CHOUSA
PANADEROS Y PASTELEROS
CATALOG • CATÁLOGO 2015-2016
EDICIÓN EXPORTACIÓN • EXPORT EDITION • EDIÇÃO EXPORTAÇÃO

Symbols

SÍMBOLOS • SÍMBOLOS

Code
Código
Código

Approx. mean weight
Peso médio aproximado
Peso medio aproximado

Approx. mean weight after baking
Peso médio cozido aproximado
Peso medio cocido aproximado

Approx. mean weight of dough
Peso médio da massa aproximado
Peso medio de la masa aproximado

Approx. mean weight of filling
Peso médio do recheio aproximado
Peso medio del relleno aproximado

Approx. sizes
Medidas aproximadas
Medidas aproximadas

Portions approx. sizes
Medidas aproximadas porções
Medidas aproximadas raciones

Filling
Recheio
Relleno

Portions
Porções
Raciones

Baking temperature
Temperatura de cozedura
Temperatura de cocción

Baking time
Tempo de cozedura
Tiempo de cocción

Defrosting time at room temperature
Tempo de descongelação a temperatura ambiente
Tiempo de descongelación a temperatura ambiente

Defrosting time at positive temperature: 32–39,2 °F
Tempo de descongelação em frio positivo: 0–4 °C
Tiempo de descongelación en frío positivo: 0–4 °C

Defrosting time per portion
Tempo de descongelação porção
Tiempo de descongelación ración

Units per box
Unidades-caixa
Unidades-caja

Boxes per european pallet
Caixas-palete europeo
Cajas-palet europeo

Boxes per US pallet
Caixas-palete americano
Cajas-palet americano

Best before in chilled conditions
Vida útil em refrigerado
Vida útil en refrigerador

Convection oven
Forno de convecção
Horno de convección

Convection-steam oven
Forno de convecção-vapor
Horno de convección-vapor

Microwave
Microondas
Microondas

Defrosting time in a microwave
Tempo de descongelação em microondas
Tiempo de descongelación en microondas

Bain-Marie
Banho Maria
Baño María

To ferment
Fermentar
Fermentar

Fry
Fritar
Freír

Modelo de caja
Modelo de caixa
Box model

Novelty
Novidade
Novedad

New recipe
Nova receita
Nueva receta

Ready in 1 minute
Pronto em 1 minuto
Listo en 1 minuto

Defrost and ready
Descongelar e pronto
Descongelar y listo

Spicy
Picante
Picante

Milk free
Sem leite
Sin leche

Egg free
Sem ovo
Sin huevo

Wheat free
Sem trigo
Sin trigo

Halal
Halal
Halal

Dolphin safe
Dolphin safe
Dolphin safe

Paint with egg
Pintar com ovo
Pintar con huevo

100% Butter
100% Manteiga
100% Mantequilla

Index

ÍNDICE • ÍNDICE

5 **History**
História • Historia

9 **Traditional Bread**
Pão de Origem • Panes de Origen

11 **Horeca Galician Bread**
Pão Galego Horeca • Panes Gallegos Horeca

13 **One-Minute Bread**
Pão 1 Minuto • Panes 1 Minuto

15 **Sigular Breads**
Pães Singulares • Panes Singulares

17 **Virgin Dough**
Massa Virgem • Masa Virgen

21 **Traditional Galician Pies**
Empanadas Tradicionais • Empanadas Tradicionales

23 **Horeca Pies**
Empanadas Horeca • Empanadas Horeca

25 **Ready-to-Eat Range**
Produtos Prontos para Consumo • Quinta Gama

27 **Pastries and D-shaped Pasties**
Empanadilhas e Minis • Empanadillas y Minis

29 **Small Pies of the World**
Empanadilhas do Mundo • Empanadillas del Mundo

31 **Puff Pastry**
Folhados • Hojaldres

33 **Snacks**
Snacks • Snacks

35 **Other Range**
Complementos • Complementos

39 **Oven Baked Patisserie**
Pastelaria de Forno • Pastelería de Horno

41 **Cakes and Rolls**
Bolos e Tortas • Tartas y Brazos

43 **King Size Cakes 1**
Placas 1 • Planchas 1

45 **King Size Cakes 2**
Placas 2 • Planchas 2

47 **Square Cakes and Minis**
Bolos Quadrados e Minis • Tartas Cuadradas y Minis

49 **Delices**
Delícias • Delicias

53 **Fried**
Fritos • Fritos

55 **Donas**
Donas • Donas

57 **Basics&Muffins**
Básicos&Muffins • Básicos&Muffins

59 **100% Butter**
100% Manteiga • 100% Mantequilla

60 **Recommendations**
Recomendações • Recomendaciones

61 **Compatible Palletization**
Paletizações Compativeis • Paletizaciones Compatibles

History

HISTÓRIA • HISTORIA

Bakers and Patissiers since 1959. Fifty years ago, when Manuel Chousa began his activity, he could not imagine that Chousa was going to enjoy the great prestige of a leading international brand, being present not only in Spain and Portugal but also in more than twenty countries. His great care over the selection of the product and his special and thorough manner when preparing the bread has been inherited by the next generations. All these reasons have made possible the clear identification of the word Chousa, and its unavoidable association with quality and tradition. Over generations we have learned to utilize modern *Flash Freezing* technologies under the supervision of our expert bakers to lock in Old World freshness. We have enhanced the recipes of respected artisans to become *ambassadors* of the most typical Galician Flavors found all over the world. Nowadays, the members of the third generation of Chousa's family, with their sights set on tradition, have introduced this modern technology in the workrooms, thus adapting to the market while keeping their identity: quality and flavour.

Padeiros e pasteleiros desde 1959. Quando há 50 anos Manuel Chousa iniciou a sua caminhada, não podia imaginar que nos dias de hoje a Chousa seria uma marca internacional, líder em Espanha e Portugal e com presença em mais de vinte países. O seu trabalho e a dedicação com que seleccionava o produto, a mesma com que produzia o pão, foi transmitido ás gerações posteriores, tornando possível que nos dias de hoje a palavra Chousa seja identificada como qualidade e tradição. As novas gerações souberam introduzir a tecnologia de ultracongelação, mantendo sempre os que sabem fazer o bom pão e pastelaría de excelência, aperfeiçoando as receitas de forma a serem hoje, embaixadores dos sabores galegos em qualquer parte do mundo. Hoje a terceira geração Chousa, com a sabedoria adquirida e mantendo a tradição, adaptou as suas fábricas à tecnologia mais vanguardista adaptando-se ao mercado sem nunca perder a sua identidade: o sabor e a qualidade.

Panaderos y Pasteleros desde 1959. Cuando hace más de 50 años Manuel Chousa emprendió su andadura, no podía imaginar que hoy Chousa sería una marca internacional líder en España y Portugal y con presencia en más de veinte países. Su trabajo, el esmero con que seleccionaba el producto, el mimo con que elaboraba el pan, todo ello transmitido a las generaciones posteriores hizo posible que la palabra Chousa esté siempre identificada con calidad y tradición. Las nuevas generaciones han sabido incorporar tecnologías de ultracongelado y siempre bajo la mirada atenta de los que saben hacer buen pan y buena pastelería, han perfeccionado las recetas para ser embajadores de los sabores más gallegos en los rincones más insospechados del mundo. Hoy la tercera generación Chousa, con la mirada girada hacia la tradición, incorporó a los obradores la tecnología más vanguardista para adaptarse al mercado sin perder sus señas de identidad: el sabor y la calidad.

Bread

PÃO • PAN

Galician bread making tradition lies in the careful selection of the essential ingredient: wheat. The excellent know-how of our master bakers has made them aware of the importance of choosing the best cereal. They have also learned to wait patiently until the dough has reached the perfect fermentation status. These two elements represent the secret of the bread-making process which our bakers have respectfully transmitted one to another and through generations. The result of this process is a unique dough aroma and the maximum expression in touch of the stone oven. This special dough is the essence of our bread and its distinct and lingering taste. And a bread that does not lead to confusion is, in other words, a good bread! Adding our bread to your range of products will allow your customers to enjoy the pleasure of the greatest Galician quality.

A tradição de um bom pão galego começa por uma selecção cuidada do trigo que se utiliza na sua elaboração; os nossos padeiros sabem que esta selecção e a sua sabedoria, dá origem a uma massa mãe com um aroma que nos faz apreciar um bom pão. A paciência necessária para que a massa descanse e liberte todo o seu sabor em contacto com o forno de pedra, é o grande segredo que nossos padeiros transmitem uns aos outros. O resultado é um pão cheio de sabor, com grande aroma e de grande durabilidade; um pão que não se confunde... é bom! Ao inseri-lo na vossa gama estão a levar á mesa dos vossos clientes a qualidade galega.

La tradición del buen pan gallego empieza por una cuidada selección del trigo que se emplea en su elaboración; nuestros panaderos saben que de esta selección y de su saber hacer saldrá una masa madre con un aroma que nos hace presagiar un buen pan. La paciencia necesaria para que la masa repose y exprese todo su sabor al contacto de la piedra del horno, es el gran secreto que nuestros panaderos transmiten de unos a otros. El resultado es un pan lleno de sabor, con gran aroma y de larga duración; un pan que no confunde... es bueno. Usted sabe que al incorporarlo a su oferta está llevando a la mesa de sus clientes la calidad gallega.

