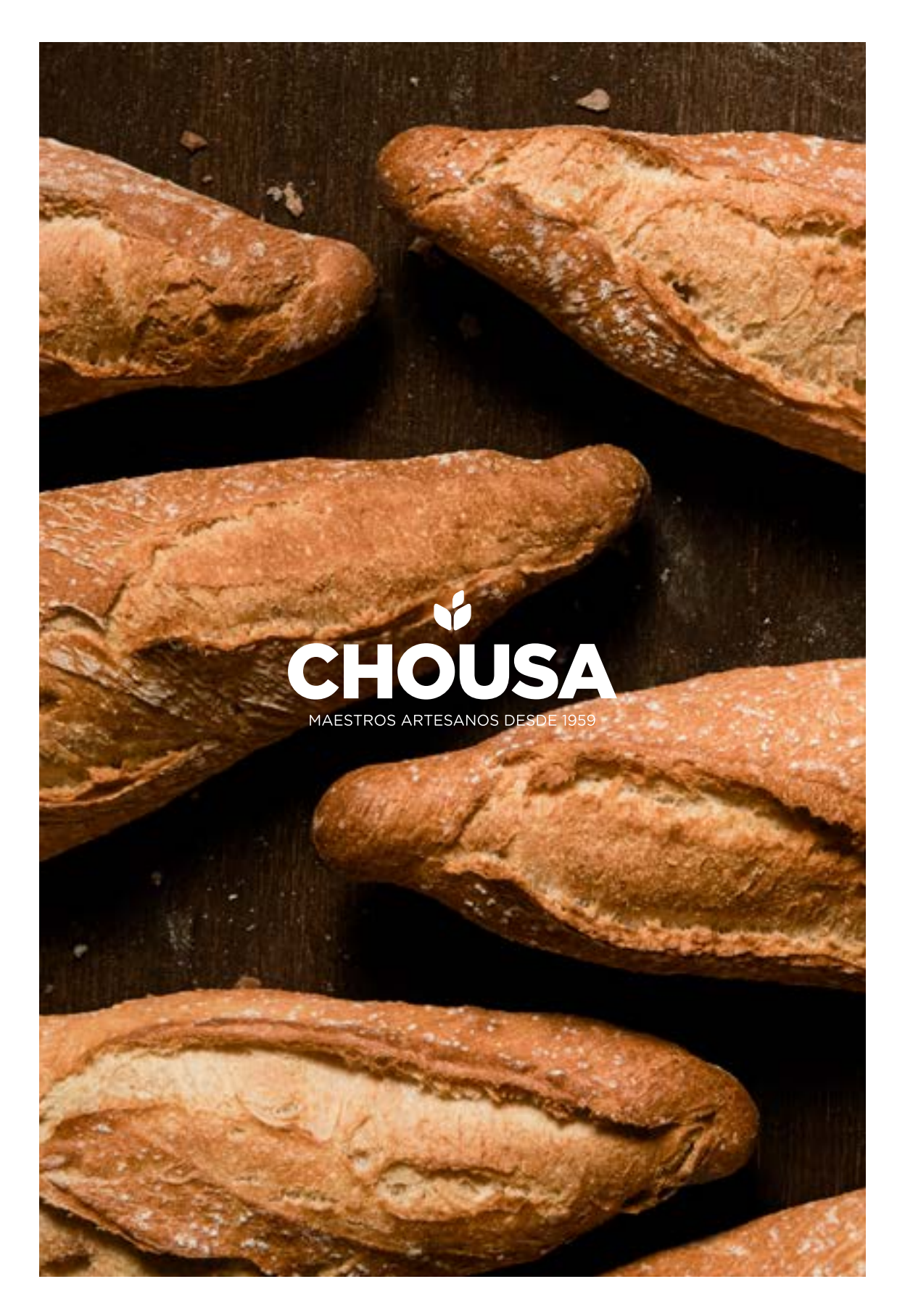




CHOUSA

MAESTROS ARTESANOS DESDE 1959

	Código Código Code		Temperatura de cocción Temperatura de cozedura Baking temperature		Vida útil en refrigerado Vida útil em refrigerado Best before in chilled conditions
	Código palet americano Código paleta americano Code American pallet		Tiempo de cocción Tempo de cozedura Baking time		Horno de convección Forno de convecção Convection oven
	Peso medio aproximado Peso médio aproximado Approx. mean weight		Tiempo de descongelación a temperatura ambiente Tempo de descongelação a temperatura ambiente Defrosting time at room temperature		Horno de convección-vapor Forno de convecção-vapor Convection-steam oven
	Peso medio cocido aproximado Peso médio cozido aproximado Approx. mean weight after baking		Tiempo de descongelación en frío positivo: 0–4 °C Tempo de descongelação em frio positivo: 0–4 °C Defrosting time at positive temperature: 32–39.2 °F		Microondas Microondas Microwave
	Peso medio de la masa aproximado Peso médio da massa aproximado Approx. mean weight of dough		Tiempo de descongelación ración Tempo de descongelação porção Defrosting time per portion		Peso/bolsa Peso/saco Weight per bag
	Peso medio del relleno aproximado Peso médio do recheio aproximado Approx. mean weight of filling		Unidades-caja Unidades-caixa Units per box		Balsas/caja Sacos/caixa Bags per box
	Medidas aproximadas Medidas aproximadas Approx. sizes		Cajas-palet Caixas-paleta Boxes per pallet		Unidades/balsas Unidades/sacos Units per bags
	Medidas aproximadas raciones Medidas aproximadas porções Portions approx. sizes		Cajas-palet americano Caixas-paleta americano Boxes per American pallet		Plancha Grelhador Griddle
	Relleno Recheio Filling		Cajas-base Caixas-base Boxes per layer		
	Raciones Porções Portions		Modelo de caja Modelo de caixa Box model		

	Novedad Novidade Novelty		Descongelar y listo Descongelar e pronto Defrost and ready		Listo en 1 minuto Pronto em 1 minuto Ready in 1 minute
	Nuevo formato Novo formato New format		Sin huevo Sem ovo Egg free		Picante Picante Spicy
	Nueva receta Nova receita New recipe		Dolphin safe Dolphin safe Dolphin safe		Sin leche Sem leite Milk free
	Producto vegano Produto vegan Vegan product		Producto ecológico certificado Produto ecologico certificado Ecological product certificate		Sin aceite de palma Without palm oil Sem óleo de palma

CHOUSA

8 PANES
Pães // Bread

14 SALADOS
Salgados // Savoury pastry

O FORNO GALEGO

18 PANES
Pãos // Bread

20 BOLLOS
Pães // Bread Rolls

22 PANES DE MESA
Pães de mesa // Table bread

24 EMPANADAS
Empanadas // Pies

28 EMPANADILLAS
Empanadilhas // Small Pies

LYKKE

32 PASTELERÍA
Pastelaria // Bakery

54 DE HORNO
Forno // Oven baked

58 INDIVIDUAL
Individual // Individual

KENTES

70 HOJALDRES Y EMPANADILLAS
Folhados e empanadas // Puff pastry and pies

84 BOCATAS Y WRAPS
Sandes e Warps // Sandwiches and Wraps

92 PIZZAS
Pizzas // Pizzas

KOAMA

108 APERITIVOS
Aperitivos // Appetizers

122 HAMBURGUESAS
Hambúrgueres // Burgers

128 PRINCIPALES
Principais // Main



CHOUSA - MAESTROS ARTESANOS DESDE 1959

Bajo esta insignia gallega, nos hemos especializado en la elaboración de panes, empanadas y dulces basados en los valores de calidad, artesanía y tradición de la familia Chousa. Trabajamos para ofrecer un gran surtido de productos ultracongelados a todo profesional de hostelería. Una marca consolidada en el mercado Español y Portugués, con la que servimos a más de 20 países. Desde 1959, nuestras recetas han pasado de mano en mano entre los miembros de la familia Chousa, de generación en generación, como si de un tesoro se tratara. Unas recetas que se han ido adaptando a los tiempos, modificando los porcentajes y ayudándonos de las nuevas tecnologías.

Podrían copiar nuestra lista de ingredientes, pero nunca conseguirán robar nuestras recetas, pues el ingrediente secreto más importante de Chousa, es el Cariño con el que elaboramos estos productos que tanto significan para nosotros; Trozos de nuestra herencia, retratos de nuestra historia!

CHOUSA - MESTRES ARTESÃOS DESDE 1959

Sob esta marca galega, especializamo-nos na produção de p es, empanadas e doces com valores de qualidade, artesanato e tradição da família Chousa. Trabalhamos para oferecer uma grande variedade de produto ultracongelado a todo profissional de hotelaria. Uma marca consolidada no mercado Espanhol e Portugu s, com presença em mais de vinte países.

Desde 1959, as receitas passaram de mão em mão entre os membros da família Chousa, de geração em geração, como se de um tesouro se tratasse. Uma receita que se foi ajustando aos tempos, alterando percentagens e ajudando-nos das novas tecnologias.

Poderiam copiar nossa listagem de ingredientes, mas nunca conseguiram roubar nossa receita, pois o ingrediente secreto mais importante de Chousa é o Carinho com que fabricamos este produto que nós tanto estimamos. Um pedaço da nossa herança, um retrato de nossa história!

CHOUSA - MASTER ARTISANS SINCE 1959

The brand Chousa has been specializing in the elaboration of bread, pies and pastries while at the same time keeping to the Chousa Family's tradition of quality and artisanship. We have been working hard in order to offer a wide variety of deep frozen products to the entire professional food industry, not only in Spain and Portugal but also in over 20 more countries.

Since 1959, our recipes have been passed down like a treasure, hand-in-hand, from generation to generation; with the newer generations improving the recipes by adopting them to the times and to the newer technologies that we have at hand.

Even though one may be able to copy our ingredients, they will never be able to fully copy our recipes because the secret ingredient that Chousa uses, is the delicacy and love that we put into our products, which mean so much us. These products are part of our history, part of our legacy and part of us!



CHOUSA

CHOUSA // CHOUA

Elaboramos pan gallego desde 1959, aplicando en la actualidad nuevas tecnologías que nos permiten preservar el sabor, la calidad y la identidad de nuestros panes.

Temos vindo a fazer pão galego desde 1959, aplicando actualmente novas tecnoloxías que nos permiten preservar o sabor, a qualidade e a identidade dos nossos pães.

We elaborate Galician bread since 1959. Nowadays we use new technologies that allow us to preserve the flavour, quality and identity of our breads.

PANES CHOUSA

- 8 **PANES CANTÁBRICOS**
Pães cantábricos // Cantabric breads
- 10 **PANES ESPECIALES**
Pães especiais // Special breads
- 12 **BURGERS**
Burgers // Hambúrguers // Burgers
- SALADOS**
- 14 **COMPLEMENTOS**
Complemento // Complement

Con la
certificación



— **Cocidos
sobre piedra**

— **Cortados y
formados a mano**



PANES CANTÁBRICOS

PÀES CANTÁBRICOS // CANTABRIC BREADS

> 80% de hidratación / > 80% de hidratação /
> 80% hydration



BARRA CANTÁBRICA 270 G[®]

PÃO BARRA DO CANTÁBRICO 270 G
RUSTIC CANTABRIAN BREAD 270 G

15163	190-210 °C 374-410 °F	32
270 g 9.5 oz	10-12 min	40
36,5x11 cm 14.3x4.3 in	20	19
30-40 min	4	



BASTÓN CANTÁBRICO 300 G

BASTÃO CANTÁBRICO 300 G
CANTABRIAN STICK 300 G

15168	190-210 °C 338-410 °F	32
300 g 10.5 oz	8-10 min	40
54x7 cm 21.6x2.7 in	20	19
30-40 min	4	



CHAPATÓN CANTÁBRICO 250 G

CHAPATA CANTABRICA 250 G
CANTABRIAN BREAD 250 G

15169	190-210 °C 374-410 °F	78
250 g 8.8 oz	10-12 min	84
22x15 cm 8.6x5.9 in	9	56
30-40 min	6	



BOCATA CANTÁBRICO 145 G

PÃO SANDES CANTÁBRICO 145 G
CANTABRIAN BREAD ROLL 145 G

92200	190-210 °C 338-410 °F	78
145 g 5.1 oz	5 min	84
23x7 cm 9x3.5 in	20	56
30-40 min	6	



BOLLO CANTÁBRICO 105 G

PÃO CANTÁBRICO 105 G
CANTABRIAN BREAD ROLL 105 G

15165	190-210 °C 374-410 °F	66
105 g 3.7 oz	8-10 min	84
16,5x9 cm 6.4x3.5 in	22	56
20-25 min	6	

Más conocidos en el mercado como pan de cristal, debido a su corteza extra fina y su miga muy alveolada.

Mais conhecidos no mercado como Pão de Cristal, devido à sua crosta extra fina e a sua migalha muito alveolada.

Better known in the market as "pan de cristal" due to its extra thin crust and alveolate crumb.



