





















CATÁLOGO • CATALOG 2015-2016

Símbolos

SÍMBOLOS • SYMBOLS

	Código Código Code
	Peso medio aproximado Peso médio aproximado Approx. mean weight
	Peso medio cocido aproximado Peso médio cozido aproximado Approx. mean weight after baking
	Peso medio de la masa aproximado Peso médio da massa aproximado Approx. mean weight of dough
	Peso medio del relleno aproximado Peso médio do recheo aproximado Approx. mean weight of filling
	Medidas aproximadas Medidas aproximadas Approx. sizes
	Medidas aproximadas raciones Medidas aproximadas porções Portions approx. sizes
	Relleno Recheo Filling
	Raciones Porções Portions

	Temperatura de cocción Temperatura de cozedura Baking temperature
	Tiempo de cocción Tempo de cozedura Baking time
	Tiempo de descongelación a temperatura ambiente Tempo de descongelación a temperatura ambiente Defrosting time at room temperature
	Tiempo de descongelación en frío positivo: 0-4 °C Tempo de descongelación em frío positivo: 0-4 °C Defrosting time at positive temperature: 32-39.2 °F
	Tiempo de descongelación ración Tempo de descongelación porção Defrosting time per portion
	Unidades-caja Unidades-caixa Units per box
	Cajas-palet Caixas-palette Boxes per pallet
	Cajas-base Caixas-base Boxes per layer
	Vida útil en refrigerador Vida útil em refrigerado Best before in chilled conditions

	Horno de convección Forno de convecção Convection oven
	Horno de convección-vapor Forno de convecção-vapor Convection-steam oven
	Microondas Microondas Microwave
	Tiempo de descongelación en microondas Tempo de descongelación em microondas Defrosting time in a microwave
	Baño María Banho Maria Bain-Marie
	Fermentar Fermentar To ferment
	Freir Fritar Fry
	Modelo de caja Modelo de caixa Box model