Traditional bread

PÃO DE ORIGEM • PANES DE ORIGEN

Suggested presentation for Rye Bread 470 g • Sugestão de apresentação Pão de Centeio 470 g • Sugerencia de presentación Pan de Centeno 470 g

Rye Bread 470 g

PÃO DE CENTEIO 470 G • PAN DE CENTENO 470G

	15186		170 °C *338 °F*	US	84
	470 g *16.5 oz*		45-50 min	MOD	56
	14,5 cm ø *5.7 in ø*		10		
	3-4 h		66		

Spelt Bread With Honey 265 g

PÃO DE ESPELTA COM MEL 265 G • PAN DE ESPELTA Y MIEL 265 G

	15164		190–210 °C *374–410 °F*	US	84
	265 g *9.34 oz*		10-15 min	MOD	56
	23x10 cm *9.0x 4.3 in*		10		
	30–40 min		66		

Moña Bread 600 g

PÃO DA AVÓ 600 G • PAN DE MOÑA 600 G

	15185		190–210 °C *374–410 °F*	US	30
	600 g *21.16 oz*		15-20 min	MOD	7
	21 cm ø *8.2 in ø*		18		
	110–120 min		24		

Gallega Rustic Galician Bread 280 g

PÃO BARRA GALEGA 280 G • BARRA GALLEGA 280 G

	34000		190–210 °C *374–410 °F*	US	30
	280 g *9.87 oz*		15–20 min	MOD	7
	36,5×8 cm *14.3×3.1 in*		40		
	50–60 min		24		

Rustic Cantabrian Bread 270 g

PÃO BARRA DO CANTÁBRICO 270 G • BARRA CANTÁBRICA 270 G

	15162		190–210 °C *374–410 °F*	US	40
	270 g *9.5 oz*		10–12 min	MOD	19
	36,5×11 cm *14.3×4.3 in*		18		
	30–40 min		32		

Meiga Rustic Galician Bread 300 g

PÃO BARRA MEIGA 300 G • BARRA MEIGA 300 G

	34050		190–210 °C *374–410 °F*	US	48
	300 g *10.5 oz*		15–20 min	MOD	8
	43×8 cm *16.8 ×3.1 in*		20		
	50–60 min		36		

Rustic Galician Bread 280 g

PÃO GALEGO 280 G • PAN GALLEGO 280 G

	35000		190–210 °C *374–410 °F*	US	42
	280 g *9.8 oz*		20–25 min	MOD	28
	21×11 cm *8.2×4.3 in*		24		
	80–90 min		42		

Rosca Round Galician Bread 425 g

ROSCA GALEGA 425 G • ROSCA GALLEGA 425 G

	15177		190–210 °C *374–410 °F*	US	42
	425 g *14.9 oz*		20–25 min	MOD	28
	24 cm ø *9.4 in ø*		10		
	50–60 min		42		

** Shelf life of the baked rye bread is 2 days at room temperature • La vida útil del pan de centeno es de 2 días una vez cocido y a temperatura ambiente • A vida útil do pão de centeio é de 2 dias depois de cozido em temperatura ambiente*

Horeca Galician Bread

PÃO GALEGO HORECA • PANES GALLEGOS HORECA

Suggested presentation for Demi Galician Bread 145 g • Sugestão de apresentação Meia Galega 145 g • Sugerencia de presentación Media Gallega 145 g

Mini Rye Bread 70 g

PÃO DE CENTEIO 70 G • MINI DE CENTENO 70 G

	15156		190–210 °C *374–410 °F*	US	84
	70 g *2.4 oz*		15 min	MOD	56
	8 cm ø *3.14 in ø*		70		
	30–40 min	EUR	66		

Demi Galician Bread 145 G

MEIA GALEGA 145 G • MEDIA GALLEGA 145 G

	15108		190–210 °C *374–410 °F*	US	40
	145 g *5.1 oz*		15–20 min	MOD	19
	24×8 cm *9.4×3.1 in*		40		
	30 min	EUR	32		

Galician Bread Roll 120 g

PÃO GALEGO 120 G • BOLLO GALLEGO 120 G

	15120		190–210 °C *374–410 °F*	US	40
	120 g *4.2 oz*		12–15 min	MOD	19
	22×7 cm *8.6×2.7 in*		60		
	30–40 min	EUR	32		

Mini Bread With Figs And Chestnuts 55 g

MINI DE FIGO E CASTANHA 55 G • MINI DE HIGO Y CASTAÑA 55 G

	15158		190–210 °C *374–410 °F*	US	84
	55 g *1.9 oz*		10 min	MOD	56
	8 cm ø *3.14 in ø*		70		
	30–40 min	EUR	66		

Vintage Roll

VINTAGE ROLL • VINTAGE ROLL

	15142		190–210 °C *374–410 °F*	US	84
	55 g *1.9 oz*		5 min	MOD	56
	10 cm ø *3.9 in ø*		48		
	20–30 min	EUR	66		

Mini Cantabrian Bread Roll 70 g

MINI PÃO CANTÁBRICO 70 G • MINIBOLLO CANTÁBRICO 70 G

	15166		190–210 °C *374–410 °F*	US	40
	70 g *2.4 oz*		8-10 min	MOD	19
	12×8 cm *4.7×3.1 in*		70		
	25–30 min	EUR	32		

Mini Bread With Walnuts 55 g

MINI DE NOZES 55 G • MINI DE NUECES 55 G

	15157		190–210 °C *374–410 °F*	US	84
	55 g *1.9 oz*		10 min	MOD	56
	8 cm ø *3.14 in ø*		70		
	30-40 min	EUR	66		

Cantabrian Bread Roll 105 g

PÃO CANTÁBRICO 105 G • BOLLO CANTÁBRICO 105 G

	15165		190–210 °C *374–410 °F*	US	84
	105 g *3.7 oz*		8-10 min	MOD	56
	16,5×9 cm *6,4×3,5 in*		22		
	20–25 min	EUR	66		

Tetiña Galician Round Bun 65 g

TETINHA 65 G • TETIÑA 65 G

	15140		190–210 °C *374–410 °F*	US	42
	65 g *2.2 oz*		10–12 min	MOD	28
	10 cm ø *3.9 in ø*		85		
	20–30 min	EUR	42		

One-Minute Bread

PÃO 1 MINUTO • PANES 1 MINUTO

Suggested presentation for Spelt Burger 90 g • Sugestão de apresentação Pão Burger de Espelta 90 g • Sugerencia de presentación Burger de Espelta 90 g

Spelt Burger 90 g

PÃO BURGER DE ESPELTA 90G • BURGER DE ESPELTA 90 G

	15265		30–40 min	US	84
	90 g *3.1 oz*		30	MOD	56
	11 cm ø *4.3 in ø*		66		

Hot Dog Bread Roll 90 g

PÃO DE CACHORRO 90 G • BOLLO HOT DOG 90 G

	15252		30–40 min	US	84
	90 g *3.1 oz*		22	MOD	56
	18×5,5 cm *7×2.1 in*		66		

Tender Burger

PÃO BURGER VIENA • BURGER VIENA

	15262		30–40 min	US	84
	90 g *3.1 oz*		30	MOD	56
	11 cm ø *4.3 in ø*		66		

1959 Burger

BURGER 1959 • BURGER 1959

	15261		190–210 °C *374–410 °F*	US	84
	100 g *3.5 oz*		1 min	MOD	56
	11,5 cm ø *4.5 in ø*		22		
	20–25 min		66		

Cut Galician Bread Roll 100 g

PÃO GALEGO CORTADO 100 G • BOLLO GALLEGO CORTADO 100 G

	15520		190–210 °C *374–410 °F*	US	84
	100 g *3.5 oz*		1 min	MOD	56
	22×7 cm *8.6×2.7 in*		26		
	30–40 min		66		

Fully Baked Galician Bread Roll 100 g

PÃO GALEGO COZIDO 100 G • BOLLO GALLEGO COCIDO 100 G

	15221		190–210 °C *374–410 °F*	US	84
	100 g *3.5 oz*		1 min	MOD	56
	22×7 cm *8.6×2.7 in*		26		
	30–40 min		66		

Fully Baked Galician Bread Roll 70 g

PÃO GALEGO COZIDO 70 G • BOLLO GALLEGO COCIDO 70 G

	15222		190–210 °C *374–410 °F*	US	84
	70 g *2.4 oz*		1 min	MOD	56
	16,5×6 cm *6.4×2.3 in*		40		
	30–40 min		66		

Fully Baked Galician Bun 40 g

PÃOZINHO GALEGO 40 G • MINI BOLLO GALLEGO COCIDO 40 G

	15121		190–210 °C *374–410 °F*	US	84
	40 g *1.4 oz*		1 min	MOD	56
	10,5×5 cm *4.1×1.9 in*		60		
	15–20 min		66		

Singular Breads

PÃES SINGULARES • PANES SINGULARES

Wholewheat Bun 40 g

PÃO INTEGRAL 40 G • BOLLITO INTEGRAL 40 G

G3000000	190–210 °C *374–410 °F*	US 110
40 g *1.4 oz*	10-15 min	MOD 199
7,5×7,5 cm *2.9×2.9 in*	48	
10–15 min	EUR 88	

Corn Bun 40 g

PÃO MILHO 40 G • BOLLITO DE MAÍZ 40 G

G3000001	190–210 °C *374–410 °F*	US 110
40 g *1.4 oz*	10-15 min	MOD 166
7,5×7,5 cm *2.9×2.9 in*	48	
10–15 min	EUR 88	