CHÓUSA

PANES ESPECIALES

PÃES ESPECIAIS // SPECIAL BREAD



PAN DIELEX 130 G
PÃO DIELEX 130 G
DIELEX BREAD 130 G

92201	190-210 °C 374-410 °F	78
130 g 4.5 oz	8-10 min	84
21x6 cm 8.2x2.3 in	25	56
30-40 min	6	



100%
ESPELTA

HOGAZA DE ESPELTA Y MIEL 265 G
PÃO FOGAÇA DE ESPELTA COM MEL 265 G
SPELT WITH HONEY LOAF 265 G

15164	190-210 °C 374-410 °F	66
265 g 9.3 oz	10-15 min	84
23x10 cm 9x3.9 in	10	56
30-40 min	6	



HOGAZA DE CHÍA 245 G
PÃO FOGAÇA DE CHIA 245 G
CHIA LOAF 245 G

15188	190-210 °C 374-410 °F	66
245 g 8.6 oz	15-20 min	84
22x8cm 8.6x3.1 in	10	56
30-40 min	6	



HOGAZA MAÍZ 245 G
PÃO FOGAÇA DE MILHO 245 G
CORN LOAF 245 G

15187	190-210 °C 374-410 °F	66
245 g 8.6 oz	15-20 min	84
22x8cm 8.6x3.1 in	10	56
30-40 min	6	



TETIÑA CENTENO Y MALTA 65 G
TETINHA DE CENTEIO E MALTE 65 G
RYE AND MALT ROUND BUN TETIÑA 65 G

15143	190-210 °C 374-410 °F	42
65 g 2.2 oz	10-12 min	42
10 cm ø 3.9 in ø	85	28
20-30 min	6	



MINI BOLLO DE MAÍZ COCIDO 40 G
PÃOZINHO COZIDO DE MILHO 40 G
BAKED CORN BUN 40 G

67660	190-210 °C 374-410 °F	78
40 g 1.4 oz	1 min	84
11,5x6 cm 4.5x2.3 in	60	56
15-20 min	6	



BURGERS

HAMBÚRGUERS // BURGERS



BURGER VIENA RÚSTICO 90 G
PÃO BURGER VIENA RÚSTICO 90 G
RUSTIC TENDER BURGER 90 G

	15262	30-40 min	66
🍷	90 g 3.1 oz	30	84
🍷	11 cm ø 4.3 in ø	6	56



BURGER VIENA RÚSTICO CORTADO 90 G
BURGER VIENA RÚSTICO COZIDO CORT. 90 G
CUT BAKED RUSTIC TENDER BURGER 90 G

	15562	30-40 min	66
🍷	90 g 3.1 oz	30	84
🍷	11 cm ø 4.3 in ø	6	56



100%
ESPELTA



BURGER DE ESPELTA 90 G
PÃO BURGER DE ESPELTA 90 G
SPELT BURGER 90 G

	15265	30	84
🍷	90 g 3.1 oz	6	56
🍷	11 cm ø 4.3 in ø	66	
🍷	30-40 min		



TORTA COM AZEITE DE OLIVA 115 G
PÃO COM AZEITE 115 G
OLIVE OIL BREAD 115 G

	15184	190-210 °C	66
🍷	115 g 4.0 oz	374-410 °F	84
🍷	12 cm ø	5 min	56
🍷	4.7 in ø	34	
🍷	30-40 min	6	



FRANKFURT SOFT 90 G
FRANKFURT SOFT 90 G
FRANKFURT SOFT 90 G

	15253	30-40 min	78
🍷	90 g 3.1 oz	30	84
🍷	17x6 cm	6	56
🍷	6.6x2.3 in		



SALADOS

SALGADOS // SALTED



TORTILLA REDONDA CON CEBOLLA

TORTILHA REDONDA COM CEBOLA
ROUND SPANISH TORTILLA WITH ONION

90058	240 °C 464 °F	84
700 g 24.6 oz	9 min	112
22 cm ø 8.6 in ø	10	MOD 222
5-6 h	12	



TORTILLA PLANCHA CON CEBOLLA

TORTILHA RECTANGULAR COM CEBOLA
SQUARE SPANISH TORTILLA WITH ONION

90059	240 °C 464 °F	112
750 g 26.4 oz	9 min	136
27x21 cm 10.5x8.2 in	10	MOD 223
2-3 h	14	



PIADINA MEXICANA

PIADINA MEXICANA
MEXICAN PIADINA

90045	15 min	120
120 g 4.2 oz	30	MOD 75
15x8,5 cm 5.9x3.3 in	9	
180 °C 356 °F	81	



TORTILLA HOSTELERÍA CON CEBOLLA

TORTILHA HOTELARIA COM CEBOLA
CATERING SPANISH TORTILLA WITH ONION

90057	240 °C 464 °F	108
1500 g 52.9 oz	18 min	108
25 cm ø 9.8 in ø	5	MOD 221
6-7 h	12	



BOLLITO PREÑAO

PÃO COM CHOURIÇO SERRANO
CHORIZO FILLED BREAD ROLL

90266	20-30 min	66
115 g 5.4 oz	190-210 °C 374-410 °F	84
70 g 2.4 oz	12-14 min	56
45 g 1.5 oz	44	
12,5x6 cm 4.9x2.3 in	6	



PIADINA YORQUESO

PIADINA FIAMBRE E QUEIJO
HAM AND CHEESE PIADINA

90056	15 min	120
120 g 4.2 oz	30	MOD 75
15x8,5 cm 5.9x3.3 in	9	
180 °C 356 °F	81	



O FORNO GALEGO

PÃES O FORNO GALEGO //

O FORNO GALEGO BREAD

Elaboramos pan gallego desde 1959, aplicando en la actualidad nuevas tecnologías que nos permiten preservar el sabor, la calidad y la identidad de nuestros panes.

Temos vindo a fazer pão galego desde 1959, aplicando actualmente novas tecnologías que nos permitem preservar o sabor, a qualidade e a identidade dos nossos pães.

We elaborate Galician bread since 1959. Nowadays we use new technologies that allow us to preserve the flavour, quality and identity of our breads.

- 18 **PANES O FORNO GALEGO**
Pães // Breads
- 20 **BOLLOS O FORNO GALEGO**
Pães // Bread rolls
- 22 **PANES DE MESA O FORNO GALEGO**
Pães de mesa // Table breads
- 24 **EMPANADAS O FORNO GALEGO**
Empanadas // Pies
- 28 **EMPANADILLAS O FORNO GALEGO**
Empanadilhas // Small pies

Con la
certificación

— galicia
calidade 

 — Cocidos
sobre piedra

 — Cortados y
formados a mano



O Forno Galego no es solo una marca o clasificación, es un reflejo de nuestro trabajo diario. Desde 1959 fabricamos en Galicia recetas que han ido pasando de generación entre los miembros de esta gran familia.

O Forno Galego não é apenas uma marca de classificação, é o reflexo do nosso trabalho diário. Desde 1959, criamos na Galiza, receitas que foram passando de geração em geração entre os membros desta família.

O Forno Galego is not just a brand or classification, it is a reflection of our daily work. Since 1959, we have been elaborating recipes in Galicia that have been handed down from generation to generation among the members of this family.

PANES O FORNO GALEGO

PÃO O FORNO GALEGO // O FORNO GALEGO BREADS



PAN O FORNO GALEGO
PÃO O FORNO GALEGO
"O FORNO GALEGO" RUSTIC BREAD

65091	190-210 °C 374-410 °F	42
280 g 9.8 oz	20-25 min	42
21x11 cm 8.2x4.3 in	24	28
80-90 min	6	



BARRA O FORNO GALEGO
PÃO BARRA O FORNO GALEGO
O FORNO GALEGO BREAD

27021	190 °C 374 °F	36
280 g 9.8 oz	15-20 min	246
42x9.5 cm 8.2x4.3 in	18	
15-20 min	6	



MOÑA O FORNO GALEGO
PÃO O FORNO GALEGO
MOÑA BREAD O FORNO GALEGO

65198	190-210 °C 374-410 °F	42
600 g 21.6 oz	15-20 min	42
21 cm ø 8.2 in ø	9	28
110-120 min	6	



BARRA CLÁSICA O FORNO GALEGO
PÃO BARRA O FORNO GALEGO
O FORNO GALEGO CLASSIC BREAD

64091	50-60 min	4
64092	190-210 °C 374-410 °F	32
280 g 9.87 oz	15-20 min	40
36.5x8 cm 14.3x3.1 in	30	19



ROSCA O FORNO GALEGO
ROSCA O FORNO GALEGO
"O FORNO GALEGO" ROSCA ROUND BREAD

61235	190-210 °C 374-410 °F	42
425 g 14.9 oz	20-25 min	42
24 cm ø 9.4 in ø	10	28
50-60 min	6	



BARRA MEIGA® O FORNO GALEGO
PÃO BARRA MEIGA O FORNO GALEGO
MEIGA RUSTIC GALICIAN BREAD O FORNO GALEGO

64051	50-60 min	6
64052	190-210 °C 374-410 °F	36
300 g 10.5 oz	15-20 min	48
43x8 cm 16.8x3.1 in	20	8



BOLLOS O FORNO GALEGO

PÃO O FORNO GALEGO // O FORNO GALEGO BREADS ROLLS

o forno
galego
formato original 1998



MEDIA O FORNO GALEGO

MEIA O FORNO GALEGO
O FORNO GALEGO DEMI BREAD

65108	180–190 °C 374–410 °F	32
145 g 5.1 oz	8–10 min	40
24×8 cm 9.4×3.1 in	40	19
30 min	4	



BOLLO COCIDO O FORNO GALEGO

PÃO COZIDO O FORNO GALEGO
O FORNO GALEGO FULLY BAKED BREAD ROLL

60440	190–210 °C 374–410 °F	66
100 g 3.5 oz	1 min	84
22×7 cm 8.6×2.7 in	26	56
30–40 min	6	

67670 BOLLO COCIDO PRECORTADO O FORNO GALEGO



BOLLO O FORNO GALEGO

PÃO O FORNO GALEGO
O FORNO GALEGO BREAD ROLL

66316	190–210 °C 374–410 °F	32
120 g 4.0 oz	12–15 min	40
22×7 cm 8.6×2.7 in	60	19
30–40 min	4	



PANECILLO COCIDO O FORNO GALEGO

PÃO COZIDO O FORNO GALEGO
O FORNO GALEGO FULLY BAKED BREAD ROLL

68831	190–210 °C 374–410 °F	66
70 g 2.4 oz	1 min	56
16,5×6 cm 6.4×2.3 in	40	
30–40 min	6	

68831 PANECILLO COCIDO PRECORTADO O FORNO GALEGO



MEDIA O FORNO GALEGO

MEIA O FORNO GALEGO
O FORNO GALEGO DEMI BREAD

23810	190–210 °C 374–410 °F	32
170 g 3.5 oz	12–15 min	19
30×7,5 cm 12×2.9 in	45	
30–40 min	4	



FLAUTA O FORNO GALEGO

FLAUTA O FORNO GALEGO
O FORNO GALEGO FLUTE

22270	190–210 °C 374–410 °F	78
90 g 3.5 oz	1 min	56
26×4,5 cm 10×1.7 in	36	
30–40 min	6	



PANES DE MESA O FORNO GALEGO

PÃES DE MESA O FORNO GALEGO // TABLE BREADS O FORNO GALEGO



MINI BOLLO O FORNO GALEGO

PÃOZINHO COZIDO O FORNO GALEGO
FULLY BAKED O FORNO GALEGO BUN

	55190	190-210 °C 374-410 °F	78
⚙️	40 g 1.4 oz	1 min	84
📏	11,5x6 cm 4.5x2.3 in	60	56
⌚	15-20 min	6	

87190 MINI BOLLO PRECORTADO O FORNO GALEGO



TETIÑA O FORNO GALEGO

TETINHA O FORNO GALEGO
TETIÑA O FORNO GALEGO

	65141	190-210 °C 374-410 °F	42
⚙️	65 g 2.2 oz	10-12 min	42
📏	10 cm ø 3.9 in ø	85	28
⌚	20-30 min	6	



BURGER 1959 O FORNO GALEGO

BURGER 1959 O FORNO GALEGO
1959 BURGER O FORNO GALEGO

	60450	190-210 °C 374-410 °F	66
⚙️	100 g 3.5 oz	1 min	84
📏	11,5 cm ø 4.5 in ø	22	56
⌚	20-25 min	6	

En cualquier restaurante, un pannier sería el perfil perfecto para que el cliente disfrute de una nueva experiencia. Un profesional de sala especializado en pan quien, acompañado de un amplio surtido de piezas de diferentes harinas y semillas, te puede recomendar y cortar in situ el pan perfecto para tu plato.

Em qualquer restaurante, um pannier seria o perfil ideal para que o seu cliente disfrute de uma nova experiência. Um profissional de sala especializado em pão, que acompanhado por uma ampla gama de peças de diferentes farinhas e sementes, pode recomendar e cortar in situ o pão perfeito para acompanhar o seu prato.

In any restaurant, a pannier, would be the perfect person to help the clients enjoy a new experience. This bread specialist, along with an array of flours and seeds would be able to recommend and cut the perfect bread to accompany your meal.



EMPANADAS O FORNO GALEGO

EMPANADAS O FORNO GALEGO //
O FORNO GALEGO PIES

Tras un año de trabajo, desarrollo e investigación estamos muy orgullosos de presentar nuestra mejor versión de la empanada gallega.

40% MASA 60% RELLENO

Uno de los secretos más importantes de nuestra mejora es la proporción relleno-masa, en la que un abundante relleno sofrito ayuda a que una finísima masa se cocine con sus jugos, haciéndola crujiente, dorada y sabrosa.

MASA MUUUY FINA Y CRUJIENTE

Siguiendo las tendencias del mercado actual, pero trabajando desde la experiencia y la tradición, hemos creado una nueva gama de masas extrafinas, ligeras y crujientes, añadiendo más leche y más aceite.

RELLENOS SOFRITOS

Sofreír los rellenos es otra de las claves del éxito de nuestras empanadas. Cuando se sofríe la cebolla con las verduras y el ingrediente principal, bien sea atún, carne u otro, se realza el sabor del relleno y se consigue que el aceite del sofrito se impregne de aromas. Este aceite, colabora en la cocción de la empanada dotándola de sabor y textura.

CEBOLLA Y VERDURAS DE GRAN CALIDAD

En este nuevo concepto de la empanada tradicional no hemos querido escatimar en calidad por utilizamos las mejores verduras y una cebolla muy natural para conseguir un exclusivo relleno.

27,5% DE ATÚN Y 29,5% DE CARNE

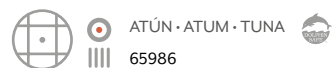
Especialmente importante en esta mejora es el aumento del ingrediente principal que hemos aplicado en cada relleno llegando a un 27,5% de atún y un 29,5% de carne.



