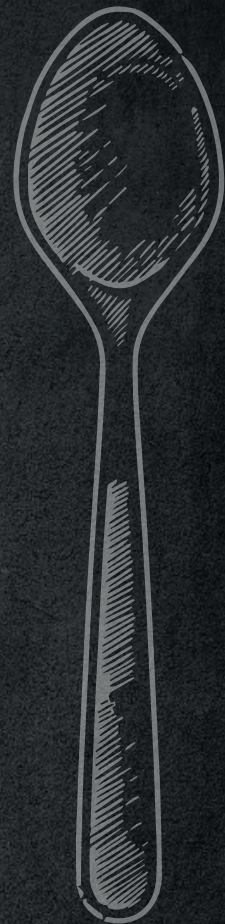
ES  
26.12668/ MU  
C.E.



# Especialidades

Recetas de siempre elaboradas con la mejor materia prima, cuidando cada detalle, para conservar el sabor y la textura de la cocina tradicional.

*Nuestros productos pueden fabricarse en XL*



**fricocina**  
*Gourmet*



## MEJILLÓN TIGRE



### INGREDIENTES

Masa a base de tomate, mejillón y gamba, en una concha de mejillón y empanado.

### PREPARACIÓN

Freír sin descongelar en abundante aceite a 180°, durante 5 minutos hasta que quede dorados.

### EMPAQUETADO

Peso	Unidad	Unidades Kg.	Peso envase	Peso caja	
90/100	Gr.	10/12	Unds.	1 Kg.	4 Kg.

*Nuevas recetas  
exclusivas*

## FILETES DE MERLUZA EMPANADA

### INGREDIENTES

Lomos de merluza empanados y con un toque de ajo y perejil.

### PREPARACIÓN

Freír sin descongelar en abundante aceite a 180°, durante 5 minutos hasta que quede dorado.

### EMPAQUETADO

Peso	Unidad	Unidades Kg.	Peso caja
120/130	Gr.	8 Unds./	aprox 3 Kg./ Granel





# MEDALLÓN DE QUESO DE CABRA



## INGREDIENTES

Queso 100% de cabra, cortado en medallones y empanado.

## PREPARACIÓN

Freír sin descongelar en abundante aceite a 180°, durante 5 minutos hasta que quede dorado.

## EMPAQUETADO

Peso Unidad	Unidades Kg.	Peso caja
25 Grs.	40 Und.	2 Kg./ Granel



# ALBÓNDIGA DE BACALAO

## INGREDIENTES

Albóndiga elaborada con bacalao (Gadus Morhua), patata, ajo y perejil.



## PREPARACIÓN

Freír sin descongelar en abundante aceite a 180°, durante 5 minutos hasta que queden doradas.

## EMPAQUETADO

Peso Unidad	Unidades Kg.	Peso envase	Peso caja
35 Grs.	28 Unds.	1 Kg.	4 Kg.

# MIGAS DE HARINA *a la Murciana*

## INGREDIENTES

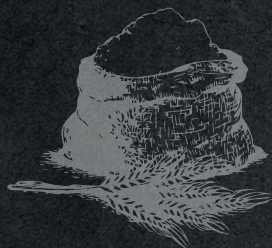
Migas de Harina típicas de la zona de Murcia, elaboradas con aceite de orujo y harina de trigo.

## PREPARACIÓN

Descongelar y calentar en la sartén durante 5 minutos

## EMPAQUETADO

Peso Unidad	Peso caja
1 Kg.	8 Kg.



# Nuestros postres



## LECHE FRITA

### INGREDIENTES

Postre típico Español, a base de leche fresca, con un toque de canela y azúcar y un empanado fino y crujiente.

### PREPARACIÓN

Freír sin descongelar en abundante aceite a 180°, durante 5 minutos hasta que quede dorada.

### EMPAQUETADO

Peso Unidad	Unidades Kg.	Peso caja
50 Grs.	20 Und.	2 Kg./ Granel



## PAPARAJOTE

### INGREDIENTES

Postre típico Murciano, elaborado sobre una hoja de limonero (no comestible) y una masa dulce rebozada.

### PREPARACIÓN

Freír sin descongelar en abundante aceite a 180°, durante 5 minutos hasta que queden dorados.

### EMPAQUETADO

Peso Unidad	Unidades Kg.	Peso caja
40/50 Grs.	22 Und.	1,5 Kg.





*Recetas libres de aditivos y azúcares añadidos*

Síguenos en



Polígono Ind. Las Salinas  
Av. Europa 33 A. 30840  
Alhama de Murcia.Murcia.  
SPAIN

T. +34 968 071 015  
info@fricocina.com

[www.fricocina.com](http://www.fricocina.com)