Multi-Cereals Bun 40 g

PÃO MULTICEREAL 40 G • BOLLITO MULTICEREAL 40 G

G3000002	190–210 °C *374–410 °F*	US 110
40 g *1.4 oz*	10-15 min	MOD 166
7,5×7,5 cm *2.9×2.9 in*	48	
10–15 min	EUR 88	

Artisan Bun 40 g

PÃO RUSTICO 40 G • BOLLITO RÚSTICO 40G

G3000100	190–210 °C *374–410 °F*	US 110
40 g *1.4 oz*	10-15 min	MOD 166
13×6,5 cm *5.1×2.5 in*	48	
10–15 min	EUR 88	

Demi Baguette 122 g

MEIA BAGUETTE 122 G • MEDIA BAGUETTE 122 G

Y057293	190–210 °C *374–410 °F*	US 35
112 g *3.9 oz*	12-14 min	MOD 92
25,5x5,6 cm *10.3x2.2 in*	76	
15–20 min	EUR 28	

Baguette Rustica 250 g

BAGUETTE RUSTICA 250 G • BAGUETTE RUSTICA 250 G

Y054770	190–210 °C *374–410 °F*	US 35
230 g *8.1 oz*	15-20 min	MOD 92
50x5,6 cm *29.6x2.2 in*	34	
15–20 min	EUR 28	

Olive Oil Bread 115 g

PÃO COM AZEITE 115 G • TORTA CON ACEITE DE OLIVA 115 G

15184	190–210 °C *374–410 °F*	84
115 g *4.0 oz*	5 min	MOD 56
12 cm ø *4.7 in ø*	34	
30–40 min	EUR 66	

Suggested presentation for Wholewheat Bun 40 g • Sugestão de apresentação Pão Integral 40 g • Sugerencia de presentación Bollito Integral 40 g

Virgin Dough

MASSA VIRGEM • MASA VIRGEN

Suggested presentation for Wheat Virgin Dough • Sugestão de apresentação Massa Virgem de Trigo • Sugerencia de presentación Masa Virgen de Trigo

Wheat Virgin Dough

MASSA VIRGEM DE TRIGO • MASA VIRGEN DE TRIGO

19000	120 min*	EUR 81
340 g *11.9 oz*	180-240 ºC *356-464ºF*	US 84
37-38 cm *14.5-14.9 in*	28 min	MOD 75
10-15 min	22	

Country Virgin Dough

MASSA VIRGEM DO PAÍS • MASA VIRGEN DEL PAÍS

19002	120 min*	EUR 81
340 g *11.9 oz*	180-240 ºC *356-464ºF*	US 84
37-38 cm *14.5-14.9 in*	28 min	MOD 75
10-15 min	22	

Multi-Cereal Virgin Dough

MASSA VIRGEM MULTICEREAIS • MASA VIRGEN MULTICEREALES

19003	120 min*	EUR 81
340 g *11.9 oz*	180-240 ºC *356-464ºF*	US 84
37-38 cm *14.5-14.9 in*	28 min	MOD 75
10-15 min	22	

The Virgin Dough by Chousa was created thinking in the artisan bakers and with the purpose to improve their times and process without damaging the product. We achieve types of dough that allow preparing premium breads and also make our shops smell like milled wheat. With the same dough we can make an infinity range of shapes, sizes and decorations. We can make each piece be exclusive and unique. A bread impossible to find in other bakeries and big supermarkets.
The artisan philosophy is back...Join it! Personalize your breads, recover the identity of your shop and develop loyalty to your customers with exclusive products.

A Massa Virgem da Chousa foi criada pensando nos padeiros artesanais, procurando melhorar os tempos e processos sem prejudicar o produto fabricado. Conseguimos massas que nos permitem preparar pão de primeira qualidade e ambientar todo o ponto de venda com um impressionante aroma a trigo recém fermentado. Com uma mesma massa consegue trabalhar com uma infinidade de formatos, tamanhos, decorações e fazer de cada peça um produto exclusivo, um pão único, impossível de encontrar em outras padarias ou grandes superfícies. Junta-te ao regresso do artesanal! Personaliza o teu pão, recupera a identidade do teu ponto de venda e fideliza os teus clientes com produtos desenhados a medida.

La Masa Virgen de Chousa se creó pensando en los panaderos artesanos, buscando mejorar sus tiempos y procesos sin perjudicar el producto de obrador. Conseguimos masas que nos permiten preparar panes de primera calidad y ambientar todo el local con un impresionante aroma a trigo recién molturado. Con una misma masa, se puede trabajar en infinidad de formatos, tamaños, decoraciones y hacer de cada pieza un producto exclusivo, un pan único, imposible de encontrar en otras panaderías o grandes superficies.
Súmate a la vuelta a lo artesano! Personaliza tus panes, recupera la identidad de tu local y fideliza a tus clientes con productos diseñados a medida.

Suggested presentation for Country Virgin Dough • Apresentação sugestão Massa Virgem do País • Sugerencia de presentación Masa Virgen del País

** To ferment at 26-28 ºC (78.8-82.4 ºF) with a humidity of 60-65% • Fermentar a 26-28 ºC (78.8-82.4 ºF) com uma humidade de 60-65% • Fermentar a 26-28 ºC (78.8-82.4 ºF) con una humedad del 60-65%.*

Savoury Pastry

SALGADOS • SALADOS

There is a word in Galicia with no equivalent or translation: the famous *empanada*. A word that represents the authenticity of Galician flavours. When we mention empanada we know that we are offering something absolutely Galician. At Chousa, we have prepared empanadas pasties for almost 50 years, so that anybody can experience the pleasure of tasting them in any place of the word. The only difficulty now is choosing among our great variety of products and sizes: from our smaller sizes up to our 3kg pasties. Different sizes and shapes to the delight of your customers.

Existe uma palavra na Galiza que não se traduz porque é uma palavra própria, única: *empanada;* é o mais genuíno da Galiza, o mais saboroso! Quando se fala de empanada, sabemos que estamos a falar de algo genuinamente galego. Na Chousa levamos 50 anos a fabrica-las para que possam ser saboreadas em qualquer parte do mundo, sendo a maior dificuldade, a de eleger a melhor na nossa ampla gama. Desde as pequenas minis até à empanada de 3kg, todos os tamanhos, todas as formas e diversos sabores, para deliciar o paladar dos seus clientes.

Hay una palabra en Galicia que no se traduce porque es una palabra propia, única: *empanada;* lo más genuino de Galicia, lo más sabroso. Cuando se habla de empanada sabemos que se está ofreciendo algo puramente gallego. En Chousa llevamos 50 años fabricándolas para que usted las saboree en cualquier rincón del mundo, con el único problema de que le costará elegir entre nuestra amplia gama. Desde el pequeño bocado de los mini hasta la empanada de 3kg, todos los tamaños, todas las formas y multitud de sabores para deleitar el paladar de sus clientes.

Traditional Galician Pies

EMPANADAS TRADICIONAIS • EMPANADAS TRADICIONALES

1300 g Galician Pie

EMPANADA GALEGA 1300 G • EMPANADA GALLEGA 1300 G

1300 g *45.8 oz*	180–200 °C *356–392 °F*	US 72
650 g *22.9 oz*	40–45 min	MOD 1
650 g *22.9 oz*	5	
31 cm ø *12.2 in ø*	EUR 60	

Tuna • Atum • Atún
10000

Meat • Carne • Carne
10001

Cod • Bacalhau • Bacalao
10002

Octopus • Polvo • Pulpo
10003

Cod and Raisins • Bacalhau-Passas • Bacalao-Pasas
10005

Chicken • Frango • Pollo
10006

Homemade Pie

EMPANADA ARTESANA • EMPANADA ARTESANA

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

Tuna • Atum • Atún
12200

Spicy Pork • Raxo • Raxo
12201

Octopus • Polvo • Pulpo
12203

650 g Galician Pie

EMPANADA GALEGA 650 G • EMPANADA GALLEGA 650 G

650 g *22.9 oz*	180–200 °C *356–392 °F*	US 96
325 g *11.4 oz*	40–45 min	MOD 6
325 g *11.4 oz*	10	
23 cm ø *9 in ø*	EUR 72	

Tuna • Atum • Atún
G1020000

Meat • Carne • Carne
G1020001

Suggested presentation for 1300 g Galician Pie flavor Tuna • Sugestão de apresentação Empanada Galega 1300 g sabor Atum • Sugerencia de presentación Empanada Gallega 1300 g sabor Atún

Horeca Pies

EMPANADAS HORECA • EMPANADAS HORECA

57×37 Galician Pie

EMPANADA GALEGA 57×37 • EMPANADA GALLEGA 57×37

3000 g *105.8 oz*	180–200 °C *356–392 °F*	US 60
1500 g *52.9 oz*	40–45 min	MOD 2
1500 g *52.9 oz*	3	
57×37 cm *22.4×14.5 in*	EUR 40	

Tuna • Atum • Atún
G1200000

Meat • Carne • Carne
G1200001

19×29 Galician Pie

EMPANADA GALEGA 19×29 • EMPANADA GALLEGA 19×29

800 g *28.2 oz*	180–200 °C *356–392 °F*	US 96
400 g *14.1 oz*	40–45 min	MOD 4
400 g *14.1 oz*	12	
19×29 cm *7.4×11.4 in*	EUR 60	