EMPANADA O FORNO GALEGO

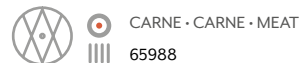
EMPANADA O FORNO GALEGO
O FORNO GALEGO PIE

	1250 g 44.0 oz		180–200 °C 356–392 °F		72
	720 g 25.39 oz		40–45 min		1
	530 g 18.6 oz		5		
	31 cm ø 12.2 in ø		6		



ATÚN • ATUM • TUNA

65986



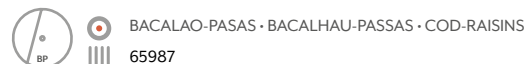
CARNE • CARNE • MEAT

65988



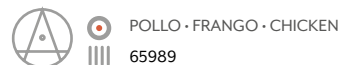
PULPO • POLVO • OCTOPUS

65992



BACALAO • PASAS • BACALHAU • PASSAS • COD • RAISINS

65987



POLLO • FRANGO • CHICKEN

65989



EMPANADA 625 G ATÚN O FORNO GALEGO

EMPANADA 625 G ATUM O FORNO GALEGO
O FORNO GALEGO TUNA 625 G PIE

	65994		23 cm ø 9 in ø		12
	625 g 22.9 oz		180–200 °C 356–392 °F		72
	265 g 9.3 oz		40–45 min		96
	360 g 12.6 oz		10		6



EMPANADA ARTESANA ATÚN O FORNO GALEGO

EMPANADA ARTESANA ATUM O FORNO GALEGO
O FORNO GALEGO HOMEMADE TUNA PIE

	64854		27 cm ø 10.5 in ø		17
	1100 g 38.8 oz		180–200 °C 356–392 °F		102
	550 g 19.4 oz		40–45 min		147
	550 g 19.4 oz		6		83



o forno
galego
EMPANADA PREMIUM

EMPANADA DA RIBEIRA

EMPANADA DA RIBEIRA
RIBEIRA PIE

	67589		23 cm ø 9 in ø		12
	600 g 105.8 oz		180 356 °F		120
	240 g 8.4 oz		35–40 min		235
	360 g 12.7 oz		6		



EMPANADA 19×28 O FORNO GALEGO

EMPANADA 19×28 O FORNO GALEGO
"O FORNO GALEGO" 19×29 PIE

	700 g 28.2 oz		180–200 °C 356–392 °F		78
	280 g 9.8 oz		40–45 min		251
	420 g 14.8 oz		10		
	19×28 cm 7.4×11.0 in		6		



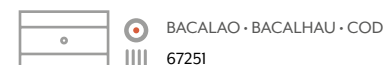
ATÚN • ATUM • TUNA

62195



CARNE • CARNE • MEAT

67253



BACALAO • BACALHAU • COD

67251



BOLOÑESA • BOLONHESA • BOLOGNESE

67252



EMPANADA 57×37 ATÚN O FORNO GALEGO

EMPANADA 57×37 ATUM O FORNO GALEGO
O FORNO GALEGO TUNA 57×37 PIE

	65993		57×37 cm 22.4×14.5 in		4
	2850 g 105.8 oz		180–200 °C 356–392 °F		40
	1350 g 47.6 oz		40–45 min		60
	1500 g 52.9 oz		3		2



EMPANADA 19×29 COCIDA

EMPANADA 19×29 COZIDA
BAKED 19×29 PIE

	730 g 25.75 oz		10		104
	19×29 cm 7.4×11.4 in		6		4
	4–5 h		60		
	ATÚN • ATUM • TUNA				
	18800				
	CARNE • CARNE • MEAT				
	11801				

EMPANADILLAS O FORNO GALEGO

EMPANADILHAS O FORNO GALEGO // O FORNO GALEGO SMALL PIES



EMPANADILLA O FORNO GALEGO EMPANADILHA O FORNO GALEGO O FORNO GALEGO SMALL PIE

140 g 4,9 oz	180-200 °C 356-392 °F	42
65 g 2,3 oz	35-40 min	80
75 g 2,6 oz	70	3
21x7 cm 8.2x2.7 in	7	
ATÚN • ATUM • TUNA		
65978		
CARNE • CARNE • MEAT		
65979		
POLLO • FRANGO • CHICKEN		
65981		



EMPANADILLA COCIDA 115 G 2 UNIDADES EMPANADILHA COZIDA 1115 G 2 UNIDADES 115 G FULLY BAKED SMALL PIE 2 PACK

115 g 4,0 oz	24	100
20x7 cm 7.9x2.7 in	8	85
2-3 h	72	
ATÚN • ATUM • TUNA		
65975		
POLLO • FRANGO • CHICKEN		
65977		



EMPANADILLA MEDIA LUNA DE ATÚN EMPANADILHA MEIA-LUA ATUM TUNA D-SHAPED SMALL PIE

65062	12x9 cm 4.7x3.5 in	9
100 g 3.5 oz	200 °C 392 °F	81
55 g 2 oz	25 min	120
45 g 1.5 oz	64	75



EMPANADILLA COCIDA O FORNO GALEGO EMPANADILHA COZIDA O FORNO GALEGO O FORNO GALEGO SMALL PIE BAKED

115 g 4,0 oz	7-10 min	72
21x7 cm 8.2x2.7 in	57	100
180 °C 356 °F	8	85
ATÚN • ATUM • TUNA		
65982		
CARNE • CARNE • MEAT		
65983		
POLLO • FRANGO • CHICKEN		
65984		



EMPANADILLA 200 G O FORNO GALEGO EMPANADILHA 200 G O FORNO GALEGO O FORNO GALEGO 200 G SMALL PIE

200 g 7 oz	200 °C 392 °F	81
100 g 3.5 oz	35-40 min	120
100 g 3.5 oz	30	75
17x8 cm 6.6x3.1 in	9	
ATÚN • ATUM • TUNA		
61048		
CARNE • CARNE • MEAT		
67148		



MINI ATÚN O FORNO GALEGO MINI ATUM O FORNO GALEGO O FORNO GALEGO TUNA D-SHAPED PASTY

67563	7,5x5 cm 2.9x1.9 in	9
35 g 1.2 oz	200 °C 392 °F	81
20 g 0.7 oz	20-25 min	120
15 g 0.5 oz	5,5 kg 12 lb	75



Est. **Lykke** 1959

Proponemos un amplio surtido de pastelería con formatos y sabores para todos los gustos, adaptada a las necesidades de cada local.

Propomos uma grande variedade de pastelaria com formatos e sabores para todos os gostos, adaptada às necessidades de cada local.

We propose a wide assortment of patisserie with formats and flavours for all tastes, adapted to the needs of each establishment.

32	PASTELERÍA Pastelería // Bakery
52	DE HORNO Forno // Oven baked
56	INDIVIDUAL Individual // Individual



Est. Lykke 1959

PASTELERÍA

PASTELARÍA // BAKERY

ALBERT ADRIÀ CAKE COLLECTION



TARTA DE QUESO 1100 G ALBERT ADRIÀ
ALBERT ADRIÀ CHEESE CAKE
ALBERT ADRIÀ CHEESE CAKE

61584 9 h 390
1100 g 38.8 oz 1
20 cm ø 15
7.8 in ø



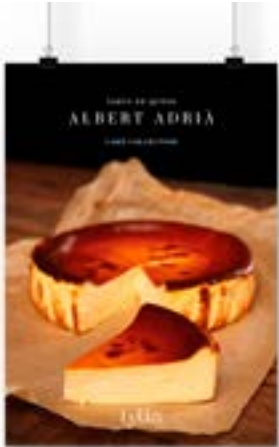
TARTA DE QUESO
ALBERT ADRIÀ

CAKE COLLECTION



Albert Adrià, nombrado **mejor pastelero del mundo en 2015 por The World's 50 Best Restaurants**, trae a Lykke su pasión por las recetas de tartas tradicionales, las de toda la vida, pero con su toque más vanguardista.

COMUNICACIÓN:
Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.





Est. **Lykke** 1959

AMERICANS



AMERICAN APPLE
AMERICAN APPLE
AMERICAN APPLE



37588



9 h



1750 g 61.7 oz



1



12



12



23 cm ø

9.0 in ø



168



168



150



AMERICAN CARROT
AMERICAN CARROT
AMERICAN CARROT



68732



24 h



1254 g 44.2 oz



1



12



12



24 cm ø

9.4 in ø



216



150



MUERTE POR CHOCOLATE 16 POR
MORTE POR CHOCOLATE 16 POR
INTENSIVE CHOCOLATE CAKE 16 POR



37532



8 h



2000 g 70.54 oz



1



16



12



24 cm ø

9.4 in ø



168



168



150



AMERICAN DARK
AMERICAN DARK
AMERICAN DARK



69742



24 h



1205 g 42.5 oz



1



12



12



24 cm ø

9.4 in ø



216



150



Est. **Lykke** 1959

CHOCOLATE LOVERS



SACHER VIENA 16 POR
SACHER VIENA 16 POR
SACHER VIENA 16 POR

	93200	3-4 h	US 168
★	1300 g 45.8 oz	1	MOD 150
▽	16	12	
●	24 cm ø 9.4 in ø	168	



TARTA NOCILLA®
BOLO DE NOCILLA
NOCILLA CAKE

	62225	2-3 h	MOD 150
★	1450 g 51.14 oz	1	
▽	16	12	
●	24 cm ø 9.4 in ø	168	



TARTA BOMBÓN
BOLO BOMBÓN
BONBON CAKE

	69460	12 h	88
★	1000 g 35.2 oz	2	
●	24 cm ø 9.4 in ø	8	



TARTA PRALINÉ PRECORTADA 12 POR
BOLO PRALINÉ PRÉ-CORTADO
PRECUT PRALINÉ CAKE

	69440	24 cm ø 9.4 in ø	8
★	1000 g 35.2 oz	12 h	88
▽	12	2	



TARTA DE CHOCOLATE
BOLODE CHOCOLATE
CHOCOLATE CAKE

	69860	1-2 h	112
★	1000 g 35.2 oz	2	
●	28 cm ø 11.2 in ø	8	



Est. **Lykke** 1959

CHEESECAKES



CHEESECAKE DULCE DE LECHE 16 POR
CHEESECAKE DOCE DE LEITE 16 POR
DULCE DE LECHE CHEESECAKE 16 POR

	37589	L	15 h	168
⚙	1820 g 64.1 oz	📦	1	168
📏	23 cm ø 9 in ø	🚚	12	150



CHEESECAKE CON FRAMBUESA 16 POR
CHEESECAKE COM FRAMBOESA 16 POR
16 POR RASPBERRY CHEESECAKE

	37585	L	24 h	168
⚙	1650 g 58.2 oz	📦	1	168
📏	22,5 cm ø 8.8 in ø	🚚	12	150



QUESO CON FRAMBUESA
QUEIJO COM FRAMBOESA
CHEESE WITH RASPBERRY

	69680	L	4-5 h	88
⚙	1500 g 52.9 oz	📦	2	
📏	24 cm ø 9.4 in ø	🚚	8	



QUESO Y FRESA
QUEIJO E MORANGO
CHEESE AND STRAWBERRY

	69690	L	12 h	88
⚙	1450 g 51.1 oz	📦	2	
📏	24 cm ø 9.4 in ø	🚚	8	



Est. **Lykke** 1959

OVEN SELECTION



TARTA DE ALMENDRAS
TARTA DE AMÊNDOA
ALMOND TART

63191	1-2 h	56
600 g 211 oz	4	78
25 cm ø 9.8 in ø	4	16



TARTA BAVIERA
BOLO BAVIERA
BAVIERA CAKE

69670	4 h	112
900 g 31.7 oz	2	
26 cm ø 10.2 in ø	8	



TARTA ZANAHORIA
BOLO DE CENOURA
CARROT CAKE

69450	2-3 h	88
1250 g 44.0 oz	2	
24 cm ø 9.4 in ø	8	



TARTA DE MANZANA
BOLO DE MAÇÃ
APPLE CAKE

63840	14 h	84
1750 g 61.7 oz	4	
26 cm ø 10.2 in ø	14	





PLANCHAS

PLACAS // KING SIZE CAKES



YOGUR Y FRUTAS DEL BOSQUE
IOGURTE E FRUTAS DO BOSQUE
YOGHURT AND FOREST FRUIT



16322

4-5 h

108



2050 g 72.3 oz

1

216



33,5×27,5 cm
13.1×10.8 in

6

14



SELVA NEGRA
FLORESTA NEGRA
BLACK FOREST



16304

4-5 h

108



1900 g 67 oz

1

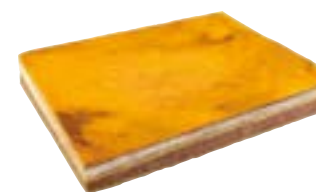
216



33,5×27 cm
13.1×10.6 in

6

14



SAN MARCOS
SAN MARCOS
SAN MARCOS



16300

4-5 h

108



1800 g 63.5 oz

1

216



33,5×27 cm
13.1×10.6 in

6

14



TIRAMISÚ
TIRAMISU
TIRAMISU



16303

5-6 h

108



1800 g 63.5 oz

1

216



33,5×27 cm
13.1×10.6 in

6

14



QUESO Y FRESA
QUEIJO E MORANGO
CHEESE AND STRAWBERRY



16310

5-6 h

108



1950 g 68.7 oz

1

216



33,5×27 cm
13.1×10.6 in

6

14



TRES CAPRICHOS
TRÊS CAPRICHOS
THREE CAPRICES



63400

4-5 h

108



1800 g 63.5 oz

1

216



33,5×27,5 cm
13.1×10.8 in

6

14



LIMÓN
LIMÃO
LEMON



16312

6-7 h

126



2210 g 77.9 oz

1

216



33,5×27 cm
13.1×10.6 in

6

14



CARROT CAKE
CARROT CAKE
CARROT CAKE



16317

6-7 h

126



2074 g 73.1 oz

1

216



33,5×27 cm
13.1×10.6 in

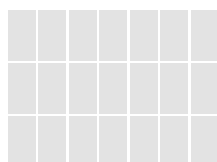
6

14

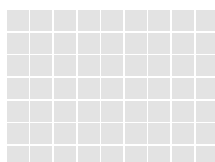
Escoje el corte que mejor se adapte a tu negocio

El formato rectangular y regular de cada plancha facilita que las podamos porcionar a tu gusto, con la forma y el tamaño que más se adapte a tu negocio.

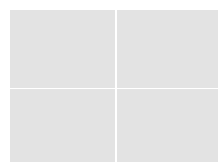
Nuestras tartas y planchas destacan por su calidad y sofisticación. Para que logres la máxima versatilidad y practicidad, ofrecemos la opción de precortarlas, de manera que puedas venderlas en porciones individuales.