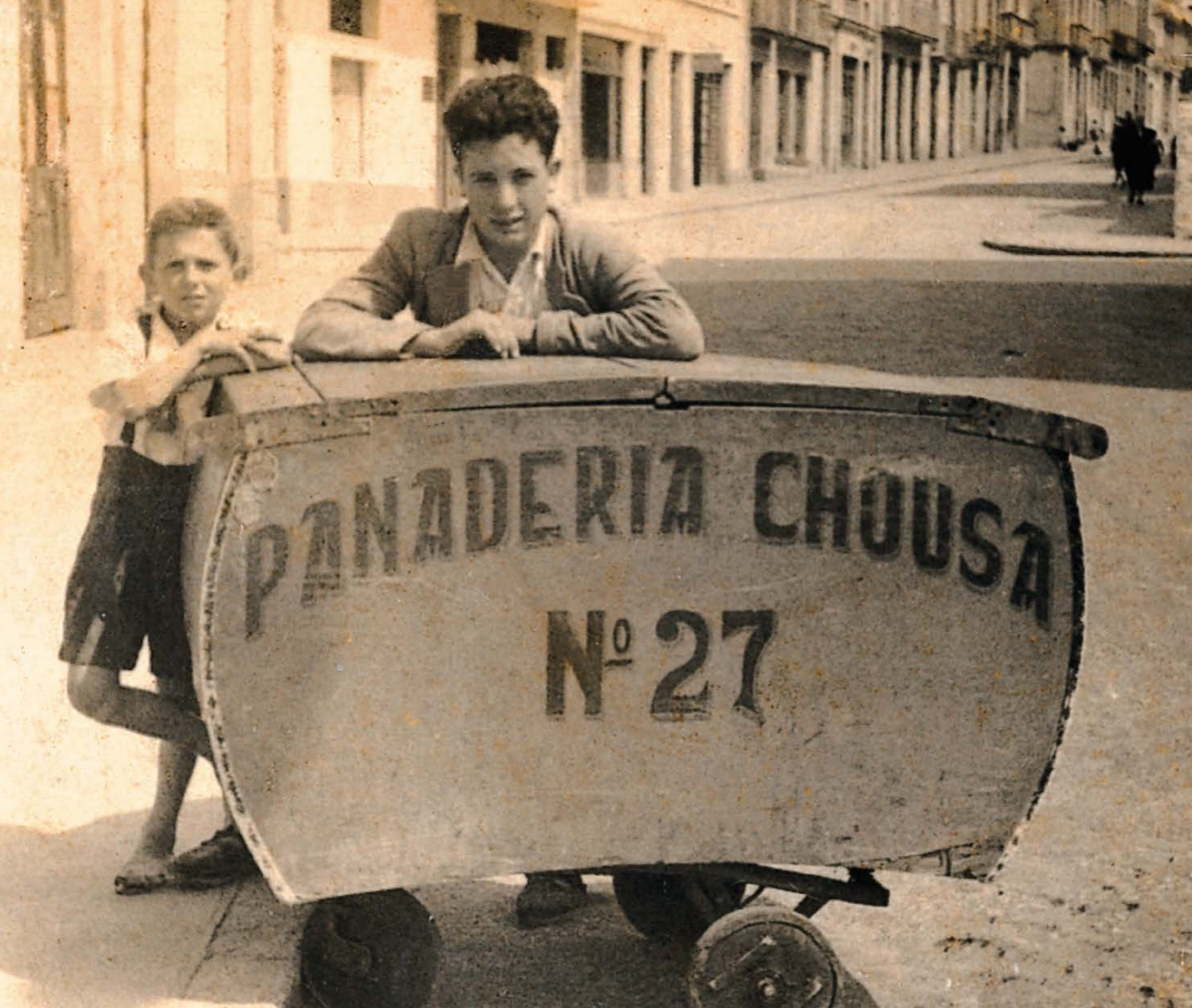
Índice

ÍNDICE • INDEX

5	Historia História • History	25	Empanadillas y Minis Empanadilhas e Minis • Pastries and D-shaped Pasties	43	Planchas 2 Placas 2 • King Size Cakes 2
9	Panes de Origen Pão de Origem • Traditional Bread	27	Empanadillas del Mundo Empanadilhas do Mundo • Small Pies of the World	45	Tartas Cuadradas y Minis Bolos Quadrados e Minis • Square Cakes and Minis
11	Panes Gallegos Horeca Pão Galego Horeca • Horeca Galician Bread	29	Hojaldres Folhados • Puff Pastry	47	Delicias Delícias • Delices
13	Panes 1 Minuto Pão 1 Minuto • One-Minute Bread	31	Snacks Snacks • Snacks	49	Complementos Complementos • Other Range
15	Massa Virgen Massa Virgem • Virgin Dough	35	Pastelería de Horno Pastelaria de Forno • Oven Baked Patisserie	50	Recomendaciones Recomendações • Recommendations
19	Empanadas Tradicionales Empanadas Tradicionais • Traditional Galician Pies	37	Fritos Fritos • Fried	51	Paletizaciones Compatibles Paletizações Compativeis • Compatible Palletization
21	Empanadas Horeca Empanadas Horeca • Horeca Pies	39	Tartas y Brazos Bolos e Tortas • Cakes and Rolls		
23	Quinta Gama Produtos Prontos para Consumo • Ready-to-Eat Range	41	Planchas 1 Placas 1 • King Size Cakes 1		

	Novedad Novidade Novelty		Nueva receta Nova receita New recipe		Listo en 1 minuto Pronto em 1 minuto Ready in 1 minute		Descongelar y listo Descongelar e pronto Defrost and ready		Picante Picante Spicy
	Sin leche Sem leite Milk free		Sin huevo Sem ovo Egg free		Sin trigo Sem trigo Wheat free		Halal Halal Halal		Dolphin safe Dolphin safe Dolphin safe





Historia

HISTÓRIA • HISTORY

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.

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 às 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 ultracongelamento, mantendo sempre os que sabem fazer o bom pão e pasteleria 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.

Bakers and Patisiers 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.



Pan

PÃO • BREAD

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.

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.

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.

Panes de Origen

PÃO DE ORIGEM • TRADITIONAL BREAD



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



Pan de Centeno 470g *

PÃO DE CENTEIO 470 G • RYE BREAD 470 G

	15186	🕒	3-4 h	📦	10
🌿	470 g 16.5 oz	🔥	170 °C 338 °F	📦	66
📏	14,5 cm ø 5.7 in ø	🕒	45-50 min	MOD	56



Pan de Espelta y Miel 265 g

PÃO DE ESPELTA COM MEL 265 G • SPELT BREAD WITH HONEY 265 G

	15164	🕒	30-40 min	📦	10
🌿	265 g 9.34 oz	🔥	190-210 °C 374-410 °F	📦	66
📏	23x10 cm 9.0x 4.3 in	🕒	10-15 min	MOD	56



Pan de Moña 600 g

PÃO DA AVÓ 600 G • MOÑA BREAD 600 G

	15185	🕒	110-120 min	📦	18
🌿	600 g 21.16 oz	🔥	190-210 °C 374-410 °F	📦	24
📏	21 cm ø 8.2 in ø	🕒	15-20 min	MOD	7