Tuna • Atum • Atún
10500

Meat • Carne • Carne
10501

Cod • Bacalhau • Bacalao
10502

Chicken • Frango • Pollo
10506

15×25 Galician Pie

EMPANADA GALEGA 15×25 • EMPANADA GALLEGA 15×25

500 g *17.6 oz*	180–200 °C *356–392 °F*	US 130
250 g *8.8 oz*	40–45 min	MOD 32
250 g *8.8 oz*	12	
15×25 cm *5.9×9.8 in*	EUR 99	

Tuna • Atum • Atún
11600

Meat • Carne • Carne
11601

Chicken • Frango • Pollo
11606

Suggested presentation for 19×29 Galician Pie flavor Tuna • Sugestão de apresentação Empanada Galega 19×29 sabor Atum • Sugerencia de presentación Empanada Gallega 19×29 sabor Atún

Ready-to-eat Range

PRODUTOS PRONTOS PARA CONSUMO • QUINTA GAMA

Small Pie Baked to your Liking 110 g *

EMPANADILHA COZIDA NO PONTO 110 G • EMPANADILLA COCIDA AL PUNTO 110 G

110 g *3.88 oz*
20×7 cm *7.8×2.7 in*
180–200 °C *356–392 °F*
7–10 min
64
72
100
85

Tuna • Atum • Atún
14510

Meat • Carne • Carne
14511

Chicken • Frango • Pollo
14516

110 g Fully baked Small Pie

EMPANADILHA COZIDA 110 G • EMPANADILLA COCIDA

110 g *3.88 oz*
20×7 cm *7.8×2.7 in*
2–3 h
50
72
100
85

Tuna • Atum • Atún
14530

Meat • Carne • Carne
14531

Chicken • Frango • Pollo
14536

Suggested presentation for Small Pie Baked to Your Liking 110 g flavor Chicken • Sugestão de apresentação Empanadilha Cozida no Ponto 110 g sabor Frango • Sugerencia de presentación Empanadilla Cocida al Punto 110 g sabor Pollo

** It can be eaten without baking (let it thaw for 2–3 h) • Pode ser consumida sem cozer (deixe descongelar durante 2–3 h) • Puede ser consumida sin hornear (déjela descongelar durante 2–3 h).*

Pastries and D-shaped Pasties

EMPANADILHAS E MINIS • EMPANADILLAS Y MINIS

Suggested presentation for 200 g Galician Small Pie flavor Tuna • Sugestão de apresentação Empanadilha Galega 200 g sabor Atum • Sugerencia de presentación Empanadilla Gallega 200 g sabor Atún

140 g Galician Small Pie

EMPANADILHA GALEGA 140 G • EMPANADILLA GALLEGA140 G

140 g *5 oz*	200 °C *392 °F*	US 80
85 g *3 oz*	40-45 min	MOD 3
55 g *2 oz*	70	
21×7 cm *8.2×2.7 in*	EUR 42	

Tuna • Atum • Atún
14000

Meat • Carne • Carne
14001

Chicken • Frango • Pollo
14006

Bolognesa • Bolonhesa • Boloñesa
14009

D-shaped Pasty *

MINIS • MINIS

35 g *1.2 oz*	200 °C *392 °F*	US 120
20 g *0.7 oz*	20–25 min	MOD 75
15 g *0.5 oz*	5,5 kg *12 lb*	
7,5×5 cm *2.9×1.9 in*	EUR 81	

Tuna • Atum • Atún
G1551000

200 g Galician Small Pie

EMPANADILHA GALEGA 200 G • EMPANADILLA GALLEGA 200 G

200 g *7 oz*	200 °C *392 °F*	US 120
100 g *3.5 oz*	35–40 min	MOD 75
100 g *3.5 oz*	30	
17×8 cm *6.6×3.1 in*	EUR 81	

Tuna • Atum • Atún
G1505000

Meat • Carne • Carne
G1505001

Small D-shaped Puff

MINIS FOLHADOS • MINIS HOJALDRE

35 g *1.2 oz*	25–30 min	EUR 81
20 g *0.7 oz*	200 °C *392 °F*	US 120
15 g *0.5 oz*	15–20 min	MOD 75
7,5×5 cm *2.9×1.9 in*	5,5 kg *12 lb*	

Tuna • Atum • Atún
G1651000

D-shaped Small Pie*

EMPANADILHA MEIA-LUA • EMPANADILLA MEDIA LUNA

100 g *3.5 oz*	200 °C *392 °F*	US 120
55 g *2 oz*	25 min	MOD 75
45 g *1.5 oz*	64	
12×9 cm *4.7×3.5 in*	EUR 81	

Tuna • Atum • Atún
G1506000

**Another option is to let them thaw for about 10 to 15 minutes and then fry in oil at 190 °C (374 °F) for 10 minutes (5 minutes for D-Shaped Pasties).• Como opção, podem-se deixar descongelar por 10–15 minutos e logo fritar a 190 °C durante 10 minutos (5 no caso das minis) • Opcionalmente, se pueden descongelar entre 10–15 minutos y freír a 190 °C durante 10 minutos (5 para las minis).*

Small Pies of the World

EMPANADILHAS DO MUNDO • EMPANADILLAS DEL MUNDO

Suggested presentation for Curry Small Pie, Kebab and Chilean • Sugestão de apresentação Empanadilha com Carril, Kebab e Chilena • Sugerencia de presentación Empanadilla al Curry, Kebab y Chilena

Curry Small Pie*

EMPANADILHA COM CARRIL • EMPANADILLA AL CURRY

31678		15×7 cm *5.9×2.7 in*		EUR	110
90 g *3.17 oz*		200 °C *392 °F*		US	196
45 *g 1.58 oz*		25–30 min		MOD	13
45 g *1.58 oz*		48			

Kebab Small Pie*

EMPANADILHA KEBAB • EMPANADILLA KEBAB

31676		15×7 cm *5.9×2.7 in*		EUR	110
90 g *3.17 oz*		200 °C *392 °F*		US	196
45 *g 1.58 oz*		25–30 min		MOD	13
45 g *1.58 oz*		48			

Vegan Small Pie*

EMPANADILHA VEGANA • EMPANADILLA VEGANA

31677		15×7 cm *5.9×2.7 in*		EUR	110
90 g *3.17 oz*		200 °C *392 °F*		US	196
45 *g 1.58 oz*		25–30 min		MOD	13
45 g *1.58 oz*		48			

Argentinian Small Pie*

EMPANADILHA ARGENTINA • EMPANADILLA ARGENTINA

31675		15×7 cm *5.9×2.7 in*		EUR	110
90 g *3 oz*		200 °C *392 °F*		US	196
45 g *1.5 oz*		25–30 min		MOD	13
45 g *1.5 oz*		48			

Calzone Small Pie*

EMPANADILHA CALZONE • EMPANADILLA CALZONE

31638		15×7 cm *5.9×2.7 in*		EUR	110
90 g *3 oz*		200 °C *392 °F*		US	196
45 g *1.5 oz*		25–30 min		MOD	13
45 g *1.5 oz*		48			

Chilean Small Pie*

EMPANADILHA CHILENA • EMPANADILLA CHILENA

31674		15×7 cm *5.9×2.7 in*		EUR	110
90 g *3 oz*		200 °C *392 °F*		US	196
45 g *1.5 oz*		25–30 min		MOD	13
45 g *1.5 oz*		48			

Jalapeña Small Pie*

EMPANADILHA MEXICANA • EMPANADILLA JALAPEÑA

32121		15,5×6 cm *6×2.3 in*		EUR	110
100 g *3 oz*		200 °C *392 °F*		US	168
55 g *1.5 oz*		25–30 min		MOD	13
45 g *1.5 oz*		49			

** Another option is to let them thaw for about 10 to 15 minutes and then fry in oil at 190 °C (374 °F) for 10 minutes • Como opção, podem-se deixar descongelar por 10–15 minutos e logo fritar a 190 °C durante 10 minutos • Opcionalmente, se pueden descongelar entre 10–15 minutos y freír a 190 °C durante 10 minutos.*

Puff Pastry

FOLHADOS • HOJALDRES

Suggested presentation for Yorqui Puff Pastry • Sugestão de apresentação Yorqui • Sugerencia de presentación Yorqui

Puff Pastry Triangle

TRIÂNGULO FOLHADO • TRIÁNGULO HOJALDRE

150 g *5.2 oz*	30 min	EUS 81
75 g *2.6 oz*	200 °C *392 °F*	US 120
75 g *2.6 oz*	15–20 min	MOD 75
15×15 cm *5.9×5.9 in*	38	

Bacon&Cheese • Bacon&Queijo • Bacon&Queso
G1550009

Ham&Cheese • Presunto&Queijo • Jamón&Queso
G1550026

Chorizo&Cheese • Chouriço&Queijo • Chorizo&Queso
G1550028

Spinach& Bechamel • Espinafres&Bechamel Espinacas&Bechamel
G1550013

Savoury Slice

AGULHAS • AGUJAS

100 g *3.5 oz*	30–35 min	EUS 81
55 g *2 oz*	200 °C *392 °F*	US 120
45 g *1.5 oz*	20–25 min	MOD 75
17,5×6 cm *6.8×2.3 in*	56	