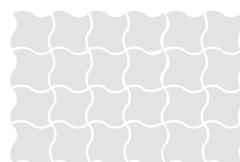
21 PORCIONES



63 PORCIONES



TARTA CUADRADA



CORTE BANDERA



TRIÁNGULOS



CORAZONES



PINO DE NAVIDAD



TARTAS REDONDAS



CAKE LOTUS
CAKE LOTUS
CAKE LOTUS

66295	30 min	MOD 14
2085 g 73.5 oz	1	
21	6	
8,5x4,5 cm 3.3x1.7 in	108	



PRECORTADO NATA Y FRESAS
PRÉ-CORTADO MORANGO E NATAS
STRAWBERRY AND CREAM PRE-CUT

66290	30 min	MOD 14
2100 g 74.0 oz	1	
21	6	
8,5x4,5 cm 3.3x1.7 in	108	

PRECORTADOS

PRÉ-CORTADOS // PRE-CUTS



PRECORTADO GALLETAS AL CACAO
PRÉ-CORTADO CACAU/CREME
CREAM & COCOA PRE-CUT CAKE

66360	30 min	MOD 14
2300 g 81.1 oz	1	
21	6	
8,5x4,5 cm 3.3x1.7 in	108	



PRECORTADO SELVA NEGRA 21 POR
PRÉ-CORTADO FLORESTA NEGRA 21 POR
BLACK FOREST PRE-CUT 21 POR

16804	30 min	US 216 MOD 14
1750 g 61.7 oz	1	
21	6	
8,5x4,5 cm 3.3x1.7 in	108	



PRECORTADO SAN MARCOS
PRÉ-CORTADO SÃO MARCOS
SAN MARCOS PRE-CUT

16800	30 min	US 216 MOD 14
1650 g 58.2 oz	1	
21	6	
8,5x4,5 cm 3.3x1.7 in	108	



PRECORTADO TIRAMISÚ
PRÉ-CORTADO TIRAMISU
TIRAMISU PRE-CUT

16803	30 min	US 216 MOD 14
1650 g 58.2 oz	1	
21	6	
8,5x4,5 cm 3.3x1.7 in	108	



PRECORTADO MUERTE POR CHOCOLATE 21 POR
PRÉ-CORTADO MORTE POR CHOCOLATE 21 POR
INTENSIVE CHOCOLATE CAKE PRE-CUT 21 POR

61025	30 min	MOD 14
1760 g 79.3 oz	1	
21	6	
8,5x4,5 cm 3.3x1.7 in	126	



DELICIAS

DELÍCIA // DELICE



DELICIA TIRAMISÚ
DELÍCIA TIRAMISÚ
TIRAMISU DELICE

67403	30 min	432
735 g 25.9 oz	1	66
12	12	
6,2×5,3 cm 2.4×2 in	216	



DELICIA SAN MARCOS
DELÍCIA SÃO MARCOS
SAN MARCOS DELICE

17401	30 min	432
720 g 25.3 oz	1	66
12	12	
6,2×5,3 cm 2.4×2 in	216	



DELICIA QUESO Y FRESA
DELÍCIA QUEIJO E MORANGO
CHEESE AND STRAWBERRY DELICE

17410	30 min	432
840 g 29.6 oz	1	66
12	12	
6,2×5,3 cm 2.4×2 in	216	



DELICIA TRES CHOCOLATES
DELÍCIA TRÊS CHOCOLATES
THREE CHOCOLATE DELICE

67406	30 min	432
760 g 26.8 oz	1	66
12	12	
6,2×5,3 cm 2.4×2 in	216	



TARTAS CUADRADAS

BOLO QUADRADO // SQUARE CAKE



TARTA CUADRADA SAN MARCOS
BOLO QUADRADO SÃO MARCOS
SAN MARCOS SQUARE CAKE

	69832	L	2-3 h	US	216
★	380 g 13.4oz	📦	4	MOD	14
▽	6	📏	6		
📏	16x12,5 cm 6.2x4.9 in	📏	108		



TARTA CUADRADA TIRAMISÚ
BOLO QUADRADO TIRAMISU
TIRAMISU SQUARE CAKE

	67303	L	2-3 h	US	216
★	390 g 13.7oz	📦	4	MOD	14
▽	6	📏	6		
📏	16x12,5 cm 6.2x4.9 in	📏	108		



TARTA CUADRADA QUESO Y FRESA
BOLO QUADRADO QUEIJO E MORANGO
CHEESE AND STRAWBERRY SQUARE CAKE

	17319	L	2-3 h	US	216
★	410 g 13.4oz	📦	4	MOD	14
▽	6	📏	6		
📏	16x12,5 cm 6.2x4.9 in	📏	108		



TARTA CUADRADA NATA Y FRESA
BOLO QUADRADO MORANGO E NATAS
STRAWBERRY AND CREAM SQUARE CAKE

	67520	L	2-3 h	US	216
★	485 g 17.1oz	📦	4	MOD	14
▽	6	📏	6		
📏	16x12,5 cm 6.2x4.9 in	📏	108		



TARTA CUADRADA SELVA NEGRA
BOLO QUADRADO FORESTA NEGRA
BLACK FOREST SQUARE CAKE

	67304	L	2-3 h	US	216
★	405 g 14.2oz	📦	4	MOD	14
▽	6	📏	6		
📏	16x12,5 cm 6.2x4.9 in	📏	108		



TARTA CUADRADA NOCILLA®
BOLO QUADRADO DE NOCILLA
NOCILLA CAKE SQUARE CAKE

	62235	L	2 h	US	216
★	410 g 13.4oz	📦	4	MOD	14
▽	6	📏	6		
📏	16x12,5 cm 6.2x4.9 in	📏	108		



CARRÉ DE VAINILLA Y FRUTOS ROJOS
QUADRADO BAUNILHA E FRUTOS VERMELHOS
VANILLA AND RED BERRIES GATEAU

	60775	L	2-3 h	MOD	14
★	715 g 25.2 oz	📦	4		
▽	6	📏	6		
📏	16,6x13,5 cm 6.5x5.3 in	📏	126		



CARRÉ VERSAILLES CHOCO
QUADRADO VERSAILLES CHOCOLATE
VERSAILLES CHOCOLATE GATEAU

	60695	L	2-3 h	MOD	14
★	660 g 23.2 oz	📦	4		
▽	6	📏	6		
📏	16,5x13,5 cm 6.5x5.3 in	📏	126		



Est. **Lykke** 1959

MINI TARTAS

MINI BOLO // MINI CAKE



MINI TARTA CARROT CAKE
MINI BOLO CARROT CAKE
CARROT CAKE MINI CAKE



65435

2-3h



300 g 10.5 oz

8



16X8,5 cm
6.2 X 3.3 in

9



117



MOD 218



MINI TARTA LIMÓN
MINI BOLO LIMÃO
LEMON MINI CAKE



65436

2-3 h



320 g 10.5 oz

8



16X8,5 cm
6.2 X 3.3 in

9



117



MOD 218



MINI TARTA SAN MARCOS
MINI BOLO SÃO MARCOS
SÃO MARCOS MINI CAKE



65438

2-3 h



260 g 10.5 oz

8



16X8,5 cm
6.2 X 3.3 in

9



117



MOD 218



MINI TARTA NATA Y FRESAS
MINI BOLO MORANGO E NATAS
STRAWBERRY AND CREAM MINI CAKE



65437

30 min



325 g 11.4 oz

8



16X8,5 cm
6.2 X 3.3 in

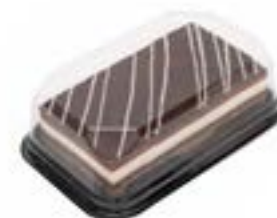
9



117



MOD 218



MINI TARTA TRES CAPRICHOS
MINI BOLO TRÊS CAPRICHOS
THREE CAPRICES MINI CAKE



65433

30 min



260 g 9.1 oz

8



16X8,5 cm
6.2 X 3.3 in

9



117



MOD 218



MINI TARTA YOGUR FRUTAS DEL BOSQUE
MINI BOLO IOGURTE E FRUTAS DO BOSQUE
YOGHURT AND FOREST FRUIT MINI CAKE



65434

30 min



300 g 10.5 oz

8



16X8,5 cm
6.2 X 3.3 in

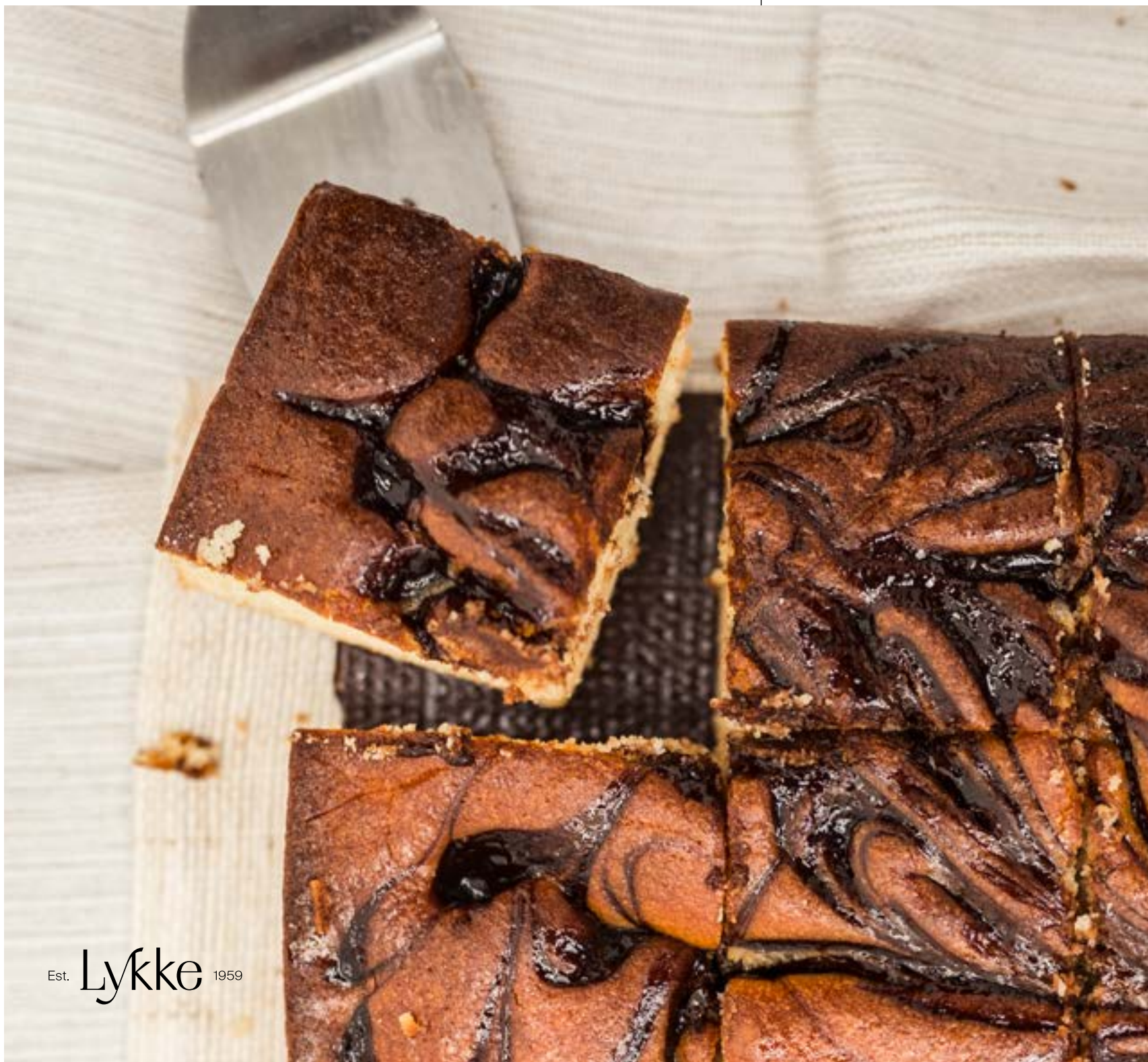
9



117



MOD 218



DE HORNO

FORNO // OVEN BAKED

Est. **Lykke** 1959



BIZCOCHOS

DE OVEN // OVEN BAKED



PLANCHA TARTA DE ALMENDRA
PLACA TARTE DE AMÊNDOA
ALMOND KING SIZE CAKE

18000	2-3 h	108
1280 g 45.1 oz	1	216
36×27 cm 14.2×10.6 in	6	14



BIZCOCHO CARROT CAKE
PLACA CARROT CAKE
CARROT KING SIZE CAKE

66270	3 h	108
1800 g 63.4 oz	1	14
36×27 cm 14.2×10.6 in	6	



BIZCOCHO TRES LECHES
BOLO TRÊS LEITES
TRES LECHES CAKE

18020	4-5 h	108
1250 g 44 oz	2	14
25×15 cm 9.8×5.9 in	6	



BIZCOCHO CUADRADO BLANCO
PÃO DE LÓ QUADRADO BRANCO
SQUARE WHITE SPONGE

37808	2 h	68
150 g 5.2 oz	22	90
33,8×27,3 cm 13.2×10.6 in	4	34



BIZCOCHO CUADRADO DE CHOCOLATE
PÃO DE LÓ QUADRADO DE CHOCOLATE
SQUARE CHOCOLATE SPONGE

37809	2 h	68
150 g 5.2 oz	22	90
33,8×27,3 cm 13.2×10.6 in	4	34



BIZCOCHO DE MANZANA Y CANELA
BOLO DE MAÇÃ E CANELA
APPLE AND CINNAMON CAKE

66440	3 h	108
1700 g 59.9 oz	1	14
36×27 cm 14.2×10.6 in	6	



BIZCOCHO AL CACAO
BOLO COM CHOCOLATE
CAKE WITH CHOCOLATE

66170	3 h	108
1700 g 59.9 oz	1	14
36×27 cm 14.2×10.6 in	6	



Est. Lykke 1959

INDIVIDUAL

INDIVIDUAL // INDIVIDUAL



Est. **Lykke** 1959

TARTELETAS

MINI TARTELETE // MINI TARTLET



TARTELETA DE FRAMBUESA
TARTELETE DE FRAMBOESA
RASPBERRY TARTLET



01018



4 h



66



100 g 3.5 oz



30



9 cm ø
3.5 in ø



6



TARTELETA DE CHOCOLATE
TARTELETE DE CHOCOLATE
CHOCOLATE TARTLET



1019



4 h



66



80 g 2.8 oz



30



9 cm ø
3.5 in ø



6



TARTA TATÍN
TARTELETE DE TATÍN
TATIN TARTLET



00756



3 h



66



120 g 4.2 oz



40



9,5 cm ø
3.7 in ø



6



TARTELETA DE LIMÓN
TARTELETE DE LIMÃO
LEMON TARTLET



1019



4 h



66



80 g 2.8 oz



30



9 cm ø
3.5 in ø



6



CRUJIENTE DE MANZANA
CROCANTE DE MAÇÃ
APPLE CRUMBLE



84300



180 °C
356 °F



136



75 g 2.6 oz



20-30 min



11,5 cm ø
4.5 in ø



25



30 min



8



Est. **Lykke** 1959

MINI BRAZOS Y BANDAS

MINI TORTA // MINI ROLL



MINI BRAZO SACHER
MINI TORTA SACHER
SACHER MINI ROLL



63734

1 h

108



110 g 3.8 oz

12



11 x 4,5
4.3 x 1.7 in

6



MINI BRAZO ALBARICOQUE
MINI TORTA ALPERCE
APRICOT MINI ROLL



63784

1 h

108



110 g 3.8 oz

12



10 x 3,5
3.9 x 1.3 in

6



BOMBÓN AL KIRSCH
BOMBÓN AL KIRSCH
BOMBÓN AL KIRSCH



60730

1 h

88



700 g 24.6 oz

4



30 x 9
11.8 x 3.5 in

11



MINI BRAZO CROCANTI
MINI TORTA CROCANTI
CROCANTI MINI ROLL



67794

1 h

108



100 g 3.5 oz

12



10 x 4
3.9 x 1.5 in

6



MINI TIRAMISÚ
MINI TIRAMISU
TIRAMISU MINI



67310

1-2 h

220



110 g 3.8 oz

10



11 x 7
4.3 x 2.7 in

10



TIRAMISÚ
TIRAMISU
TIRAMISU



60720

1 h

88



700 g 24.6 oz

4



30 x 9
11.8 x 3.5 in

11



Est. **Lykke** 1959

CAPRICHOS

CAPRICHOS // CAPRICES



BROWNIE
BROWNIE
BROWNIE

	61066	29 X 19,5 11.4 in x 76.7	12
🔥	1000 g 35.2 oz	6 h	168
🍷	16	2	



PLACA DE BROWNIE
PLACA DE BROWNIE
BROWNIE SHEET

	61250	45 min	162
🔥	60 g 2.1 oz	48	
🍷	6 x 6 2.3 x 2.3 in	9	



COULANT DE CHOCOLATE BELGA
COULANT DE CHOCOLATE BELGA
BELGIAN CHOCOLATE COULANT

	39151	35-40 seg	152
🔥	90 g 3.1 oz	24	190
🍷	6,5 cm ø 2.5 in ø	8	167



COULANT DE CHOCOLATE
COULANT DE CHOCOLATE
CHOCOLATE COULANTE

	64290	3 h	112
🔥	78 g 2.7 oz	1	
🍷	5,4 cm ø 2.1 in ø	8	



CREPE DE BOMBÓN
CRÊPE DE BOMBÓN
BONBON CRÊPE

	62950	15-20 min	221
🔥	80 g 3.1 oz	28	
🍷	20 X 3 7.8 X 1.1 in	13	