Barra Gallega 280 g

PÃO BARRA GALEGA 280 G • GALLEGA RUSTIC GALICIAN BREAD 280 G

	34000	🕒	50-60 min	📦	40
🌿	280 g 9.87 oz	🔥	190-210 °C 374-410 °F	📦	24
📏	36,5x8 cm 14.3x3.1 in	🕒	15-20 min	MOD	7



Barra Cantábrica 270 g

PÃO BARRA DO CANTÁBRICO 270 G • RUSTIC CANTABRIAN BREAD 270 G

	15162	🕒	30-40 min	📦	18
🌿	270 g 9.5 oz	🔥	190-210 °C 374-410 °F	📦	32
📏	36,5x11 cm 14.3x4.3 in	🕒	10-12 min	MOD	19



Barra Meiga 300 g

PÃO BARRA MEIGA 300 G • MEIGA RUSTIC GALICIAN BREAD 300 G

	34050	🕒	50-60 min	📦	20
🌿	300 g 10.5 oz	🔥	190-210 °C 374-410 °F	📦	36
📏	43x8 cm 16.8 x3.1 in	🕒	15-20 min	MOD	8



Pan Gallego 280 g

PÃO GALEGO 280 G • RUSTIC GALICIAN BREAD 280 G

	35000	🕒	80-90 min	📦	24
🌿	280 g 9.8 oz	🔥	190-210 °C 374-410 °F	📦	42
📏	21x11 cm 8.2x4.3 in	🕒	20-25 min	MOD	28



Rosca Gallega 425 g

ROSCA GALEGA 425 G • ROSCA ROUND GALICIAN BREAD 425 G

	15177	🕒	50-60 min	📦	10
🌿	425 g 14.9 oz	🔥	190-210 °C 374-410 °F	📦	42
📏	24 cm ø 9.4 in ø	🕒	20-25 min	MOD	28

* 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 días depois de cozido em temperatura ambiente • Shelf life of the baked rye bread is 2 days at room temperature

Panes Gallegos Horeca

PÃO GALEGO HORECA • HORECA GALICIAN BREAD



Media Gallega 145 g
MEIA GALEGA 145 G • DEMI GALICIAN BREAD 145 G

15108	🕒 30 min	📦 40
🌿 145 g 5.1 oz	🌡️ 190–210 °C 374–410 °F	📦 32
📏 24×8 cm 9.4×3.1 in	🕒 15–20 min	MOD 19

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



Mini de Centeno 70 g
PÃO DE CENTEIO 70 G • MINI RYE BREAD 70 G

15156	🕒 30–40 min	📦 70
🌿 70 g 2.4 oz	🌡️ 190–210 °C 374–410 °F	📦 66
📏 8 cm ø 3.14 in ø	🕒 15 min	MOD 56



Torta con Aceite de Oliva
PÃO COM AZEITE • OLIVE OIL BREAD

15184	🕒 30–40 min	📦 34
🌿 115 g 4.0 oz	🌡️ 190–210 °C 374–410 °F	📦 66
📏 12 cm ø 4.7 in ø	🕒 5 min	MOD 56



Bollo Gallego 120 g
PÃO GALEGO 120 G • GALICIAN BREAD ROLL 120 G

15120	🕒 30–40 min	📦 60
🌿 120 g 4.2 oz	🌡️ 190–210 °C 374–410 °F	📦 32
📏 22×7 cm 8.6×2.7 in	🕒 12–15 min	MOD 19



Mini de Higo y Castaña 55 g
MINI DE FIGO E CASTANHA 55 G • MINI BREAD WITH FIGS AND CHESTNUTS 55 G

15158	🕒 30–40 min	📦 70
🌿 55 g 1.9 oz	🌡️ 190–210 °C 374–410 °F	📦 66
📏 8 cm ø 3.14 in ø	🕒 10 min	MOD 56



Vintage Roll
VINTAGE ROLL • VINTAGE ROLL

15142	🕒 20–30 min	📦 48
🌿 55 g 1.9 oz	🌡️ 190–210 °C 374–410 °F	📦 66
📏 10 cm ø 3.9 in ø	🕒 5 min	MOD 56



Minibollo Cantábrico 70 g
MINI PÃO CANTÁBRICO 70 G • MINI CANTABRIAN BREAD ROLL 70 G

15166	🕒 25–30 min	📦 70
🌿 70 g 2.4 oz	🌡️ 190–210 °C 374–410 °F	📦 32
📏 12×8 cm 4.7×3.1 in	🕒 8–10 min	MOD 19