Tuna • Atum • Atún
32320

Veal • Vitela • Ternera
32334

Ham and Cheese Sandwich

MISTO • MIXTO

Ham and Cheese • Fiambre e Queijo • York y Queso

32513	10×11 cm *3.9×4.3 in*	48
135 g *4.7 oz*	30–35 min	EUS 110
85 g *3 oz*	200 °C *392 °F*	US 168
50 g *1.7 oz*	20–25 min	MOD 75

Yorqui Puff Pastry

YORQUI • YORQUI

Ham and Cheese • Fiambre e Queijo • York y Queso

G1607026	12×7 cm *4.7×2.7 in*	70
100 g *3.5 oz*	10–15 min	EUS 81
60 g *2.11 oz*	200 °C *392 °F*	US 120
40 g *1.4 oz*	15–20 min	MOD 75

D-shaped Puff

MEIA LUA FOLHADA • MEDIA LUNA HOJALDRE

Tuna • Atum • Atún

G1606000	12×9 cm *4.7×3.5 in*	64
100 g *3.5 oz*	30–35 min	EUS 81
55 g *2 oz*	200 °C *392 °F*	US 120
45 g *1.5 oz*	20–25 min	MOD 75

Apple Puff Pastry

DOCE DE MAÇÃ • DULCE DE MANZANA

31727	16×7 cm *6.2×2.7 in*	36
100 g *3.5 oz*	25–30 min	EUS 110
55 g *2 oz*	200 °C *392 °F*	US 196
45 g *1.5 oz*	20–25 min	MOD 75

Snacks

SNACKS • SNACKS

Suggested presentation for Rectangular Mini Pizza • Sugestão de apresentação Mini Pizza Rectangular • Sugerencia de presentación Mini Coca

Chicken and Basil Focaccia

FOCACCIA DE FRANGO E BASÍLICO • FOCACCIA RELLENA DE POLLO Y ALBAHACA

G2000501	180–200 °C *356–392 °F*	EUR 72
360 g *12.6 oz*	15 min	US 100
19 cm ø *7.4 in ø*	17	MOD 85

Chicken Fajita

FAJITA DE FRANGO • FAJITA DE POLLO

G2090000	10 min	US 66
120 g *4.2 oz*	1 min	MOD 55
40 g *1.4 oz*	60	
80 g *2.8 oz*	EUR 54	

Chorizo Filled Bread Roll

PÃO COM CHOURIÇO SERRANO • BOLLITO PREÑAO

38405	12,5×6 cm *4.9×2.3 in*	44
115 g *5.4 oz*	20–30 min	EUR 66
70 g *2.4 oz*	190–210 °C *374–410 °F*	US 84
45 g *1.5 oz*	12–14 min	MOD 56

Rectangular Mini Pizza

MINI PIZZA RECTANGULAR • MINI COCA

G2071001	180–200 °C *356–392 °F*	EUR 81
130 g *4.5 oz*	5–7 min	US 120
17,5×7 cm *6.8×2.7 in*	36	MOD 75

Carbonara Mini Pizza

MINI PIZZA CARBONARA • MINI PIZZA CARBONARA

G2070008	180–200 °C *356–392 °F*	EUR 81
150 g *5.2 oz*	10 min	US 120
14 cm ø *5.5 in ø*	23	MOD 75

Ham and Cheese Mini Pizza

MINI PIZZA FIAMBRE E QUEIJO • MINI PIZZA DE JAMÓN YORK

G2070001	180–200 °C *356–392 °F*	EUR 81
155 g *5.4 oz*	10 min	US 120
14 cm ø *5.5 in ø*	23	MOD 75

Other Range

COMPLEMENTOS • COMPLEMENTOS

Suggested presentation for Round Spanish Tortilla With Onion • Sugestão de apresentação Tortilha Redonda com Cebola • Sugerencia de presentación Tortilla Redonda con Cebolla

Pizza Base with Tomato Sauce

BASE DE PIZZA COM TOMATE • BASE PIZZA CON TOMATE

G2080500	180°C *356°F*	US 176
285 g *10.05 oz*	7 min	MOD 83
25 cm ø *9.8 in ø*	7	
10 min	EUR 102	

Square White Sponge

PÃO DE LÓ QUADRADO BRANCO • BIZCOCHO CUADRADO BLANCO

37808	2 h	US 90
150 g *5.2 oz*	22	MOD 34
33,8×27,3×0,9 cm *13.2×10.6×0.4 in*	EUR 68	

Square Chocolate Sponge

PÃO DE LÓ QUADRADO DE CHOCOLATE • BIZCOCHO CUADRADO DE CHOCOLATE

37809	2 h	US 90
150 g *5.2 oz*	22	MOD 34
33,8×27,3×0,9 cm *13.2×10.6×0.4 in*	EUR 68	

Round White Sponge

PÃO DE LÓ REDONDO BRANCO • BIZCOCHO REDONDO BLANCO

37859	2 h	US 90
66 g *2.3 oz*	40	MOD 34
21×1,1 cm ø *8.2×0.4 in ø*	EUR 68	

Round Spanish Tortilla With Onion

TORTILHA REDONDA COM CEBOLA • TORTILLA REDONDA CON CEBOLLA

G2100001	240 °C *464 °F*	US 72
700 g *24.6 oz*	15-20 min	MOD 6
22 cm ø *8.6 in ø*	12	
1–2 h	EUR 72	

Catering Spanish Tortilla With Onion

TORTILHA HOTELARIA COM CEBOLA • TORTILLA HOSTELERÍA CON CEBOLLA

G2100101	240 °C *464 °F*	US 72
1500 g *52.9 oz*	30-35 min	MOD 6
24 cm ø *9.4 in ø*	5	
2–3 h	EUR 72	

Square Spanish Tortilla With Onion

TORTILHA RECTANGULAR COM CEBOLA • TORTILLA PLANCHA CON CEBOLLA

G2101001	240 °C *464 °F*	US 80
750 g *26.4 oz*	15-20 min	MOD 4
27×21 cm *10.5×8.2 in*	14	
1–2 h	EUR 60	

Patisserie

DOCE • DULCE

Our pastry cooks make all our desserts with the greatest care and dedication. The best reward for our efforts is a smile on your customers face that brings back childhood memories. It reminds us of the old world traditional bakery on a special Saturday or Holiday.

O cuidado que os nossos pasteleiros colocam na hora elaborar a nossa gama de doces, tem a sua melhor recompensa no sorriso dos clientes. Recordando os dias da nossa infância, a pastelaria tradicional, o pastel de Domingo e até o bolo de aniversário. Todos os sabores que a Chousa recupera para que possam oferecê-los aos vossos clientes, tendo a certeza que vai triunfar.

El cuidado que ponen nuestros pasteleros a la hora de elaborar nuestra gama de dulces tiene su mejor recompensa en la sonrisa del cliente. Recuerdos de días de infancia, de la bollería tradicional, del pastel del domingo o de los cumpleaños. Unos sabores que Chousa recupera para que usted pueda ofrecérselos a sus clientes teniendo toda seguridad de que va a triunfar.

Oven Baked Patisserie

PASTELARIA DE FORNO • PASTELERÍA DE HORNO

Suggested presentation for Custard Cream Puff Pastry • Sugestão de apresentação Pastel de Nata • Sugerencia de presentación Pastel de Nata

Custard Cream Puff Pastry

PASTEL DE NATA • PASTEL DE NATA

G4300001	230–240 °C *446–464 °F*	US 196
70 g *2.4 oz*	15 min	MOD 13
7 cm ø *2.7 in ø*	60	
15 min	EUR 110	

Coulant

COULANT • COULANT

39151	35-40 seg	US 190
90 g *3.1 oz*	24	MOD 167
6.5 cm ø *2.5 in ø*	EUR 152	

Almond Tart

TARTE DE AMÊNDOA • TARTA DE ALMENDRA

16100	1–2 h	US 78
600 g *21.1 oz*	6	MOD 16
25 cm ø *9.8 in ø*	EUR 44	

Almond King Size Cake

PLACA TARTE DE AMÊNDOA • PLANCHA TARTA DE ALMENDRA

18000	3 h	US 216
1280 g *45.1 oz*	1	MOD 14
36×27 cm *14.2×10.6 in*	EUR 108	

Apple and Cinnamon Cake

BOLO DE MAÇÃ E CANELA • BIZCOCHO MANZANA Y CANELA

18001	3 h	US 216
1700 g *59.9 oz*	1	MOD 14
36×27 cm *14.2×10.6 in*	EUR 108	

Carrot King Size Cake

PLACA CARROT CAKE • PLANCHA CARROT CAKE

18002	3 h	US 216
1800 g *63.4 oz*	1	MOD 14
36×27 cm *14.2×10.6 in*	EUR 108	

Cake with Chocolate

BOLO COM CHOCOLATE • BIZCOCHO CON CHOCOLATE

18003	3 h	US 216
1700 g *59.9 oz*	1	MOD 14
36×27 cm *14.2×10.6 in*	EUR 108	

Brownie Pre-cut

PRÉ-CORTADO BROWNIE • PRECORTADO BROWNIE

18050	3 h	US 216
1800 g *63.4 oz*	1	MOD 14
36×27 cm *14.2×10.6 in*	EUR 108	

Cakes and Rolls

BOLOS E TORTAS • TARTAS Y BRAZOS

Suggested presentation for Raspberry Cheesecake • Sugestão de apresentação Cheesecake com Framboesa • Sugerencia de presentación Cheesecake Estilo NY con Frambuesa