REPOSTERÍA

CONFEITARIA // CONFECTIONERY



DELICATESSE
DELICATESSE
DELICATESSE

61652

8

5 h

56

68



PETIT FOURS ELEGANCE & CHOCOLAT
PETIT FOURS ELEGANCE & CHOCOLAT
PETIT FOURS ELEGANCE & CHOCOLAT

61416

8

5 h

56

192



REPOSTERÍA DULCE
CONFEITARIA DOCE
SWEET CONFECTIONERY

62200

6

8 h

78

154



PASTEL MINI SURTIDO
MINI SORTIDO PASTELARIA
MINI CAKES ASSORTMENT

39120

2

275 g 9.7 oz

12

30 min

216

432

66



SURTIDO CANAPÉS SALADOS
SURTIDO CANAPÉS SALADOS
SALTY CANAPÉS ASSORTMENT

63320

68

118 g 4.1 oz

6

8 h

198



MACARONS "LES CLASSIQUES"
MACARONS "LES CLASSIQUES"
MACARONS "LES CLASSIQUES"

61512

4 h

104

10 g 0.3 oz

144

3,8 cm ø

8

1,4 in ø



COLLECTION PÂTE À CHOUX
COLLECTION PÂTE À CHOUX
COLLECTION PÂTE À CHOUX

61507

8

5 h

232

53



KENTES - COMIDA FAST AND GOOD

Las recetas originales de Kentes, sus ingredientes naturales y su elaboración manual aseguran un resultado único. Pizzas artesanas, sándwiches, Rodados y bocadillos de una calidad excepcional, se presentan ultracongelados asegurando una conservación óptima y una regeneración fácil y cómoda para el profesional.

KENTES - COMIDA FAST AND GOOD

As receitas originais da Kentes, seus ingredientes naturais e seu processamento manual garantem um resultado único. Pizzas artesanais, sanduíches, pães e sandes de excepcional qualidade, são apresentados ultracongelados garantindo uma ótima conservação e regeneração fácil e confortável para o profissional.

KENTES - COMIDA FAST AND GOOD

Kentes original recipes, its natural ingredients and being hand baked ensure a unique result. Artisan pizzas, sandwiches, Rodados and baguettes, free from preservatives and artificial colourings, and deep-frozen to ensure optimal preservation and convenient and easy food regeneration for professionals.

70 **HOJALDRES Y EMPANADILLAS**
Folhados e empanadilhas // Puff pastry and small pies

84 **BOCATAS Y WRAPS**
Sandes e Wraps // Sandwiches and Wraps

92 **PIZZAS**
Pizzas // Pizzas



HOJALDRES Y EMPANADILLAS

FOLHADOS E EMPANADILHAS //

PUFF PASTRY AND SMALL PIES

HOJALDRES

FOLHADOS // PUFF PASTRY

O — Hojaldre crujiente //
Folhado crocante // Crunchy puff pastry



MINI HOJALDRE ATÚN
MINI FOLHADO ATUM
TUNA SMALL D-SHAPED PUFF

	90049	🕒	25-30 min	📏	9
🔥	35 g 1.2 oz	🔥	200 °C 392 °F	📏	81
📏	20 g 0.7 oz	🕒	15-20 min	📏	120
📏	15 g 0.5 oz	📏	5,5 kg 12 lb	📏	75
📏	7,5x5 cm 2.9x1.9 in				



YORQUI
YORQUI
YORQUI PUFF PASTRY

	16726	🕒	10-15 min	📏	81
🔥	100 g 3.5 oz	🔥	200 °C 392 °F	📏	120
📏	60 g 2.1 oz	🕒	15-20 min	📏	75
📏	40 g 1.4 oz	📏	70		
📏	12x7 cm 4.7x2.7 in	📏	9		



TRIÁNGULO HOJALDRE
TRIÂNGULO FOLHADO
PUFF PASTRY TRIANGLE

🔥	150 g 5.2 oz	🕒	30 min	📏	9
🔥	75 g 2.6 oz	🔥	200 °C 392 °F	📏	81
📏	75 g 2.6 oz	🕒	15-20 min	📏	120
📏	15x15 cm 5.9x5.9 in	📏	38	📏	75

- 🎯 BACON&QUESO • BACON&QUEIJO • BACON&CHEESE
- |||| 67170
- 🎯 JAMÓN&QUESO • FIAMBRE&QUEIJO • HAM&CHEESE
- |||| 15500
- 🎯 ESPINACAS&BECHAMEL • ESPINAFRES&BECHAMEL
- |||| 68930



MIXTO YORK Y QUESO
MISTO DE FIAMBRE E QUEIJO
HAM AND CHEESE SANDWICH

	32513	🕒	30-35 min	📏	110
🔥	135 g 4.7 oz	🔥	200 °C 392 °F	📏	168
📏	85 g 2.9 oz	🕒	20-25 min	📏	13
📏	50 g 1.7 oz	📏	48		
📏	10x11 cm 3.9x4.3 in	📏	10		



MEDIA LUNA HOJALDRE ATÚN
MEIA LUA FOLHADA ATUM
TUNA D-SHAPED PUFF

	90003	🕒	30-35 min	📏	81
🔥	100 g 3.5 oz	🔥	200 °C 392 °F	📏	120
📏	55 g 2 oz	🕒	20-25 min	📏	75
📏	45 g 1.5 oz	📏	64		
📏	12x9 cm 4.7x3.5 in	📏	9		



EMPANADA HOJALDRADA 20X15 ATUN
EMPANADA FOLHADA ATUM 20X15
PUFF PASTRY PIE TUNA 20X15

	90043	🕒	15-20 min	📏	81
🔥	400 g 14.1 oz	🔥	180 °C 356 °F	📏	120
📏	160 g 5.6 oz	🕒	20-25 min	📏	75
📏	240 g 8.4 oz	📏	14		
📏	21x15,5 cm 8.2x5.9 in	📏	9		



YUMMIES



YELLOW YUMMIE | POLLO THAI
FRANGO THAI
THAI CHICKEN

66105	180 °CW	8
85 g	3-5 min	136
13×8 cm	23	



GREEN YUMMIE | QUESO Y ESPINACAS
QUEIJO E ESPINAFRE
CHEESE AND SPINACH

66116	180 °CW	8
85 g	3-5 min	136
13×8 cm	23	



RED YUMMIE | LOMO PICANTE Y QUESO AHUMADO
LOMBO PICANTE E QUEIJO DEFUMADO
SPICY TENDERLOIN AND SMOKED CHEESE

66205	180 °CW	8
85 g	3-5 min	136
13×8 cm	23	



CAPRESE YUMMIE | QUESO Y TOMATE CON ALBAHACA
QUEIJO E TOMATE COM MANJERICÃO
CHEESE AND TOMATO WITH BASIL

66405	180 °CW	23
85 g	3-5 min	8
13×8 cm		136



WHITE YUMMIE | CHORIZO Y QUESO AHUMADO
CHORIZO E QUEIJO FUMADO
CHORIZO AND SMOKED CHEESE

66315	180 °CW	8
85 g	3-5 min	136
13×8 cm	23	



TAMBIÉN ENVASADAS EN FLOWPACK

- | 69305 | CAPRESE YUMMIE
- | 69205 | RED YUMMIE
- | 69105 | YELLOW YUMMIE
- | 69115 | GREEN YUMMIE
- | 69315 | WHITE YUMMIE



INTERNACIONALES

INTERNATIONAL // INTERNATIONAL



EMPANADILLA VEGANA
EMPANADILHA VEGANA
VEGAN SMALL PIE

	32104	●	15×7 cm 5.9×2.7 in	■	10
⚙	90 g 3.17 oz	🔥	180–200 °C 356–392 °F	■	110
⌚	45 g 1.58 oz	⌚	25–30 min	U S	196
⌚	45 g 1.58 oz	📦	48	MOD	13



EMPANADILLA CALZONE
EMPANADILHA CALZONE
CALZONE SMALL PIE

	32100	●	15×7 cm 5.9×2.7 in	■	10
⚙	100 g 3.5 oz	🔥	180–200 °C 356–392 °F	■	110
⌚	45 g 1.5 oz	⌚	25–30 min	U S	196
⌚	55 g 1.9 oz	📦	44	MOD	13



EMPANADILLA KEBAB
EMPANADILHA KEBAB
KEBAB SMALL PIE

	32102	●	15×7 cm 5.9×2.7 in	■	14
⚙	100 g 3.5 oz	🔥	180–200 °C 356–392 °F	■	196
⌚	45 g 1.5 oz	⌚	25–30 min	U S	196
⌚	55 g 1.9 oz	📦	44	MOD	13



EMPANADILLA CHILENA
EMPANADILHA CHILENA
CHILEAN SMALL PIE

	32101	●	15×7 cm 5.9×2.7 in	■	14
⚙	100 g 3.5 oz	🔥	180–200 °C 356–392 °F	■	196
⌚	45 g 1.5 oz	⌚	25–30 min	U S	196
⌚	55 g 1.9 oz	📦	44	MOD	13



PUNK PIES



PUNK PIE POLLO THAI
FRANGO THAI
THAI CHICKEN

	23210	11x7 cm 4.3 x2.7 in	10
⚙	90 g 3.17 oz	180–200 °C 356–392 °F	110
⌚	45 g 1.5 oz	25–30 min	13
⌚	45 g 1.5 oz	48	



PUNK PIE ANGUS
BIFE ANGUS
ANGUS BEEF

	23200	11x7 cm 4.3 x2.7 in	10
⚙	90 g 3.17 oz	180–200 °C 356–392 °F	110
⌚	45 g 1.5 oz	25–30 min	13
⌚	45 g 1.5 oz	48	





Kentes

ARGENTINAS DE MASA CLÁSICA

ARGENTINA DE MASSA CLÁSSICA // ARGENTINEAN CLASSIC DOUGH



EMPANADILLA CRIOLLA DE POLLO
EMPANADILHA CRIOLLA DE FRANGO
CHICKEN CREOLE SMALL PIE

32126	10×8 cm 3.9×3.1 in	10
100 g 3.5 oz	180–200 °C 356–392 °F	110
45 g 1.5 oz	25–30 min	196
55 g 1.9 oz	39	13



EMPANADILLA ARGENTINA CIERRE CRESTA
EMPANADILHA ARGENTINA
ARGENTINIAN SMALL PIE

32123	11×5 cm 4.3×1.9 in	10
90 g 3.17 oz	180–200 °C 356–392 °F	110
40 g 1.4 oz	25–30 min	196
50 g 1.7	42	13



EMPANADILLA ARGENTINA CIERRE CLÁSICO
EMPANADILHA ARGENTINA
ARGENTINIAN SMALL PIE

63010	180–240 °C 356–392 °F	8
105g 3.7 oz	5 min	136
12×5 cm 4.7×1.9 in	42	229



ARGENTINAS DE MASA PORTEÑA

EMPANADILHA ARGENTINA // ARGENTINEAN EMPANADA



MASA PORTEÑA DE ESPINACAS
EMPANADILHA ARGENTINA DE ESPINAFRES
SPINACH ARGENTINEAN EMPANADA

67859	240 °C	17
85g	7 min	136
11x7 cm	23	



MASA PORTEÑA DE TERNERA PICANTE
EMPANADILHA ARGENTINA VITELA PICANTE
SPICY BEEF ARGENTINEAN EMPANADA

67869	240 °C	17
85g	7 min	136
11x7 cm	23	



MASA PORTEÑA DE PASTRAMI
EMPANADILHA ARGENTINA PASTRAMI
PASTRAMI ARGENTINEAN EMPANADA

67879	240 °CW	17
85 g	7 min	136
11x7 cm	23	



MASA PORTEÑA DE TERNERA MECHADA
EMPANADILHA ARGENTINA VITELA PICADA
BEEF ARGENTINEAN EMPANADA

67889	240 °C	17
85 g	7 min	136
11x7 cm	23	



BOCATAS Y WRAPS

SANDES E WRAPS //

SANDWICHES AND WRAPS

BOCADILLOS

SANDES // SANDWICHES



SANDWICH MIXTO
SANDUICHE MISTO
SANDWICH

	90007	5 días	72
🔥	145 g 5.1 oz	2 min	100
🌀	11x11 cm 4.3 x 4.3 in	39	85
🕒	1-2 h	8	



JAMÓN CURADO Y QUESO BRIE
PRESUNTO E QUEIJO BRIE
CURED HAM AND BRIE CHEESE

	90265	5 días	8
🔥	205 g 7.2 oz	190-210 °C 374-410 °F	72
🌀	24x8 cm 9.4x3.1 in	4-5 min	100
🕒	2-3 h	13	85



POLLO Y PIMIENTO DE PIQUILLO
FRANGO E PIMENTO PIQUILLO
CHICKEN AND PIQUILLO PEPPER

	90264	5 días	8
🔥	245 g 8.2 oz	190-210 °C 374-410 °F	72
🌀	24x8 cm 9.4x3.1 in	5-6 min	100
🕒	3-4 h	13	85



ATÚN CON PIMIENTOS
ATUM COM PIMENTOS
TUNA WITH PEPPERS

	10100	5 días	8
🔥	275 g 9.7 oz	190-210 °C 374-410 °F	72
🌀	24x8 cm 9.4x3.1 in	2-3 min	100
🕒	4-5 h	13	85