Mini de Nueces 55 g
MINI DE NOZES 55 G • MINI BREAD WITH WALNUTS 55 G

15157	🕒 30–40 min	📦 70
🌿 55 g 1.9 oz	🌡️ 190–210 °C 374–410 °F	📦 66
📏 8 cm ø 3.14 in ø	🕒 10 min	MOD 56



Bollo Cantábrico 105 g
PÃO CANTÁBRICO 105 G • CANTABRIAN BREAD ROLL 105 G

15165	🕒 20–25 min	📦 22
🌿 105 g 3.7 oz	🌡️ 190–210 °C 374–410 °F	📦 66
📏 16.5×9 cm 6.4×3.5 in	🕒 8–10 min	MOD 56



Tetiña 65 g
TETINHA 65 G • TETIÑA GALICIAN ROUND BUN 65 G

15140	🕒 20–30 min	📦 85
🌿 65 g 2.2 oz	🌡️ 190–210 °C 374–410 °F	📦 42
📏 10 cm ø 3.9 in ø	🕒 10–12 min	MOD 28

Panes 1 Minuto

PÃO 1 MINUTO • ONE-MINUTE BREAD



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



Burger de Espelta 90 g
PÃO BURGER DE ESPELTA 90G • SPELT BURGER 90 G

	15265	🕒	30–40 min	MOD	56
🌾	90 g 3.1 oz	📦	30		
📏	11 cm Ø 4.3 in Ø	📏	66		



Burger 1959
BURGER 1959 • 1959 BURGER

	15261	🕒	20–25 min	📦	22
🌾	100 g 3.5 oz	🔥	190–210 °C 374–410 °F	📏	66
📏	11,5 cm Ø 4.5 in Ø	🕒	1 min	MOD	56



Bollo Gallego Cocido 70 g
PÃO GALEGO COZIDO 70 G • FULLY BAKED GALICIAN BREAD ROLL 70 G

	15222	🕒	30–40 min	📦	40
🌾	70 g 2.4 oz	🔥	190–210 °C 374–410 °F	📏	66
📏	16,5×6 cm 6.4×2.3 in	🕒	1 min	MOD	56



Bollo Hot Dog 90 g
PÃO DE CACHORRO 90 G • HOT DOG BREAD ROLL 90 G

	15252	🕒	30–40 min	MOD	56
🌾	90 g 3.1 oz	📦	22		
📏	18×5,5 cm 7×2.1 in	📏	66		



Bollo Gallego Cortado 100 g
PÃO GALEGO CORTADO 100 G • CUT GALICIAN BREAD ROLL 100 G

	15520	🕒	30–40 min	📦	26
🌾	100 g 3.5 oz	🔥	190–210 °C 374–410 °F	📏	66
📏	22×7 cm 8.6×2.7 in	🕒	1 min	MOD	56



Mini Bollo Gallego Cocido 40 g
PÃOZINHO GALEGO 40 G • FULLY BAKED GALICIAN BUN 40 G

	15121	🕒	15–20 min	📦	60
🌾	40 g 1.4 oz	🔥	190–210 °C 374–410 °F	📏	66
📏	10,5×5 cm 4.1×1.9 in	🕒	1 min	MOD	56



Burger Viena
PÃO BURGER VIENA • TENDER BURGER

	15262	🕒	30–40 min	MOD	56
🌾	90 g 3.1 oz	📦	30		
📏	11 cm Ø 4.3 in Ø	📏	66		



Bollo Gallego Cocido 100 g
PÃO GALEGO COZIDO 100 G • FULLY BAKED GALICIAN BREAD ROLL 100 G

	15221	🕒	30–40 min	📦	26
🌾	100 g 3.5 oz	🔥	190–210 °C 374–410 °F	📏	66
📏	22×7 cm 8.6×2.7 in	🕒	1 min	MOD	56

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

Masa Virgen

MASSA VIRGEM • VIRGIN DOUGH



Masa Virgen de Trigo

MASSA VIRGEM DE TRIGO • WHEAT VIRGIN DOUGH

19000	🕒 120 min*	📦 81
🌾 340 g 11.9 oz	🔥 180-240 °C 356-464°F	MOD 75
📏 37-38 cm 14.5-14.9 in	🕒 28 min	
⌚ 10-15 min	📦 22	

Masa Virgen del País

MASSA VIRGEM DO PAÍS • COUNTRY VIRGIN DOUGH

19002	🕒 120 min*	📦 81
🌾 340 g 11.9 oz	🔥 180-240 °C 356-464°F	MOD 75
📏 37-38 cm 14.5-14.9 in	🕒 28 min	
⌚ 10-15 min	📦 22	

Masa Virgen Multicereales

MASSA VIRGEM MULTICEREAIS • MULTI-CEREAL VIRGIN DOUGH

19003	🕒 120 min*	📦 81
🌾 340 g 11.9 oz	🔥 180-240 °C 356-464°F	MOD 75
📏 37-38 cm 14.5-14.9 in	🕒 28 min	
⌚ 10-15 min	📦 22	

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 molido. 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.

