



PLACA DE HOJALDRE



INFINITAS RECETAS

Para cualquier momento del día, para un tentempié, para la comida o la cena o “para llevar”, le pongas lo que le pongas, el resultado va a ser excelente porque la base es ideal. No tiene que fermentar y es muy fácil de manipular. Rellenos infinitos e ideas que no acaban nunca.

90234 Placa de hojaldre 60x40

16u 800g 60X40cm 15-20 min 10-15 min

170-180°C 4x13

- Producto vegano.
- Formatos grandes o pequeños, ¡tú decides!
- Recetas dulces o saladas. ¡Experimenta y sorprende a tus clientes!

¡ASÍ DE FÁCIL!

- No necesita estirado ni fermentación.
- Se corta como quieras. Las posibilidades son infinitas.
- Crea tu receta y hornea.
- Producto estrella para usar en snacks, aperitivos y postres.



PASTEL DE NATA GO



AHORA MAS SABROSO QUE NUNCA

La auténtica receta del pastel de nata portugués. Una masa de hojaldre con relleno de crema que no dejará indiferente. Una apuesta segura que nunca pasa de moda.

90093 Pastel de nata go

60u 61g 7.3 cm 20 min 3-5 min

185°C 8x12



- Bollería tradicional.
- Pastelería del mundo.
- Solo 5 minutos de horno.
- Relleno cremoso.

DE PORTUGAL A TU VITRINA

- Hojaldre extra crujiente.
- Deliciosa crema con canela.
- Del congelador a la vitrina en menos de media hora.
- Envasado en cápsula metálica para evitar roturas y que se engrase.



NOVEDADES SEPTIEMBRE 2019





PAÑUELO CARBONARA



UNA RECETA CLÁSICA PARA LLEVAR

Original pañuelo de masa de croissant elaborado con margarina y relleno de una sabrosa salsa carbonara, coronado con una loncha de bacon. Listo para servir, viene pintado con huevo y decorado con mozzarella rallada.

- Sin grasas hidrogenadas.
- Perfecto para llevar.
- Snack a cualquier hora.
- Loncha de bacon entera

90232 Pañuelo carbonara

30u 130g 16cm 15 min 13-14 min

180°C 8x17



DESCONGELAR Y HORNEAR

- 180 °C durante unos 15 minutos.
- Combínalo con el Pañuelo espinacas y queso Brie en tu mostrador.
- Hojalde extra crujiente, relleno cremoso.



PAÑUELO ESPINACAS Y QUESO BRIE



EL SNACK DE LA PRÓXIMA TEMPORADA

En Chousa elaboramos cada pieza en nuestro obrador con mucho mimo. Preparamos nosotros mismos sus relleno, con espinacas, crema, pimienta, un toque de ajo y queso Brie.

- Envueltos a mano.
- Materias primas de primera calidad.
- Perfecto para llevar.
- 41% de relleno.
- Apto para vegetarianos.

90233 Pañuelo espinacas y queso Brie

43u 145g 17.5cm 15 min 13-15 min

180°C 8x9



DESCONGELAR Y HORNEAR

- 180 °C durante unos 15 minutos.
- Combínalo con el Pañuelo Carbonara en tu mostrador.
- Fácil de regenerar, puedes ir horneando a lo largo del día y evitar mermas.

CHÓUSA
MAESTROS ARTESANOS DESDE 1959