Intensive Chocolate Cake

MORTE POR CHOCOLATE • MUERTE POR CHOCOLATE

	37532		24 cm ø *9.4 in ø*	EUR	168
	2000 g *70.54 oz*		8 h	US	168
	16		1	MOD	150

Raspberry Cheesecake

CHEESECAKE COM FRAMBOESA • CHEESECAKE ESTILO NY CON

	37585		22,5 cm ø *8.8 in ø*	EUR	168
	1650 g *58.2 oz*		4–5 h	US	168
	16		1	MOD	150

Sacher Viena

SACHER VIENA • SACHER VIENA

	16712		21 cm ø *8.2 in ø*	EUR	108
	670 g *23.6 oz*		2–3 h	US	144
	8–10		2	MOD	67

Custard Cream Roll

TORTA DE CREME • BRAZO DE CREMA

	16420		26×7,5 cm *10.2×2.9 in*	EUR	80
	850 g *29.9 oz*		4–5 h	US	120
	8–9		4	MOD	120

Cream Roll

TORTA DE NATAS • BRAZO DE NATA

	16421		26×7,5 cm *10.2×2.9 in*	EUR	80
	500 g *17.6 oz*		2–3 h	US	120
	8–9		4	MOD	120

Chocolate Roll

TORTA DE CHOCOLATE • BRAZO DE CHOCOLATE

	16426		26×7,5 cm *10.2×2.9 in*	EUR	80
	500 g *17.6 oz*		2–3 h	US	120
	8–9		4	MOD	120

King Size Cakes 1

PLACAS 1 • PLANCHAS 1

Suggested presentation for Sacher Viena King Size Cakes • Sugestão de apresentação Placa Sacher Viena • Sugerencia de presentación Plancha Sacher Viena

Chocolate and Caramel

CHOCOLATE E CARAMELO • CHOCOLATE Y CARAMELO

16338	33,5×27 cm *13.1×10.6 in*	EUR 108
1800 g *63.5 oz*	2–3 h	US 216
21	1	MOD 14

Praline

PRALINE • PRALINÉ

16337	33,5×27 cm *13.1×10.6 in*	EUR 108
1800 g *63.5 oz*	2–3 h	US 216
21	1	MOD 14

Sacher Viena

SACHER VIENA • SACHER VIENA

16928	33,5×27 cm *13.1×10.6 in*	EUR 108
1900 g *67 oz*	2–3 h	US 216
21	1	MOD 14

Black Forest

FLORESTA NEGRA • SELVA NEGRA

16304	33,5×27 cm *13.1×10.6 in*	EUR 108
1900 g *67 oz*	4–5 h	US 216
21	1	MOD 14

Three Chocolate

TRÊS CHOCOLATES • TRES CHOCOLATES

16306	33,5×27 cm *13.1×10.6 in*	EUR 108
1800 g *63.5 oz*	4–5 h	US 216
21	1	MOD 14

Tiramisu

TIRAMISU • TIRAMISÚ

16303	33,5×27 cm *13.1×10.6 in*	EUR 108
1800 g *63.5 oz*	5–6 h	US 216
21	1	MOD 14

Yoghurt and Forest Fruit

IOGURTE E FRUTAS DO BOSQUE • YOGUR Y FRUTAS DEL BOSQUE

16322	33,5×27 cm *13.1×10.6 in*	EUR 108
2050 g *72.3 oz*	4–5 h	US 216
21	1	MOD 14

San Marcos

SÃO MARCOS • SAN MARCOS

16300	33,5×27 cm *13.1×10.6 in*	EUR 108
1800 g *63.5 oz*	4–5 h	US 216
21	1	MOD 14

Cheese and Strawberry

QUEIJO E MORANGO • QUESO Y FRESA

16310	33,5×27 cm *13.1×10.6 in*	EUR 108
1950 g *68.7 oz*	5–6 h	US 216
21	1	MOD 14

King Size Cakes 2

PLACAS 2 • PLANCHAS 2

Marshmallow

MARSHMALLOW • NUBES

16336	33,5×27 cm *13.1×10.6 in*	EUR 108
1800 g *63.49 oz*	2–3 h	US 216
21	1	MOD 14

Blood Orange

LARANJA SANGUÍNEA • NARANJA SANGUINA

16329	33,5×27 cm *13.1×10.6 in*	EUR 108
1850 g *65.25 oz*	3–4 h	US 216
21	1	MOD 14

Strawberry and Cream

MORANGO E NATAS • NATA Y FRESAS

16330	33,5×27 cm *13.1×10.6 in*	EUR 108
2250 g *79.3 oz*	6–7 h	US 216
21	1	MOD 14

San Marcos Pre-cut

PRÉ-CORTADO SÃO MARCOS • PRECORTADO SAN MARCOS

16800	8×4 cm *3.1×1.5 in*	EUR 108
1650 g *58.2 oz*	30 min	US 216
21	1	MOD 14

Black Forest Pre-cut

PRÉ-CORTADO FLORESTA NEGRA • PRECORTADO SELVA NEGRA

16804	8×4 cm *3.1×1.5 in*	EUR 108
1750 g *61.7 oz*	30 min	US 216
21	1	MOD 14

Tiramisu Pre-cut

PRÉ-CORTADO TIRAMISU • PRECORTADO TIRAMISÚ

16803	8×4 cm *3.1×1.5 in*	EUR 108
1650 g *58.2 oz*	30 min	US 216
21	1	MOD 14

Suggested presentation for Strawberry and Cream King Size Cakes • Sugestão de apresentação Placa Morango e Natas • Sugerencia de presentación Plancha Nata y Fresas

Square Cakes and Minis

BOLOS QUADRADOS E MINIS • TARTAS CUADRADAS Y MINIS

Suggested presentation for Blood Orange Square Cake • Sugestão de apresentação Bolo Quadrado Laranja Sanguínea • Sugerencia de presentación Tarta Cuadrada Naranja Sanguina

Mini Cakes Assortment [2]

MINI SORTIDO PASTELARIA • PASTEL MINI SURTIDO

39120	2	MOD 66
275 g *9.7 oz*	EUR 216	
30 min	US 432	

San Marcos[2]

SÃO MARCOS • SAN MARCOS

17300	16×12,5 cm *6.2×4.9 in*	EUR 108
380 g *13.4 oz*	2–3 h	US 216
6	4	MOD 14

Tiramisu[2]

TIRAMISU • TIRAMISÚ

17303	16×12,5 cm *6.2×4.9 in*	EUR 108
390 g *13.7 oz*	2–3 h	US 216
6	4	MOD 14

Black Forest[2]

FLORESTA NEGRA • SELVA NEGRA

17304	16×12,5 cm *6.2×4.9 in*	EUR 108
405 g *14.2 oz*	2–3 h	US 216
6	4	MOD 14

Cheese and Strawberry[2]

QUEIJO E MORANGO • QUESO Y FRESA

17310	16×12,5 cm *6.2×4.9 in*	EUR 108
410 g *14.4 oz*	2–3 h	US 216
6	4	MOD 14

Blood Orange[2]

LARANJA SANGUÍNEA • NARANJA SANGUINA

17329	16×12,5 cm *6.2×4.9 in*	EUR 108
375 g *13.2 oz*	2–3 h	US 216
6	4	MOD 14

Strawberry and Cream[2]

MORANGO E NATAS • NATA Y FRESAS

17330	16×12,5 cm *6.2×4.9 in*	EUR 108
485 g *17.1 oz*	2–3 h	US 216
6	4	MOD 14

Marshmallow[2]

MARSHMALLOW • NUBES

17336	16×12,5 cm *6.2×4.9 in*	EUR 108
450 g *15.8 oz*	2–3 h	US 216
6	4	MOD 14

Product Presentation [2]

APRESENTAÇÃO DO PRODUTO • PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Delices

DELÍCIAS • DELICIAS

Three Chocolate Delice

DELÍCIA TRÊS CHOCOLATES • DELICIA TRES CHOCOLATES

17406	6,2×5,3 cm *2.4×2.1 in*	EUR 216
760 g *26.8 oz*	30 min	US 432
12	1	MOD 66

Cheese and Strawberry Delice

DELÍCIA QUEIJO E MORANGO • DELICIA QUESO Y FRESA

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

Sacher Viena Delice

DELÍCIA SACHER VIENA • DELICIA SACHER VIENA

17420	6,2×5,3 cm *2.4×2 in*	EUR 216
840 g *29.6 oz*	30 min	US 432
12	1	MOD 66

San Marcos Delice

DELÍCIA SÃO MARCOS • DELICIA SAN MARCOS

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

Tiramisu Delice

DELÍCIA TIRAMISU • DELICIA TIRAMISÚ

17403	6,2×5,3 cm *2.4×2 in*	EUR 216
735 g *25.9 oz*	30 min	US 432
12	1	MOD 66

Suggested presentation for Tiramisu Delice • Sugestão de apresentação Delícia Tiramisu • Sugerencia de presentación Delicia Tiramisú

Pastry

BOLOS • BOLLERÍA

A piece of pastry for every occasion: traditional flavours elaborated as never before by our professional artisans using the best selection of raw materials. We offer a wide range of versatile products standing out the "100% Butter" family for its premium category. High quality butter is used for the elaboration of its dough.