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.

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.



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

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

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

Masa Virgen • Massa Virgem • Virgin Dough 15

Salados

SALGADOS • SAVOURY PASTRY

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.

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.

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 world. 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.

Empanadas Tradicionales

EMPANADAS TRADICIONAIS • TRADITIONAL GALICIAN PIES



Empanada Gallega 1300 g
EMPANADA GALEGA 1300 G • 1300 G GALICIAN PIE

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

Atún • Atum • Tuna
 10000

Carne • Carne • Meat
 10001

Bacalao • Bacalhau • Cod
 10002

Pulpo • Polvo • Octopus
 10003

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

Pollo • Frango • Chicken
 10006



Empanada Artesana
EMPANADA ARTESANA • HOMEMADE PIE

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

Atún • Atum • Tuna
 12200

Raxo • Raxo • Spicy Pork
 12201

Pulpo • Polvo • Octopus
 12203



Empanada Gallega 650 g
EMPANADA GALEGA 650 G • 650 G GALICIAN PIE

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

Atún • Atum • Tuna
 G1020000

Carne • Carne • Meat
 G1020001

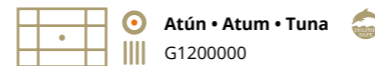
Empanadas Horeca

EMPANADAS HORECA • HORECA PIES



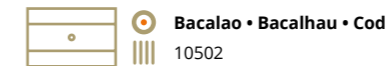
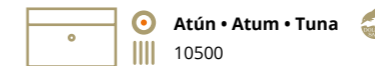
Empanada Gallega 57×37
EMPANADA GALEGA 57×37 • 57×37 GALICIAN PIE

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



Empanada Gallega 19×29
EMPANADA GALEGA 19×29 • 19×29 GALICIAN PIE

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



Empanada Gallega 15×25
EMPANADA GALEGA 15×25 • 15×25 GALICIAN PIE

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



Quinta Gama

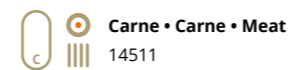
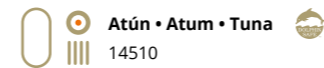
PRODUTOS PRONTOS PARA CONSUMO • READY-TO-EAT RANGE



Empanadilla Cocida al Punto 110 g*

EMPANADILHA COZIDA NO PONTO 110 G • SMALL PIE BAKED TO YOUR LIKING 110 G

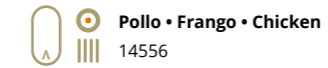
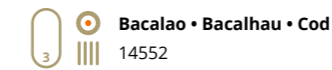
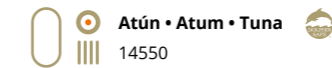
110 g 3.88 oz	7-10 min	85
20x7 cm 7.8x2.7 in	64	
180-200 °C 356-392 °F	72	



Empanadilla Cocida 110 g 2 Unidades

EMPANADILHA COZIDA 110 G 2 UNIDADES • 110 G FULLY BAKED SMALL PIE 2 PACK

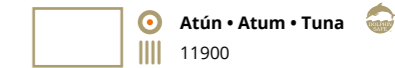
220 g 7.7 oz	2-3 h	72
12,5x19,5 cm 4,9x7,6 in	24	85



Empanada 15x25

EMPANADA 15x25 • 15x25 PIE

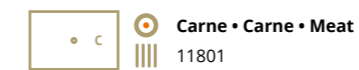
400 g 17.6 oz	2-3 h	99
15x25 cm 5.9x9.8 in	10	32



Empanada 19x29

EMPANADA 19x29 • 19x29 PIE

650 g 22.9 oz	4-5 h	60
19x29 cm 7.4x11.4 in	10	4



Empanadillas y Minis

EMPANADILHAS E MINIS • PASTRIES AND D-SHAPED PASTIES



Empanadilla Gallega 140 g
EMPANADILHA GALEGA 140 G • 140 G GALICIAN SMALL PIE

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

Atún • Atum • Tuna
14000

Carne • Carne • Meat
14001

Pollo • Frango • Chicken
14006

Boloñesa • Bolonhesa • Bolognesa
14009



Minis*
MINIS • D-SHAPED PASTY

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

Atún • Atum • Tuna
G1551000



Empanadilla Gallega 200 g
EMPANADILHA GALEGA 200 G • 200 G GALICIAN SMALL PIE

200 g 7 oz	17×8 cm 6.6×3.1 in	30
100 g 3.5 oz	200 °C 392 °F	81
100 g 3.5 oz	35-40 min	75