LOMO BRASEADO Y QUESO
LOMBO ASSADO E QUEIJO
GRILLED PORK LOIN AND CHEESE

	67940	5 días	8
🔥	225 g 9.7 oz	190-210 °C 374-410 °F	72
🌀	24x8 cm 9.4x3.1 in	5-6 min	100
🕒	2-3 h	13	85



JAMÓN Y QUESO
FIAMBRE E QUEIJO
HAM AND CHEESE

	68720	5 días	8
🔥	225 g 7.9 oz	190-210 °C 374-410 °F	72
🌀	24x8 cm 9.4x3.1 in	5-6 min	100
🕒	2-3 h	13	85



POLLO Y QUESO
FRANGO E QUEIJO
CHICKEN AND CHEESE

	64790	5 días	8
🔥	280 g 9.8 oz	190-210 °C 374-410 °F	72
🌀	24x8 cm 9.4x3.1 in	5-6 min	100
🕒	3-4 h	13	85



TORTILLA DE PATATA
TORTILHA
SPANISH TORTILLA

	66920	5 días	8
🔥	315 g 11.1 oz	190-210 °C 374-410 °F	72
🌀	24x8 cm 9.4x3.1 in	5-6 min	100
🕒	3-4 h	13	85



JAMÓN CURADO CON TOMATE
PRESUNTO COM TOMATE
CURED HAM AND TOMATO

	67860	5 días	8
🔥	235 g 8.2 oz	190-210 °C 374-410 °F	72
🌀	24x8 cm 9.4x3.1 in	2-3 min	100
🕒	2-3 h	13	85



BACON Y QUESO
BACON E QUEIJO
BACON AND CHEESE

	60024	5 días	8
🔥	235 g 8.2 oz	190-210 °C 374-410 °F	72
🌀	24x8 cm 9.4x3.1 in	5-6 min	100
🕒	2-3 h	13	85



FRANKFURT
FRANKFURT
FRANKFURT

	90054	5 días	8
🔥	200 g 7.0 oz	190-210 °C 374-410 °F	72
🌀	20x7.5 cm 7.8x2.9 in	2-3 min	100
🕒	3-4 h	15	85



RODADOS®



HUEVO REVUELTO Y BACON
OVO MEXIDO COM BACON
SCRAMBLED EGGS WITH BACON

	67040	📅	5 días	📦	8
📦	210 g 7.4 oz	🕒	2-4 min	📦	72
📏	12-14 cm ø	🕒	4-6 min	📦	72
⌚	4.7-5.5 in ø	📦	19	MOD	85
⌚	2-3 h				



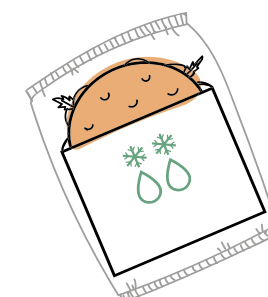
PAVO CON GUACAMOLE
PERU COM GUACAMOLE
TURKEY WITH GUACAMOLE

	67130	📅	5 días	📦	8
📦	205 g 7.2 oz	🕒	2-4 min	📦	72
📏	12-14 cm ø	🕒	4-6 min	📦	72
⌚	4.7-5.5 in ø	📦	22	MOD	85
⌚	2-3 h				



POLLO CON TOMATE Y RÚCULA
FRANGO COM TOMATE CHERRY E RUCULA
CHICKEN CHERRY TOMATO AND ARUGULA

	67030	📅	5 días	📦	8
📦	226 g 7.9 oz	🕒	2-4 min	📦	72
📏	12-14 cm ø	🕒	4-6 min	📦	100
⌚	4.7-5.5 in ø	📦	19	MOD	85
⌚	2-3 h				



FLOW PACK



La auténtica receta de la Torta Galega de Chousa con Aceite de Oliva.
A autentica receita da Torta Galega da Chousa com Azeite.
The authentic Chousa Olive oil Bread recipe.



5 días en tu nevera
5 días no frigorífico
5 days in your refrigerator

WRAPS

Elaborar en plancha
Fazer em plancha
Make in griddle



¡ENVUELTOS PARA LLEVAR!

¡Completa tu oferta con el snack que marca tendencia!
Una tortilla de trigo envuelve tres recetas clásicas que triunfan en el mercado europeo.

ENVOLTOS PARA LEVAR!

Complete sua oferta com o snack que define a tendência! Uma tortilha de trigo com três receitas clássicas que triunfam no mercado europeu.

PACKED TO TAKE AWAY!

Complete your offer with the snack that sets the trend! A wheat tortilla with three classic recipes that triumph in the European market.



POLLO ASADO
FRANGO ASSADO
GRILLED CHICKEN

64555	5 min	72
150 g 8.6 oz	8-9 min	85
16,5x6,5 cm 6.5x2.55 in	29	
2 h	8	



JAMÓN Y QUESO
PRESUNTO E QUEIJO
COOKED HAM AND CHEESE

64565	5 min	72
150 g 8.6 oz	8-9 min	85
16,5x6,5 cm 6.5x2.55 in	29	
2 h	8	



ATÚN
ATUM
TUNA

64575	5 min	72
150 g 8.6 oz	8-9 min	85
16,5x6,5 cm 6.5x2.55 in	29	
2 h	8	

NUEVA FAMILIA
DE SNACKS
Nova família de
snacks // New
snack family

FORMATO
GRAB&GO
Formato Grab &
Go // Grab & Go
format

GRAN CALIDAD
DE MATERIAS
PRIMAS
Grande qualidade
de matérias
primas // High
quality of raw
materials

MÁXIMA
PRACTICIDAD
Máxima
praticidade
// Maximum
practicality

COMIDA O
TENTEMPÍE
Refeições ou
comida // Meal or snack



PIZZAS

PIZZAS // PIZZAS



Kentes

FORMADO
MANUAL
Formado
manual
Shaping by
hand

INGREDIENTES
DE CALIDAD
Ingredientes de
qualidade
Quality
ingredients

COCIDA EN
HORNO DE
SUELA
Cozido en forno
de laje
Baked in tube
oven

CON MASA
MADRE
Com massa-mãe
With sour dough

LARGA
FERMENTACIÓN
Larga fermentação
Long
fermentation

PIZZAS MASA CLÁSICA

PIZZAS MASSA CLÁSICA // CLASSIC DOUGH PIZZAS



CHAMPIÑÓN PORTOBELLO Y TRUFA
COGUMELO PORTOBELLO E TRUFA
PORTOBELLO MUSHROOM AND TRUFFLE

66373	9-11 min	MOD 258
435 g 15.3 oz	6	
27 cm ø 10.6 in ø	6	
180 °C 356 °F	66	



PASTRAMI Y TOMATE SECO
PASTRAMI E TOMATE SECO
PASTRAMI AND DRY TOMATO

66377	9-11 min	MOD 258
440 g 15.5 oz	6	
27 cm ø 10.6 in ø	6	
180 °C 356 °F	66	



JAMÓN COCIDO Y QUESO AHUMADO
PRESUNTO COZIDO E QUEIJO DEFUMADO
COOKED HAM AND SMOKY CHEESE

66376	9-11 min	MOD 258
410 g 14.4 oz	6	
27 cm ø 10.6 in ø	6	
180 °C 356 °F	66	



CINCO QUESOS
CINCO QUEIJOS
FIVE CHEESES

66374	9-11 min	MOD 258
425 g 14.9 oz	6	
27 cm ø 10.6 in ø	6	
180 °C 356 °F	66	



PIZZAS MASA FINA

PIZZAS MASSA FINA // THIN DOUGH PIZZAS

FORMADO
MANUAL
Formado
manual
Shaping by
hand

INGREDIENTES
DE CALIDAD
Ingredientes de
qualidade
Quality
ingredients

COCIDA EN
HORNO DE
SUELA
Cozido en forno
de lage
Bkled in tube
oven

CON MASA
MADRE
Com massa-mãe
With sour dough

LARGA
FERMENTACIÓN
Larga fermentação
Long
fermentation



MARGARITA
MARGARITA
MARGARITA

66388

265 g 9.3 oz

27 cm ø

10.6 in ø

180 °C 356 °F

7-9 min

6

6

78

MOD 252



BACON Y CHAMPIÑON PORTOBELLO
BACON E COGUMELO PORTOBELLO
PORTOBELLO MUSHROOMS AND BACON

66382

345 g 12.1 oz

27 cm ø

10.6 in ø

180 °C 356 °F

7-9 min

6

6

78

MOD 252



VEGANA
VEGANA
VEGAN

66372

330 g 11.6 oz

27 cm ø

10.6 in ø

180 °C 356 °F

7-9 min

6

6

66

MOD 257



PEPPERONI
PEPPERONI
PEPPERONI

66371

305 g 10.7 oz

27 cm ø

10.6 in ø

180 °C 356 °F

7-9 min

6

6

78

MOD 252



CUATRO ESTACIONES
4 TEMPORADAS
4 SEASONS

66384

340 g 11.9 oz

27 cm ø

10.6 in ø

180 °C 356 °F

7-9 min

6

6

78

MOD 257



JAMÓN COCIDO Y CHEDDAR
PRESUNTO COZIDO E CHEDDAR
COOKED HAM & CHEDDAR

66387

305 g 10.7 oz

27 cm ø

10.6 in ø

180 °C 356 °F

7-9 min

6

6

78

MOD 257



BARBACOA
BARBACOA
BARBECUE

66383

375 g 13.2 oz

27 cm ø

10.6 in ø

180 °C 356 °F

7-9 min

6

6

78

MOD 252



CUATRO QUESOS
QUATRO QUEIJOS
FOUR CHEESES

66386

340 g 11.9 oz

27 cm ø

10.6 in ø

180 °C 356 °F

7-9 min

6

6

78

MOD 257



ATÚN
ATUM
TUNA

66381

320 g 11.2 oz

27 cm ø

12.6 in ø

180 °C 356 °F

7-9 min

6

6

78

MOD 257



**FORMADO
MANUAL**
Formado
manual
Shaping by
hand

**INGREDIENTES
DE CALIDAD**
Ingredientes de
qualidade
Quality
ingredients

**COCIDA EN
HORNO DE
SUELA**
Cozido en forno
de lage
Baked in tube
oven

**CON MASA
MADRE**
Com massa-mãe
With sour dough

**LARGA
FERMENTACIÓN**
Larga fermentação
Long
fermentation

AL CORTE

OUTROS FORMATOS // OTHER FORMATS



4 QUESOS
QUATRO QUEIJOS
FOUR CHEESES

	63348	🕒	10-14 min
🔥	1120 g 39.5 oz	📦	24
🍷	30x40 cm 11x15 in	🍷	6
🔥	180 °C 356 °F	🍷	54



BARBACOA
BARBACOA
BARBECUE

	63343	🕒	10-14 min
🔥	1050 g 37 oz	📦	24
🍷	30x40 cm 11x15 in	🍷	6
🔥	180 °C 356 °F	🍷	54



CARBONARA CON TARTUFATA
CARBONARA COM TARTUFATA
CARBONARA WITH TARTUFATA

	63344	🕒	10-14 min
🔥	1200 g 42.3 oz	📦	24
🍷	30x40 cm 11x15 in	🍷	6
🔥	180 °C 356 °F	🍷	54



POLLO CON VERDURAS
FRANGO COM VERDURAS
CHICKEN WITH VEGETABLES

	63347	🕒	10-14 min
🔥	1200 g 42.3 oz	📦	24
🍷	30x40 cm 11x15 in	🍷	6
🔥	180 °C 356 °F	🍷	54



JAMÓN QUESO Y CHAMPIÑÓN PORTOBELLO
PRESUNTO QUEIJO E COGUMELO PORTOBELLO
HAM CHEESE AND PORTOBELLO MUSHROOM

	63346	🕒	10-14 min
🔥	1200 g 42.3 oz	📦	24
🍷	30x40 cm 11x15 in	🍷	6
🔥	180 °C 356 °F	🍷	54

BASES DE PIZZA

BASES DE PIZZA // PIZZA BASES



CLÁSICA SIN TOMATE
CLASSICO SEM TOMATE
CLASSIC NO TOMATO

	66397	180°C 356°F	66
🔥	200 g 7.05 oz	7 min	258
📏	27 cm ø 10.6 in ø	6	
🕒		6	



FINA CON TOMATE
FINA COM TOMATE
THIN WITH TOMATO

	66391	180°C 356°F	78
🔥	150 g 1.7 oz	7 min	252
📏	27 cm ø 10.6 in ø	6	
🕒		6	



RÚSTICA 60X20
RUSTICA 60X20
RUSTIC 60X20

	64975	180°C 356°F	42
🔥	370 g 13.0 oz	7 min	42
📏	20x60 cm 7.8x26.6 in	9	28
🕒	20-30 min	6	

¡LA PIZZA A TU MEDIDA!
Nosotros ponemos la base y tú la receta.
Decora y rellena la pizza de lo que más guste a tus comensales con originalidad y color.

A PIZZA AO SEU TAMANHO!
Colocamos a base e você a receita. Decore e recheia a pizza do que seus convidados mais gostam com originalidade e cor.

THE PIZZA SPECIALLY MADE FOR YOU!
We put the pizza base and you the recipe. Decorate and fill the pizza with your customer's favourite ingredients with originality and colour.



ESPECIAL HORECA Especial Horeca Special Horeca	LA BASE PERFECTA PARA TUS RECETAS A base perfeita para suas receitas The perfect base for your recipes	ELIGE MASA FINA O CLÁSICA Escolle massa clássica ou fina Choose dough thin or classic	COCIDA EN HORNO DE PIEDRA Cozida no forno de pedra Baked in stone oven
--	---	--	---



**FORMADO
MANUAL**
Formado
manual
Shaping by
hand

**INGREDIENTES
DE CALIDAD**
Ingredientes de
qualidade
Quality
ingredients

**COCIDA EN
HORNO DE
SUELA**
Cozido en forno
de lage
Bkcd in tube
oven

**CON MASA
MADRE**
Com massa-mãe
With sour dough

**LARGA
FERMENTACIÓN**
Larga fermentação
Long
fermentation

MINI PIZZAS



ATÚN Y ACEITUNAS
ATUM E AZEITONAS
TUNA & OLIVES

66392	7-9 min	6
135 g 4.7 oz	180 °C 356 °F	48
13 cm ø	24	MOD 259
5.1 in ø		



BACON Y CHEDDAR
BACON E CHEDDAR
BACON & CHEDDAR

66393	7-9 min	6
110 g 3.8 oz	180 °C 356 °F	48
13 cm ø	24	MOD 259
5.1 in ø		



JAMÓN COCIDO
PRESUNTO COZIDO
COOKED HAM

66396	7-9 min	6
140 g 4.9 oz	180 °C 356 °F	48
13 cm ø	24	MOD 259
5.1 in ø		



CUATRO QUESOS
QUATRO QUEIJOS
FOUR CHEESES

66394	7-9 min	6
120 g 4.8 oz	180 °C 356 °F	48
13 cm ø	24	MOD 259
5.1 in ø		



MINI PIZZETA MIXTA
MINI PIZZETA MISTA
MINI MIXED PIZZETA

64945	5-7 min	120
130 g 4.5 oz	36	MOD 75
16x6 cm 6.3x2.4 in	9	
180-200 °C	81	
356-392 °F		

BOCAPIZZAS



ELABORADAS
A MANO
Feito à mão
Handmades

VERDURAS FRESCAS
CORTADAS AL DÍA
Vegetais frescos cortados
diariamente
Fresh and daily cut
vegetables

CON QUESO: NO
PREPARADO LÁCTEO
Com queijo (não láctea
preparada)
With cheese (not dairy
prepared)

+50% DE
INGREDIENTES
+50% de ingredientes
+50% of ingredients

De elaboración artesanal, con ingredientes colocados a mano, queso queso, verduras frescas y más de un 50% de relleno. ¡No podrán resistirse!