Uma peça de pastelaria para cada ocasião, sabores tradicionais elaborados como nunca pelos nossos mestres artesãos, empregando a melhor selecção de matérias primas. Uma ampla gama de versáteis produtos entre os quais se destaca a família "100% Manteiga" pela sua categoria Premium ao utilizar como ingrediente principal manteiga de alta qualidade na elaboração das suas massas.

Una pieza de bollería para cada ocasión, sabores tradicionales elaborados como nunca por nuestros maestros artesanos empleando la mejor selección de materias primas. Una amplia gama de versátiles productos entre los que destaca la familia "100% Mantequilla" por su categoría premium al emplear como ingrediente principal mantequilla de alta calidad en la elaboración de sus masas.

Fried

FRITOS • FRITOS

Custard Cream Berlina

BOLA DE BERLIM CREME • BERLINA CREMA

G4200001	2 h	US	90
95 g *3.3 oz*	32	MOD	65
8–9 cm ø *3.1–3.5 in ø*	72	EUR	

Chocolate Berlina

BOLA DE BERLIM CHOCOLATE • BERLINA CHOCOLATE

G4200002	2 h	US	90
95 g *3.3 oz*	32	MOD	65
8–9 cm ø *3.1–3.5 in ø*	72	EUR	

Long Custard Cream Berlina

XUXO CREME • XUXO CREMA

G4200101	2 h	US	90
95 g *3.3 oz*	28	MOD	65
14×4 cm *5.5×1.5 in*	72	EUR	

Long Chocolate Berlina

XUXO CHOCOLATE • XUXO CHOCOLATE

G4200102	2 h	US	90
95 g *3.3 oz*	28	MOD	65
14×4 cm *5.5×1.5 in*	72	EUR	

Suggested presentation for Chocolate Berlina • Sugestão de apresentação Bola de Berlim Chocolate • Sugerencia de presentación Berlina Chocolate

Donas

DONAS • DONAS

Dona

DONA • DONA

G4301300	15-20 min	US	150
46 g *1.6 oz*	36	MOD	149
8,8 cm ø *3.46 in ø*	120	EUR	

Choco Dona

DONA DE CHOCOLATE • DONA DE CHOCOLATE

G4301302	15-20 min	US	150
54 g *1.9 oz*	36	MOD	149
8,8 cm ø *3.46 in ø*	120	EUR	

Sugar Dona

DONA AÇUCARADA • DONA AZUCARADA

G4301301	15-20 min	US	150
44 g *1.55 oz*	36	MOD	149
8,8 cm ø *3.46 in ø*	120	EUR	

Filled Choco Dona

DONA RECHEADA DE CHOCOLATE • DONA RELLENA DE CHOCOLATE

G4301322	20-25 min	US	160
68 g *2.39 oz*	24	MOD	107
8,8 cm ø *3.46 in ø*	128	EUR	

Minidots Assortment

SORTIDO MINIDOTS • SURTIDO DE MINIDOTS

Y060240	15-20 min	US	90
23 g *0.81 oz*	75	MOD	137
6,8 cm ø *2.67 in ø*	72	EUR	

Basics&Muffins

BÁSICOS&MUFFINS • BÁSICOS&MUFFINS

Suggested presentation for Mini Margerine Croissant and Mini Choco Puff Pasty • Sugestão de apresentação Mini Croissant Margarina e Mini Napolitana Choco • Sugerencia de presentación Mini Croissant Margarina y Mini Napolitana Choco

Small Margarine Croissant

MINI CROISSANT MARGARINA • MINI CROISSANT MARGARINA

Y063650	180 °C *356 °F*	US 90
20,5 g *0.72 oz*	15-20 min	MOD 163
7,5×2,9 cm *2.9×1.1 in*	200	
15–30 min	EUR 72	

Chocolate Croissant Easy

NAPOLITANA CHOCOLATE FACIL • NAPOLITANA CHOCOLATE FACIL

Y059330	180 °C *356 °F*	US 90
41,9 g *1.4 oz*	15-20 min	MOD 167
6,7×5,4 cm *2.6×2.1 in*	110	
15–30 min	EUR 72	

Choco Puff Stick

CANHA DE CHOCOLATE • CAÑA DE CHOCOLATE

G4301030	190-210 °C *374-410 °F*	US 100
135 g *4.7 oz*	20-25 min	MOD 166
19,5×5,5 cm *7.6×2.1 in*	80	
35–40 min	EUR 80	

Chocolate Extrem Tûlipes

TÛLIPES CHOCOLATE EXTREME • TÛLIPES CHOCOLATE EXTREME

Y060930	30-45 min	US 170
103 g *3.6 oz*	20	MOD 129
6 cm ø *2.36 in ø*	EUR 136	

Cranberry&Yoghurt Tûlipes

TÛLIPE YOGURT&MIRTILOS • TÛLIPES YOGURT Y CARNBERRY

Y060770	30-45 min	US 170
103 g *3.6 oz*	20	MOD 129
6 cm ø *2.36 in ø*	EUR 136	

100% Butter

100% MANTEIGA • 100% MANTEQUILLA

100% Butter Croissant

CROISSANT 100% MANTEIGA • CROISSANT 100% MANTEQUILLA

G4301000	180-190 °C *356-374 °F*	US 140
70 g *2.46 oz*	14-16 min	MOD 164
16x3 cm *6.2x1.2in*	80	
95 min*	EUR 96	

Mini Croissant Delice

MINI CROISSANT DELICE • MINI CROISSANT DELICE

Y052130	180 °C *356 °F*	US 120
20,5 g *0.72 oz*	12-15 min	MOD 162
7,9×3 cm *3.1×1.1 in*	100	
15–30 min	EUR 96	

100% Butter Brioche

BRIOCHE 100% MANTEIGA • BRIOCHE 100% MANTEQUILLA

G4301040	180-190 °C *356-374 °F*	US 140
60 g *2.1 oz*	14-16 min	MOD 164
12x3 cm *4.7x1.2 in*	90	
95 min*	EUR 96	

100% Choco Butter Puff Pasty

NAPOLITANA CHOCO 100% MANTEIGA • NAPOLITANA CHOCO 100% MANTEQUILLA

G4301020	180-190 °C *356-374 °F*	US 110
130 g *4.5 oz*	14-16 min	MOD 164
17x3 cm *6.6x1.2 in*	72	
95 min*	EUR 96	

100% Cream Butter Puff Pasty

NAPOLITANA CREME 100% MANTEIGA • NAPOLITANA CREMA 100% MANTEQUILLA

G4301021	180-190 °C *356-374 °F*	US 110
130 g *4.5 oz*	14-16 min	MOD 164
17x3 cm *6.6x1.2 in*	72	
95 min*	EUR 96	

100% Butter Palmier

PALMIER 100% MANTEIGA • PALMERA 100% MANTEQUILLA

G4301060	200 °C *392 °F*	US 140
90 g *3.1 oz*	20–22 min	MOD 164
11×4 cm *4.3×1.6 in*	60	
30 min	EUR 96	

100% Butter Schnecke

SCHNECKE 100% MANTEIGA • SCHNECKE 100% MANTEQUILLA

G4301050	180-190 °C *356-374 °F*	US 140
95 g *3.3 oz*	14-16 min	MOD 164
6x4 cm *2.3x1.6in*	50	
95 min*	EUR 96	

100% Butter Mini Schnecke

MINI SCHNECKE 100% MANTEIGA • MINI SCHNECKE 100% MANTEQUILLA

G4301150	180-190 °C *356-374 °F*	US 140
30 g *1.05 oz*	12 min	MOD 164
5x3 cm *2x1.2 in*	8 kg *17.61 lb*	
95 min*	EUR 96	

Suggested presentation for 100% Butter Croissant • Sugestão de apresentação Croissant 100% Manteiga • Sugerencia de presentación Croissant 100% Mantequilla

** To ferment at 24 °C (75.2 °F) with a humidity of 70-75% • Fermentar a 24 °C (75.2 °F) com uma humidade de 70-75% • Fermentar a 24 °C (75.2 °F) con una humedad del 70-75%.*

Recomendaciones

RECOMENDAÇÕES • RECOMMENDATIONS

Technical Data. For more accurate information, please refer to the product data sheet.
Best Before. 12 months from the date of manufacture in the normal conditions of conservation, with the exception of Spanish tortillas and Oven Baked Patisserie which are 18 months
Storage. Keep at -18 °C (-0.4 °F) or less. After defrosting do not freeze again.
Defrosting. Products like doughnuts, sponges, tarts, Swiss rolls and cakes can be defrosted at positive temperature (32 °F/39.2 °F) from the previous day.
Rye Bread 470 g. Shelf life of the baked rye bread is 2 days at room temperature
Pies, Small Savoury Pastry And Pasty. We recommend straight cooking: there is no need to defrost the product beforehand. It is not necessary to coat it with egg or allow it to rise.
Small Pies of the World, D-Shaped Small Pies and D-Shaped Pasties. Another option is to let them thaw for about 10 to 15 minutes and then fry in oil at 190 °C (374 °F) for 10 minutes (5 minutes for D-Shaped Pasties).
Ready-to-Eat Range. This product can get in the oven without need to withdraw the packing. Also it is possible to consume directly once defrosted.
Pastries. Except for the Almond Tart, Almond King Size Cake, Brownie Per-Cut and the Carrot King Size Cake, we recommend that products be kept cold after defrosting (32 °F/39.2 °F) and eaten within 3 days.
Almond Tart. It is fit for consumption within 30 days after defrosting, but only if kept in its original package and avoiding temperature contrast and draughts.
Almond King Size Cake. It is fit for consumption within 15 days after defrosting, but only if kept in its original package and avoiding temperature contrast and draughts.
Brownie Per-Cut. It is fit for consumption within 7 days after defrosting, but only if kept in its original package and avoiding temperature contrast and draughts.
Carrot King Size Cake. It is fit for consumption within 5 days after defrosting, but only if kept in its original package and avoiding temperature contrast and draughts.
Sacher Viena. Another serving option is to heat it in the microwave for a couple of minutes. In this case, we recommend serving with ice cream for a hot-cold effect.
Spanish *Tortilla*. Coat with oil before placing them in the oven. Other ways to prepare them are:
- **Microwave:** spread oil over the product and cover it with the microwave's lid. Keep it at full power approx 5–10 min (Catering Spanish *Tortilla,* 10–15 min). Time can vary depending on microwave's power.
- **Frying pan:** place the *tortilla* in the with oil spread frying pan and cover it. Heat each side on a low flame during 5–10 minutes.