Atún • Atum • Tuna
G1505000

Carne • Carne • Meat
G1505001



Minis Hojaldre
MINIS FOLHADOS • SMALL D-SHAPED PUFF

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

Atún • Atum • Tuna
G1651000



Empanadilla Media Luna*
EMPANADILHA MEIA-LUA • D-SHAPED SMALL PIE

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

Atún • Atum • Tuna
G1506000

Empanadillas del Mundo

EMPANADILHAS DO MUNDO • SMALL PIES OF THE WORLD



Empanadilla al Curry*

EMPANADILHA COM CARRIL • CURRY SMALL PIE

31678	● 15×7 cm 5.9×2.7 in	MOD 110
🌟 90 g 3.17 oz	🕒 200 °C 392 °F	MOD 13
📏 45 g 1.58 oz	🕒 25–30 min	
📏 45 g 1.58 oz	📦 48	



Empanadilla Kebab*

EMPANADILHA KEBAB • KEBAB SMALL PIE

31676	● 15×7 cm 5.9×2.7 in	MOD 110
🌟 90 g 3.17 oz	🕒 200 °C 392 °F	MOD 13
📏 45 g 1.58 oz	🕒 25–30 min	
📏 45 g 1.58 oz	📦 48	



Empanadilla Vegana*

EMPANADILHA VEGANA • VEGAN SMALL PIE

31677	● 15×7 cm 5.9×2.7 in	MOD 110
🌟 90 g 3.17 oz	🕒 200 °C 392 °F	MOD 13
📏 45 g 1.58 oz	🕒 25–30 min	
📏 45 g 1.58 oz	📦 48	



Empanadilla Argentina*

EMPANADILHA ARGENTINA • ARGENTINIAN SMALL PIE

31675	● 15×7 cm 5.9×2.7 in	MOD 110
🌟 90 g 3 oz	🕒 200 °C 392 °F	MOD 13
📏 45 g 1.5 oz	🕒 25–30 min	
📏 45 g 1.5 oz	📦 48	



Empanadilla Calzone*

EMPANADILHA CALZONE • CALZONE SMALL PIE

31638	● 15×7 cm 5.9×2.7 in	MOD 110
🌟 90 g 3 oz	🕒 200 °C 392 °F	MOD 13
📏 45 g 1.5 oz	🕒 25–30 min	
📏 45 g 1.5 oz	📦 48	



Empanadilla Chilena*

EMPANADILHA CHILENA • CHILEAN SMALL PIE

31674	● 15×7 cm 5.9×2.7 in	MOD 110
🌟 90 g 3 oz	🕒 200 °C 392 °F	MOD 13
📏 45 g 1.5 oz	🕒 25–30 min	
📏 45 g 1.5 oz	📦 48	



Empanadilla Jalapeña*

EMPANADILHA MEXICANA • JALAPEÑA SMALL PIE

32121	● 15,5×6 cm 6×2.3 in	MOD 110
🌟 100 g 3 oz	🕒 200 °C 392 °F	MOD 13
📏 55 g 1.5 oz	🕒 25–30 min	
📏 45 g 1.5 oz	📦 49	

Hojaldres

FOLHADOS • PUFF PASTRY



Triángulo Hojaldre

TRIÂNGULO FOLHADO • PUFF PASTRY TRIANGLE

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

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

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

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

Espinacas&Bechamel • Espinafres&Bechamel
Spinach& Bechamel
 G1550013



Yorqui

YORQUI • YORQUI PUFF PASTRY

York y Queso • Fiambre e Queijo • Ham and Cheese

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



Agujas

AGULHAS • SAVOURY SLICE

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

Atún • Atum • Tuna
 32320

Ternera • Vitela • Veal
 32334



Media Luna Hojaldre

MEIA LUA FOLHADA • D-SHAPED PUFF

Atún • Atum • Tuna

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



Mixto

MISTO • HAM AND CHEESE SANDWICH

York y Queso • Fiambre e Queijo • Ham and Cheese	10×11 cm 3.9×4.3 in	48
32513	30–35 min	110
135 g 4.7 oz	200 °C 392 °F	13
85 g 3 oz	20–25 min	
50 g 1.7 oz		