De elaboração artesanal, com ingredientes colocados à mão, queijo queijo, legumes frescos e mais de 50% de recheio. Não poderás resistir!

Artisan elaboration, with ingredients placed by hand, cheese cheese, fresh vegetables and more than 50% of filling. You cannot resist!



PAN PIZZA MIXTO
PAN PIZZA MIXTO
MIXED PAN PIZZA

60303 180-200 °C 356-392 °F 88
135 g 4.7 oz 5 min
22x6 cm 8.6x2.3 in 20
1 h 11



PAN PIZZA QUESOS
PAN PIZZA QUEIJOS
CHEESES PAN PIZZA

60301 180-200 °C 356-392 °F 88
135 g 4.7 oz 5 min
22x6 cm 8.6x2.3 in 20
1 h 11



PAN PIZZA VEGETAL Y QUESO
FRANGO E PIMENTO PIQUILLO
CHICKEN AND PIQUILLO PEPPER

60302 180-200 °C 356-392 °F 88
130 g 4.5 oz 5 min
22x6 cm 8.6x2.3 in 20
1 h 11



CRISTAL PIZZA 4 QUESOS
CRISTAL PIZZA 4 QUEIJOS
4 CHEESES CRISTAL PIZZA

60425 180-200 °C 356-392 °F 88
90 g 3.1 oz 5 min
22x7 cm 8.6x2.7 in 30
1 h 11



CRISTAL PIZZA YORKESO
CRISTAL PIZZA YORKEJO
YORKCHEESE CRISTAL PIZZA

60415 180-200 °C 356-392 °F 88
106 g 3.7 oz 5 min
22x7 cm 8.6x2.7 in 30
1 h 11



CRISTAL PIZZA VEGANA
CRISTAL PIZZA VEGAN
VEGAN CRISTAL PIZZA



60485 180-200 °C 356-392 °F 88
103 g 3.6 oz 5 min
22x7 cm 8.6x2.7 in 30
1 h 11



CRISTAL PIZZA ATÚN
CRISTAL PIZZA ATUM
TUNA CRISTAL PIZZA

60465 180-200 °C 356-392 °F 88
96 g 3.3 oz 5 min
22x7 cm 8.6x2.7 in 30
1 h 11



RUSTIC PIZZA 4 QUESOS
RUSTIC PIZZA 4 QUEIJOS
4 CHEESES RUSTIC PIZZA

60325 180-200 °C 356-392 °F 88
170 g 6.0 oz 5 min
24x9 cm 9.4x3.5 in 20
1 h 11



RUSTIC PIZZA YORKESO
RUSTIC PIZZA YORKEJO
YORKCHEESE RUSTIC PIZZA

60315 180-200 °C 356-392 °F 88
155 g 5.4 oz 5 min
24x9 cm 9.4x3.5 in 20
1 h 11



RUSTIC PIZZA VEGANA
RUSTIC PIZZA VEGAN
VEGAN RUSTIC PIZZA



60385 180-200 °C 356-392 °F 88
170 g 6.0 oz 5 min
24x9 cm 9.4x3.5 in 20
1 h 11



RUSTIC PIZZA ATÚN
RUSTIC PIZZA ATUM
TUNA RUSTIC PIZZA

60345 180-200 °C 356-392 °F 88
180 g 6.3 oz 5 min
24x9 cm 9.4x3.5 in 20
1 h 11



KOAMA

KOAMA - EL ALIADO DEL CHEF

Comenzamos nuestra andadura en el año 2004 y desde entonces nos hemos dedicado a la elaboración de propuestas gastronómicas caseras dignas de las mejores cocinas.

Orgullosos de conjugar el talento y dedicación de nuestros cocineros con el afán innovador y el alto nivel de exigencia de nuestro departamento de I+D+i, podemos ofrecerte un amplio y variado menú en el que encontrarás tanto recetas sencillas y efectivas, como platos complejos y refinados, y en cualquier caso, elaborados con ingredientes naturales de primera calidad.

KOAMA - O ALIADO DO CHEF

Começamos o nosso andamento em 2004 e, desde então, dedicamo-nos à elaboração de propostas gastronómicas caseiras dignas das melhores cozinhas.

Orgulhosos em combinar o talento e a dedicação dos nossos chefs com o desejo inovador e o alto nível de exigência do nosso departamento de I+D+i, podemos oferecer um menu amplo e variado no qual encontrarás receitas simples e eficazes, bem como pratos complexos e refinados, e em qualquer caso, feitos com ingredientes naturais de primeira qualidade.

KOAMA - THE CHEF ALLY

We began our path in 2004 and since then we have dedicated ourselves to the elaboration of home-made gastronomic proposals worthy of the best cuisines.

We are proud to combine the talent and dedication of our chefs with the innovative desire and the high level of rigorousness of our R+D+i department. We can offer you a wide and varied menu in which you will find simple and effective recipes, complex and refined dishes and, in any case, elaborated with natural ingredients of first quality.

108 **APERITIVOS**
Aperitivos // Appetizers

122 **HAMBURGUESAS**
Hambúrgueres // Burgers

128 **PRINCIPALES**
Principais // Main



APERITIVOS

APERITIVOS // APPETIZERS

Clasificación:

CREMAS | CROQUETAS | CON PALO | UN
BOCADO | GYOZAS

CREMAS

CREMES // CREAMS

Sin conservantes, ni colorantes. //
Sem corantes ou conservantes. //
No dyes or preservatives.



VERDURAS A LA BRASA
CREME DE VERDURAS NA BRASA
GRILLED VEGETABLES CREAM

90036 21 días 110
200 g 7.05 oz 16
4-6 h 10



CALABACÍN Y MASCARPONE
CREME DE ABOBORA COM MASCARPONE
COURGETTE AND MASCARPONE CREAM

90034 21 días 110
200 g 7.05 oz 16
4-6 h 10



BOGAVANTE
CREME DE LAVAGANTE
LOBSTER CREAM

99624 21 días 110
200 g 7.05 oz 16
4-6 h 10



BOLETUS Y TRUFA
CREME DE COGUMELOS E TRUFA
BOLETUS AND TRUFFLE CREAM

90033 21 días 110
200 g 7.05 oz 16
4-6 h 10

MUCHO MÁS QUE UN PLATO

Las cremas de Koama son ideales también para cocinar diferentes platos usándolas como base para aprovechar su delicioso sabor.

MUITO MAIS QUE UM PRATO

Os cremes de Koama também são ideais para cozinhar diferentes pratos, usando-os como base para aproveitar o seu delicioso sabor.

MUCH MORE THAN A DISH

Koama creams are also ideal for cooking different dishes using them as a base to take advantage of its delicious flavor.

REGENERACIÓN

Descongelar 4-6 h en frigorífico y calentar de una de las siguientes maneras:

Baño María:

Calentar agua en una olla, cuando rompa a hervir bajar el fuego e introducir la bolsa sin pinchar, 10-12 minutos.

Horno de vapor: Precalentar el horno a 90-100°C. Introducir la bolsa sin pinchar durante 10-12 minutos.

Agitar la bolsa para homogeneizarla antes de servir.

REGENERAÇÃO

Descongele 4-6 h na geladeira e aqueça de uma das seguintes maneiras:

Banho Maria:

Aqueça a água em uma panela, quando rompa a ferver, abaixe o fogo e introduza a bolsa sem furar, 10 a 12 minutos.

Forno a vapor: Pré-aqueça o forno a 90-100°C. Insira o saco sem furar por 10-12 minutos.

Agite o saco para homogeneizar antes de servir.

REGENERATION

Let defrost for 4-6 h in the refrigerator and heat up in one of the following methods:

Bain-marie:

Heat up water in a pot and once it boils put the bag inside (without poke), reduce the temperature and it would be ready in 10-12 minutes.

Steam oven: Preheat the oven at 90°C-100°C. Put the bag without poke for 10-12 minutes.

Shake well to homogenize before serving.

Koama

CROQUETAS

CROQUETAS // CROQUETTES



Koama

REGENERACIÓN

Freír el producto desde congelado en aceite bien caliente (175-180 °C).

REGENERAÇÃO

Frite o produto congelado em óleo quente (175-180 °C).

REGENERATION

Fry the frozen product in hot oil (175°-180°C).



PESCAITO FRITO
PEIXE FRITO
FRIED FISH

||| 90073 | 6 | MOD 13
450 g 15.8 oz | 10
23 | 110



COCHINILLO
LEITÃO
SUCKLING PIG

||| 90087 | 6 | MOD 13
450 g 15.8 oz | 10
23 | 110



HUEVO FRITO Y TRUFA
OVO FRITO E TRUFA
TRUFFLE AND FRIED EGG

||| 90226 | 6 | MOD 13
450 g 15.8 oz | 10
23 | 110



ESPINACAS
DE ESPINAFRES
SPINACH

||| 90055 | 6 | MOD 13
450 g 15.8 oz | 10
23 | 110



GUIZO DE RABO
DE RABO GUISADO
TAIL STEW

||| 90029 | 6 | MOD 13
450 g 15.8 oz | 10
23 | 110



BACALAO AJOARRIERO
BACALHAU AJOARRIERO
COOKED COD WITH GARLIC, OIL AND PAPRIKA

||| 90027 | 6 | MOD 13
450 g 15.8 oz | 10
23 | 110



PULPO Á FEIRA
CROQUETA DE POLVO A FEIRA
OCTOPUS CROQUETTE

||| 90028 | 6 | MOD 13
450 g 15.8 oz | 10
23 | 110



BACALAO
BACALHAU
COD

||| 67280 | 6 | MOD 13
450 g 15.8 oz | 10
23 | 110



QUESO AHUMADO
QUEIJO FUMADO
SMOKED CHEESE

||| 92001 | 6 | MOD 13
450 g 15.8 oz | 10
23 | 110



BOLETUS
COGUMELOS SELVAGENS
BOLETUS MUSHROOM

||| 67690 | 6 | MOD 13
450 g 15.8 oz | 10
23 | 110



CHORIZO IBÉRICO
CHOURIÇO IBÉRICO
IBERIAN "CHORIZO"

||| 92009 | 6 | MOD 13
450 g 15.8 oz | 10
23 | 110



JAMÓN IBÉRICO
PRESUNTO IBÉRICO
IBERIAN HAM

||| 20008 | 6 | MOD 13
450 g 15.8 oz | 10
23 | 110



COCIDO GALLEGO
COZIDO GALEGO
GALICIAN STEW

||| 66310 | 6 | MOD 13
450 g 15.8 oz | 10
23 | 110



MERLUZA Y ALGA CÓDIUM
PESCADA E ALGA CODIUM
HAKE AND CODIUM SEAWEED

||| 67550 | 6 | MOD 13
450 g 15.8 oz | 10
23 | 110



POLLO Y JAMÓN SERRANO
FRANGO COM PRESUNTO
CHICKEN WITH SPANISH SERRANO HAM

||| 63700 | 6 | MOD 13
450 g 15.8 oz | 10
23 | 110



BACÓN Y PLÁTANO
FRANGO COM PRESUNTO
CHICKEN WITH SPANISH SERRANO HAM

||| 63720 | 6 | MOD 13
450 g 15.8 oz | 10
23 | 110



CROQUETAS PARA HORNO

CROQUETES DE FORNO // CROQUETTES FOR OVEN



REGENERACIÓN

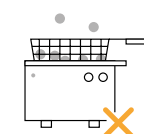
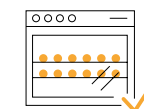
Este producto no requiere descongelación para su regeneración. Retirar el producto de la bolsa, colocar en una bandeja de horno y calentar con calor seco a 200°C durante aproximadamente 5-6 minutos (dependiendo del tipo de horno), dejar reposar aproximadamente 1-2 minutos y servir.

REGENERAÇÃO

Este produto não requer descongelação para a sua regeneração. Retire o produto do saco, coloque-o em unha assadeira e aqueça como calor seco a 200°C por aproximadamente 5-6 minutos (depende do tipo de forno), deixe repousar aproximadamente 1-2 minutos e

sirva. REGENERATION

This product doesn't require any thawing for its regeneration. Remove the product from the bag, place it on an oven tray and heat up with dry heat at 200°C for 5-6 minutes approximately (depending on the type of oven). Let repose 1-2 minutes approximately and serve.



● x 23

unidades por bolsa

Koama presenta una nueva gama de croquetas para horno con una sencilla regeneración **SIN freidora**. Con solo **6 minutos de horno** desde congelado tendrás una deliciosa croqueta de la más alta calidad lista para servir.

Koama apresenta uma nova gama de croquetes para forno com uma simple regeneração **SEM fritadeira**. Com so **6 minutos de forno** desde o produto congelado terá um delicioso croquete da mais alta qualidade pronto para servir.

Koama presents a new range of croquettes for oven with an easy regeneration **WITHOUT** fryer. The frozen product with only **6 minutes of oven** and you will have a delicious croquette of high quality ready to serve.



QUESO AHUMADO
QUEIJO FUMADO
SMOKED CHEESE

60805	6	MOD 13
450 g 15.8 oz	10	
23	110	



BOLETUS
COGUMELOS SELVAGENS
BOLETUS MUSHROOM

60055	6	MOD 13
450 g 15.8 oz	10	
23	110	



BACALAO
BACALHAUE
COD

60605	6	MOD 13
450 g 15.8 oz	10	
23	110	



JAMÓN IBÉRICO
PRESUNTO IBÉRICO
IBERIAN HAM

60705	6	MOD 13
450 g 15.8 oz	10	
23	110	



PULPO Á FEIRA
CROQUETA DE POLVO A FEIRA
OCTOPUS CROQUETTE

60505	6	MOD 13
450 g 15.8 oz	10	
23	110	

CON PALO

COM PAU // WITH STICK



REGENERACIÓN

Langostinos y piruletas: freír el producto desde congelado en aceite bien caliente (175-180 °C) hasta obtener un color dorado y una textura crujiente.