Dados Técnicos. Para uma informação mais precisa, sugerimos que se remeta à ficha técnica correspondente ao produto.
Data De Consumo Preferencial. 12 meses a partir da data de fabricação em condições normais de conservação, excepto as tortilhas e as placas cozidas que são 18 meses.
Conservação. Manter a uma temperatura inferior ou igual a -18 °C. Uma vez descongelado, não voltar a congelar o produto.
Descongelação. Os produtos fritos, pães de ló, tartes, tortas e placas podem ser descongeladas em ambiente de frio positivo (0 °C/+4 °C) de um dia para o outro.
Pão de Centeio 470 g. A vida útil do pão de centeio é de 2 dias depois de cozido em temperatura ambiente
Empanadas, Empanadilhas, Minis e Snacks. Recomenda-se a cozedura directa. Como tal, não é necessária uma descongelação prévia. Também não é necessário untar com ovo nem fermentar.
Empanadilhas do Mundo, Empanadilha Meia-Lua e Minis de massa. Como opção, podem-se deixar descongelar por 10–15 minutos e logo fritar a 190 °C durante 10 minutos (5 no caso das minis).
Produtos Prontos para o Consumo. Este produto pode ir ao forno directamente sem necessidade de retirar da embalagem. Também pode ser consumido directamente, depois de descongelado.
Pastelaria. À excepção da Tarte de Amêndoa, Placa Tarte de Amêndoa, Pré-Cortado Brownie e a Placa Carrot Cake, uma vez descongelados, é aconselhável manter os produtos sempre em frio positivo (0 °C/+4 °C) e consumi-los no espaço de 3 dias.
Tarte de Amêndoa. Pode ser consumida até 30 dias após a sua descongelação, desde que mantida na sua embalagem original, evitando a exposição ao ar e mudanças de temperatura.
Placa Tarte de Amêndoa. Pode ser consumida até 15 dias após a sua descongelação, desde que mantida na sua embalagem original, evitando a exposição ao ar e mudanças de temperatura.
Pré-Cortado Brownie. Pode ser consumida até 7 dias após a sua descongelação, desde que mantida na sua embalagem original, evitando a exposição ao ar e mudanças de temperatura.
Placa Carrot Cake. Pode ser consumida até 5 dias após a sua descongelação, desde que mantida na sua embalagem original, evitando a exposição ao ar e mudanças de temperatura.
Sacher Viena. Outra opção de apresentação consiste em aquecê-la no micro-ondas cerca de 2 minutos e que, neste caso, acompanhe a tarte com gelado para obter um efeito frio-quente.
Tortilha. Untar com azeite antes de colocá-la no forno. Outras formas de preparação são:
- **Micro-ondas:** untar com azeite e cobrir com uma tampa própria para micro-ondas. Manter na potência máxima durante 5 a 10 minutos (Tortilha Hotelaria, 10–15 minutos). O tempo variará consoante a potência do microondas.
- **Frigideira:** deitar para uma frigideira untada com azeite e tapar. Manter em fogo lento durante 5 a 10 minutos por cada lado.

Datos Técnicos. Para una información más precisa, le sugerimos que se remita a la ficha técnica correspondiente al producto.
Fecha de Consumo Preferente. 12 meses a partir de la fecha de fabricación en las condiciones normales de conservación, excepto las tortillas y las planchas horneadas que son 18 meses.
Conservación. Mantener a temperatura inferior o igual a -18 °C. No volver a congelar el producto una vez que ha sido descongelado.
Descongelación. Los productos como los fritos, bizcochos, tartas, brazos y planchas se pueden descongelar en frío positivo (0 °C/+4 °C) de un día para otro.
Pan de Centeno 470 g. La vida útil del pan de centeno es de 2 días una vez cocido y a temperatura ambiente
Empanadas, Empanadillas, Minis y Snacks. Se recomienda la cocción directa, por tanto no es necesario descongelar previamente. No es necesario pintar con huevo, ni fermentar.
Empanadillas del Mundo, Empanadilla Media Luna y Minis de masa. Opcionalmente, se pueden descongelar entre 10–15 minutos y freír a 190 °C durante 10 minutos (5 para las minis).
5ª Gama Chousa, Productos 100% Terminados. Este producto se puede calentar en el horno sin necesidad de retirar el envase. También se puede consumir directamente una vez descongelado.
Pastelería. Excepto en la Tarta de Almendra, Plancha Tarta de Almendra, Precortado de Brownie y Plancha Carrot Cake, se aconseja, una vez descongelados, mantener los productos siempre en frío positivo (0 °C/+4 °C) y consumirlos antes de 3 días.
Tarta de Almendra. Puede consumirse 30 días después de su descongelación, conservándose en su envase original, evitando contrastes de temperatura y corrientes de aire.
Plancha Tarta de Almendra. Puede consumirse 15 días después de su descongelación, conservándose en su envase original, evitando contrastes de temperatura y corrientes de aire.
Precortado de Brownie. Puede consumirse 7 días después de su descongelación, conservándose en su envase original, evitando contrastes de temperatura y corrientes de aire.
Plancha Carrot Cake. Puede consumirse 5 días después de su descongelación, conservándose en su envase original, evitando contrastes de temperatura y corrientes de aire.
Sacher Viena. Otra opción de presentación es calentarla en el microondas durante un par de minutos y que, en este caso, la acompañe de helado para conseguir un efecto frío-calor.
Tortilla. Untar con aceite antes de meterla en el horno. Otras formas de prepararlas son:
- **Microondas:** untar con aceite y cubrir con la tapa del microondas. Mantener a máxima potencia entre 5–10 minutos (Tortilla Hostelería, 10–15 minutos). El tiempo variará dependiendo de la potencia del microondas.
- **Sartén:** untar con aceite y colocarla en su interior, tapándola. Mantener entre 5–10 minutos por cada lado a fuego lento.

Compatible Palletization

PALETIZAÇÕES COMPATIVEIS • PALETIZACIONES COMPATIBLES

MOD. 1
10000 10001 10002
10003 10005 10006

MOD. 2
G1200000 G1200001

MOD. 3
14000 14001 14006
14009

MOD. 4
10500 10501 10502
10506 11800 11801
G2101001

MOD. 6
G1020000 G1020001 G2100001
G2100101

MOD. 7
15185 34000

MOD. 8
34050

MOD. 13
31678 31676 31677
31675 31638 31674
32121 32513 31727
G4300001

MOD. 14
18000 18001 18002
18003 18050 16338

MOD. 14
16337 16928 16304
16306 16303 16322
16300 16310 16336
16329 16330 16800
16804 16803 17336
17300 17303 17304
17310 17329 17330

MOD. 16
16100

MOD. 19
15162 15120 15166
15108

MOD. 28
35000 15177 15140

MOD. 32
11600 11601 11606
11900 11901 11902

MOD. 34
37808 37809 37859

MOD. 55
G2090000

MOD. 56
15186 15164 15156
15158 15157 15184
15142 15165 15265
15252 15262 15261
15520 15221 15222
15121 38405

MOD. 65
G4200001 G4200002 G4200101
G4200102

MOD. 66
39120 17406 17410
17420 17401 17403

MOD. 67
16712

MOD. 75
19000 19002 19003
G1505000 G1505001 G1506000
G1551000 G1651000 G1550009
G1550026 G1550028 G1550013
32320 32334 G1607026
G1606000 G2071001 G2070008
G2070001

MOD. 83
12200 12201 12203
G2080500

MOD. 85
14519 14510 14511
14516 14550 14551
14552 14556 G2000501

MOD. 92
Y054770 Y057293

MOD. 107
G4301322

MOD. 120
16420 16421 16426

MOD. 129
Y060930 Y060770

MOD. 137
Y060240

MOD. 149
G4301300 G4301302 G4301301

MOD. 150
37532 37585

MOD. 162
Y052130

MOD. 163
Y063650 Y059330

MOD. 164
G4301000 G4301040 G4301020
G4301021 G4301060 G4301050
G4301150

MOD. 166
G3000000 G3000001 G3000002
G3000100 G4301030

MOD. 167
39151

Central Offices:
INGAPAN S.L.U
P.I. O Ceao, Rúa da Agricultura, 52-53 • C.P. 27003, Lugo, España • **T:** 0034 982100300 **F:** 0034 982100308

Internet:
www.chousa.es
www.facebook.com/Chousa
www.ingapan.com