Dulce de Manzana

DOCE DE MAÇÃ • APPLE PUFF PASTRY

31727	16×7 cm 6.2×2.7 in	36
100 g 3.5 oz	25–30 min	110
55 g 2 oz	200 °C 392 °F	13
45 g 1.5 oz	20–25 min	



Focaccia Rellena de Pollo y Albahaca
FOCACCIA DE FRANGO E BASÍLICO • CHICKEN AND BASIL FOCACCIA

	G2000501	🔥	180–200 °C 356–392 °F	📦	72
🌟	360 g 12.6 oz	🕒	15 min	MOD	85
🍷	19 cm ø 7.4 in ø	📦	17		



Fajita de Pollo
FAJITA DE FRANGO • CHICKEN FAJITA

	G2090000	🔒	80 g 2.8 oz	📦	60
🌟	120 g 4.2 oz	🕒	10 min	📦	54
🔒	40 g 1.4 oz	🕒	1 min	MOD	55



Bollito Preñado
PÃO COM CHOURIÇO SERRANO • CHORIZO FILLED BREAD ROLL

	38405	🍷	12,5×6 cm 4.9×2.3 in	📦	44
🌟	115 g 5.4 oz	🕒	20–30 min	📦	66
🔒	70 g 2.4 oz	🔥	190–210 °C 374–410 °F	MOD	56
🔒	45 g 1.5 oz	🕒	12–14 min		



Mini Coca
MINI PIZZA RECTANGULAR • RECTANGULAR MINI PIZZA

	G2071001	🔥	180–200 °C 356–392 °F	📦	81
🌟	130 g 4.5 oz	🕒	5–7 min	MOD	75
🍷	17,5×7 cm 6.8×2.7 in	📦	36		



Mini Pizza Carbonara
MINI PIZZA CARBONARA • CARBONARA MINI PIZZA

	G2070008	🔥	180–200 °C 356–392 °F	📦	81
🌟	150 g 5.2 oz	🕒	10 min	MOD	75
🍷	14 cm ø 5.5 in ø	📦	23		



Mini Pizza de Jamón York
MINI PIZZA FIAMBRE E QUEIJO • HAM AND CHEESE MINI PIZZA

	G2070001	🔥	180–200 °C 356–392 °F	📦	81
🌟	155 g 5.4 oz	🕒	10 min	MOD	75
🍷	14 cm ø 5.5 in ø	📦	23		



Dulce

DOCE • PATISSERIE

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.

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.

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.

Pastelería de Horno

PASTELARIA DE FORNO • OVEN BAKED PATISSERIE



Pastel de Nata

PASTEL DE NATA • CUSTARD CREAM PUFF PASTRY

	G4300001	🕒	15 min	📦	60
🌡️	70 g 2.4 oz	🔥	230-240 °C 446-464 °F	📦	110
📏	7 cm ø 2.7 in ø	🕒	15 min	MOD 📦	13