Brocheta 100% Pechuga de Pollo: descongelar 30 minutos antes de freír. Sumergir en aceite bien caliente (175-180 °C) hasta obtener un color dorado y una textura crujiente.

REGENERAÇÃO

Gambas e espetadinhas: frite o produto congelado. Mergulhe em óleo quente (175-180°C) até obter uma cor dourada e uma textura crocante.

Espetada 100% Peito de Frango: descongele 30 minutos antes de fritar. Mergulhe em óleo quente (175-180°C) até obter uma cor dourada e uma textura crocante.

REGENERATION

Prawns and lollipops: fry the frozen product in hot oil (175°-180°C) until obtaining a crispy product and golden colour.

100% chicken breast brochette: defrost the product for 30 minutes before frying. Fry in in hot oil (175°-180°C) until obtaining a golden and crispy product.



ESPIRAL DE LANGOSTINO
CON COCO Y CURRY
ESPIRAL DE GAMBAS COM COCO E CARIL
PRAWN SPIRAL WITH COCONUT AND CURRY

	90075	10	110
🛒	250 g 8.8 oz	10	MOD 13



ESPIRAL DE LANGOSTINO
Y KIMCHI
ESPIRAL DE GAMBAS E KIMCHI
PRAW SPIRAL AND KIMCHI

	90019	10	110
🛒	250 g 8.8 oz	10	MOD 13



LANGOSTINO CRUJIENTE
CON PAN JAPONÉS
GAMBAS COM PÃO JAPONÊS
PRAWN WITH JAPANESE BREAD

	20004	10	110
🛒	250 g 8.8 oz	10	MOD 13



LANGOSTINO EN TEMPURA NEGRA
Y AIRBAG DE CERDO
GAMBA EM TEMPURA NEGRA
PRAWN IN BLACK TEMPURA

	92007	8	110
🛒	250 g 8.8 oz	10	MOD 13



PIRULETA DE QUESO DE CABRA
Y CONFITURA DE TOMATE
ESPETADINHA QUEIJO DE CABRA COM DOCE TOMATE
GOAT CHEESE LOLLIPOP WITH TOMATO JAM

	92002	20	10	MOD 13
🛒	220 g 7.7 oz	7	110	



PIRULETA DE CORDERO
CRUJIENTE
PIRULETAS CROCANTES DE CORDEIRO
CRISPY LAMB LOLLIPOP

	92023	18	10	MOD 13
🛒	200 g 7.0 oz	7	110	



BROCHETA 100% PECHUGA DE POLLO
ESPETADA 100% PEITO DE FRANGO
100% CHICKEN BREAST BROCHETTE

	92006	30 min	6	110
🛒	300 g 10.5 oz	13	10	MOD 13

UN BOCADO

UM BOCADO // A BITE



KOama



MINI TATÍN DE MANZANA Y FOIE
MINI TATIN DE MAÇÃ E FOIE GRAS
APPLE AND FOIE MINI TATIN

92011	1 día	10
600 g 21 oz	28	110
2-3 h	3	13



MINI TATÍN RABO Y PIMIENTO ASADO
MINI TATIN RABO PIMENTO ASSADO
TAIL AND ROASTED PEPPER MINI TATIN

92012	1 día	10
700 g 21 oz	28	110
2-3 h	3	13

REGENERACIÓN

Retirar de la bolsa y descongelar en el frigorífico durante 2-3 horas. Atemperar en horno durante 3-5 minutos con calor seco y servir.

REGENERAÇÃO

Retire do saco e descongele na geladeira por 2-3 horas. Tempere no forno por 3-5 minutos com calor seco e sirva.

REGENERATION

Remove from the bag and defrost it in the refrigerator for 2-3 hours. Heat up for 3-5 minutes in the oven with dry heat and it is ready to serve.



GYOZAS

GYOZAS // GYOZAS



MERLUZA Y LAGOSTINOS
GYOZA DE PESCADA E GAMBAS
HAKE AND PRAWNS GYOZA

	90078	6	16	110
🛒	120 g 4.2 oz	📅	1 día	MOD 13



CERDO Y SETAS SHIITAKE
GYOZA DE PORCO E COGUMELOS SHIITAKE
PORK AND SHIITAKE MUSHROOMS GYOZA

	90077	6	16	110
🛒	120 g 4.2 oz	📅	1 día	MOD 13



POLLO AL CURRY
GYOZA DE FRANGO AO CARIL
CURRY CHICKEN GYOZA

	90076	6	16	110
🛒	120 g 4.2 oz	📅	1 día	MOD 13

REGENERACIÓN

Este producto no necesita descongelarse para regenerar.

En plancha: Retirar el producto de la bolsa y marcar en una sartén o plancha con una gota de aceite de oliva por ambas caras. Colocar unos minutos en un cocedero a vapor.

En vaporera: También se pueden usar sin el marcado previo en la sartén directamente en el cocedero a vapor.

REGENERAÇÃO

Este produto não precisa descongelar para regenerar.

Em placa: Retire o produto do saco e marque em uma panela ou placa com uma gota de azeite em ambos os lados. Coloque alguns minutos em uma panela a vapor.

Em panela a vapor: Eles também podem ser usados sem pré-marcação na panela diretamente na panela a vapor.



REGENERATION

It is not necessary to defrost it before preparation.

Grill: Remove from the bag and sear in a frying pan or grill with a drop of olive oil on both sides. Place a few minutes in a steamer pot.

Steamer pot: It can also be used without searing in the frying pan previously, placing it directly in the steamer pot.



koama

HAMBURGUESAS

HAMBÚRGUERES // BURGERS

Clasificación:

MINI BURGERS | BURGERS

MINI BURGERS



KOama



POLLO CAMPERO Y CÚRCUMA
MINI BURGER FRANGO DO CAMPO E CURCUMA
FREE RANGE CHICKEN AND TURMERIC MINI BURGER

	92083		2 días		10
	375 g 13.2 oz		22		110
	3-4 h		6		13



VEGANA DE LEGUMBRES Y ESPECIAS
MINI BURGER VEGAN COM LEGUMES E ESPECIARIAS
LEGUMES AND SPICES VEGAN MINI BURGER

	92085		2 días		10
	375 g 13.2 oz		22		110
	3-4 h		6		13



TERNERA Y FOIE
MINI BURGER DE VITELA E FOIE
VEAL AND FOIE MINI BURGER

	92008		2 días		10
	375 g 13.2 oz		22		110
	3-4 h		6		13

REGENERACIÓN

Mini burgers: retirar de la bolsa y descongelar 3-4 horas en el frigorífico. Manipular manualmente para obtener el grosor deseado. Marcar en una sartén o plancha a fuego vivo hasta que esté bien cocinada y se garanticen los 65°C en el corazón del producto.

Albóndigas: retirar de la bolsa y descongelar durante 14-20 minutos. Freír a fuego medio aproximadamente 130°C hasta que estén bien cocinadas y se garanticen los 65°C en el interior del producto. Si queremos cocinarlas en salsa se recomienda enharinar antes de freír.

REGENERAÇÃO

Mini Burgers: retire do saco e descongele 3 a 4 horas na geladeira. Manipule manualmente para obter a espessura desejada. Selar em uma frigideira ou placa em fogo alto até que esteja bem cozinhado e 65 °C são garantidos no coração do produto.

Almôndegas: retire do saco e descongele por 14-20 minutos. Frite em fogo médio a aproximadamente 130°C até ficar bem cozinhadas e 65°C no interior do produto. Se quisermos cozinhá-los em molho, recomenda-se enfarinhar antes de fritar.

REGENERATION

Mini burger: remove from the bag and defrost it in the refrigerator for 3-4 hours. Give shape manually to get the needed thickness. Sear on the frying pan or grill over high heat until the product is well cooked. A temperature of 65°C in the heart of the product should be guaranteed.

Meatballs: Remove from the bag and defrost it for 14-20 minutes. Fry over a medium heat at 130°C until the product is well cooked and 65°C inside the product are guaranteed. If you want to cook it in sauce, we recommend you coat with flour before frying.



BURGERS



REGENERACIÓN

Descongelar previamente 6-8 h en el frigorífico. Manipular manualmente para obtener el grosor deseado. Marcar en una sartén o plancha a fuego vivo para que quede bien sellada.

REGENERAÇÃO

Descongele 6 a 8 horas antes na geladeira. Manipule manualmente para obter a espessura desejada. Selar em uma panela ou frigideira em fogo alto para que fique bem selado.

REGENERATION

Let defrost 6-8 hours in the refrigerator previously. Give the shape manually to get the needed thickness. Sear in a frying pan or grill over high heat



POLLO DE CORRAL
HAMBÚRGUER DE FRANGO DE CAPOEIRA
FREE RANGE CHICKEN BURGER

	90079	31	2 días	10
🛒	250 g 12.3 oz	📅	2	110
⬆️	6-8 h	📅	12	13



TERNERA ECOLÓGICA
HAMBÚRGUER DE VITELA ECOLÓGICA
ECOLOGICAL VEAL HAMBURGER

	90017	31	2 días	10
🛒	250 g 12.3 oz	📅	2	110
⬆️	6-8 h	📅	12	13



CERDO IBÉRICO AL PEDRO XIMÉNEZ
HAMBÚRGUER DE PORCO IBERICO AO PEDRO XIMENEZ
IBERIAN PORK BURGER WITH PEDRO XIMENEZ

	90209	31	2 días	10
🛒	250 g 12.3 oz	📅	2	110
⬆️	6-8 h	📅	12	13



TERNERA Y FOIE
HAMBÚRGUER DE VITELA E FOIE GRAS
VEAL AND FOIE BURGER

	69017	31	2 días	10
🛒	250 g 12.3 oz	📅	2	110
⬆️	6-8 h	📅	12	13



VACUNO Y CEBOLLA CARAMELIZADA
HAMBÚRGUER DE BOVINO E CEBOLA CARAMELIZADA
BOVINE AND CARAMELIZED ONION HAMBURGER

	69019	31	2 días	10
🛒	250 g 12.3 oz	📅	2	110
⬆️	6-8 h	📅	12	13



LOMO DE ATÚN EN DADOS
HAMBÚRGUER DE LOMBO DE ATUM EM DADOS
TUNA LOIN DICES HAMBURGER

	91010	31	2 días	10
🛒	250 g 12.3 oz	📅	2	110
⬆️	6-8 h	📅	12	13



BUEY DE KOBE
HAMBÚRGUER DE BOI DE KOBE
KOBEE BEEF HAMBURGER

	90013	31	2 días	10
🛒	250 g 12.3 oz	📅	2	110
⬆️	6-8 h	📅	12	13



ANGUS
HAMBÚRGUER DE ANGUS
ANGUS BEEF HAMBURGER

	90014	31	2 días	10
🛒	250 g 12.3 oz	📅	2	110
⬆️	6-8 h	📅	12	13



PRINCIPALES

PRINCIPAIS // MAIN

Clasificación:
PREPARADOS PAELLA | RULOS Y
TERRINAS | OTROS

RULOS Y TERRINAS

TERRINAS E ROLOS // TERRINES AND ROLLS



koama



RULO DE COCHINILLO
ROLO DE LEITÃO
SUCKLING PIG ROLL

90064	21 días	10
725 g 25.5 oz	1	110
10-12 h	4	13

FREIDORA // FRITADEIRA // DEEP-FRYER



RULO DE RABO GUIADO
ROLO DE RABO DE BOVINO
BOVINE TAIL ROLL

69001	21 días	10
1000 g 35.2 oz	1	110
12-14 h	3	13

PLANCHA // PLACA // GRILL



TERRINA DE PULPO
TERRINA DE POLVO
OCTOPUS TERRINE

66990	2 días	10
1000 g 35.2 oz	1	110
15-20 min	4	13

DESCONGELAR Y LISTO // DESCONGELAR E PRONTO // DEFROST AND READY



TERRINA DE LECHAZO
TERRINA DE ANHO
SUCKLING LAMB TERRIN

69016	21 días	10
1000 g 35.2 oz	1	110
18 h	4	13

PLANCHA // PLACA // GRILL

OTROS

OUTROS // OTHERS



KOAMA



POLLO HILADO
FRANGO DESFIADO
CHICKEN STRINGS

69309 6-8 h 8 110
500 g 17.6 oz 3 días 10 MOD 13

DESCONGELAR Y LISTO // DESCONGELAR E PRONTO //
DEFROST AND READY



CODILLO DE CERDO
JOELHO DE PORCO
PORK KNUCKLE

69024 21 días 10
420 g 14.8 oz 1 110
13 h 8 MOD 13

OS //



JARRETE DE TERNERA CON HUESO
CHAMBÃO DE VITELA COM OSSO
VEAL KNUCKLE WITH BONE

90068 21 días 10
1500 g 52.9 oz 1 110
20 h 2 MOD 13

HORNO 25-30 MINUTOS // FORNO 25-30 MINUTOS //
OVEN FOR 25-30 MINUTES



PIES DE CERDO RELLENOS DE SETAS
PEZINHOS DE PORCO RECHADOS COM COGUMELOS
PORK FEET STUFFED WITH MUSHROOMS

90062 21 días 10
550 g 19.4 oz 4 110
9 h 6 MOD 13

HORNO 12-15 MINUTOS // FORNO 12-15 MINUTOS //
OVEN FOR 12-15 MINUTES



CARRILLERAS DE TERNERA
BOCHECHA DE VITELA
VEAL CHEEKS

90005 12 h 3 110
1000 g 35.2 oz 21 días 10 MOD 13

HORNO 8-10 MINUTOS // FORNO 8-10 MINUTOS //
OVEN FOR 8-10 MINUTES



CARRILLERAS DE CERDO
BOCHECHAS DE PORCO
PORK CHEEKS

90225 12 h 3 110
1000 g 35.2 oz 21 días 10 MOD 13

HORNO 8-10 MINUTOS // FORNO 8-10 MINUTOS //
OVEN FOR 8-10 MINUTES



LACÓN DESHUESADO
PA DE PORCO DESOSSADA
BONED PORK SHOULDER

90067 21 días 10
2100 g 74.0 oz 1 110
24 h 2 MOD 13

DESCONGELAR Y LISTO // DESCONGELAR E PRONTO //
DEFROST AND READY



PULPO ADOBADO ESPECIAL PARRILLA
POLVO TEMPERADO ESPECIAL GRELHA
MARINATED OCTOPUS SPECIAL FOR GRILL

90066 2 10
370 g 13.0 oz 2 110
6-8 h 7 MOD 13

PLANCHA // PLACA // GRILL

 europastry
We are bakers