Plancha Tarta de Almendra

PLACA TARTE DE AMÊNDOA • ALMOND KING SIZE CAKE

	18000	🕒	3 h	MOD 📦	14
🌡️	1280 g 45.1 oz	📦	1		
📏	36×27 cm 14.2×10.6 in	📦	108		



Bizeocho con Chocolate

BOLO COM CHOCOLATE • CAKE WITH CHOCOLATE

	18003	🕒	3 h	MOD 📦	14
🌡️	1700 g 59.9 oz	📦	1		
📏	36×27 cm 14.2×10.6 in	📦	108		



Coulant

COULANT • COULANT

	39151	🕒	35-40 seg	MOD 📦	167
🌡️	90 g 3.1 oz	📦	24		
📏	6.5 cm ø 2.5 in ø	📦	152		



Bizeocho Manzana y Canela

BOLO DE MAÇÃ E CANELA • APPLE AND CINNAMON CAKE

	18001	🕒	3 h	MOD 📦	14
🌡️	1700 g 59.9 oz	📦	1		
📏	36×27 cm 14.2×10.6 in	📦	108		



Precortado Brownie

PRÉ-CORTADO BROWNIE • BROWNIE PRE-CUT

	18050	🕒	3 h	MOD 📦	14
🌡️	1800 g 63.4 oz	📦	1		
📏	36×27 cm 14.2×10.6 in	📦	108		



Tarta de Almendra

TARTE DE AMÊNDOA • ALMOND TART

	16100	🕒	1-2 h	MOD 📦	16
🌡️	600 g 21.1 oz	📦	6		
📏	25 cm ø 9.8 in ø	📦	44		



Plancha Carrot Cake

PLACA CARROT CAKE • CARROT KING SIZE CAKE

	18002	🕒	3 h	MOD 📦	14
🌡️	1800 g 63.4 oz	📦	1		
📏	36×27 cm 14.2×10.6 in	📦	108		



Berlina Crema

BOLA DE BERLIM CREME • CUSTARD CREAM *BERLINA*

	G4200001	🕒	2 h	MOD	65
🌟	95 g 3.3 oz	📦	32		
📏	8-9 cm ø 3.1-3.5 in ø	📦	72		



Berlina Chocolate

BOLA DE BERLIM CHOCOLATE • CHOCOLATE *BERLINA*

	G4200002	🕒	2 h	MOD	65
🌟	95 g 3.3 oz	📦	32		
📏	8-9 cm ø 3.1-3.5 in ø	📦	72		



Xuxo Crema

XUXO CREME • LONG CUSTARD CREAM *BERLINA*

	G4200101	🕒	2 h	MOD	65
🌟	95 g 3.3 oz	📦	28		
📏	14x4 cm 5.5x1.5 in	📦	72		



Xuxo Chocolate

XUXO CHOCOLATE • LONG CHOCOLATE *BERLINA*

	G4200102	🕒	2 h	MOD	65
🌟	95 g 3.3 oz	📦	28		
📏	14x4 cm 5.5x1.5 in	📦	72		

Tartas y Brazos

BOLOS E TORTAS • CAKES AND ROLLS



Muerte por Chocolate
MORTE POR CHOCOLATE • INTENSIVE CHOCOLATE CAKE

	37532	🍷	24 cm ø 9.4 in ø	📦	168
🌟	2000 g 70.54 oz	🕒	8 h	MOD	150
🍷	16	📦	1		



Cheesecake Estilo NY con Frambuesa
CHEESECAKE COM FRAMBOESA • RASPBERRY CHEESECAKE

	37585	🍷	22,5 cm ø 8.8 in ø	📦	168
🌟	1650 g 58.2 oz	🕒	4-5 h	MOD	150
🍷	16	📦	1		



Sacher Viena
SACHER VIENA • SACHER VIENA

	16712	🍷	21 cm ø 8.2 in ø	📦	108
🌟	670 g 23.6 oz	🕒	2-3 h	MOD	67
🍷	8-10	📦	2		



Brazo de Crema
TORTA DE CREME • CUSTARD CREAM ROLL

	16420	🍷	26×7,5 cm 10.2×2.9 in	📦	80
🌟	850 g 29.9 oz	🕒	4-5 h	MOD	120
🍷	8-9	📦	4		



Brazo de Nata
TORTA DE NATAS • CREAM ROLL

	16421	🍷	26×7,5 cm 10.2×2.9 in	📦	80
🌟	500 g 17.6 oz	🕒	2-3 h	MOD	120
🍷	8-9	📦	4		



Brazo de Chocolate
TORTA DE CHOCOLATE • CHOCOLATE ROLL

	16426	🍷	26×7,5 cm 10.2×2.9 in	📦	80
🌟	500 g 17.6 oz	🕒	2-3 h	MOD	120
🍷	8-9	📦	4		



Planchas 1

PLACAS 1 • KING SIZE CAKES 1



Chocolate y Caramelo
CHOCOLATE E CARAMELO • CHOCOLATE AND CARAMEL

16338	● 33,5×27 cm 13.1×10.6 in	■ 108
⚖ 1800 g 63.5 oz	⌚ 2-3 h	MOD 14
▽ 21	📦 1	



Praliné
PRALINE • PRALINE

16337	● 33,5×27 cm 13.1×10.6 in	■ 108
⚖ 1800 g 63.5 oz	⌚ 2-3 h	MOD 14
▽ 21	📦 1	



Sacher Viena
SACHER VIENA • SACHER VIENA

16928	● 33,5×27 cm 13.1×10.6 in	■ 108
⚖ 1900 g 67 oz	⌚ 2-3 h	MOD 14
▽ 21	📦 1	



Selva Negra
FLORESTA NEGRA • BLACK FOREST

16304	● 33,5×27 cm 13.1×10.6 in	■ 108
⚖ 1900 g 67 oz	⌚ 4-5 h	MOD 14
▽ 21	📦 1	



Tres Chocolates
TRÊS CHOCOLATES • THREE CHOCOLATE

16306	● 33,5×27 cm 13.1×10.6 in	■ 108
⚖ 1800 g 63.5 oz	⌚ 4-5 h	MOD 14
▽ 21	📦 1	



Tiramisú
TIRAMISU • TIRAMISU

16303	● 33,5×27 cm 13.1×10.6 in	■ 108
⚖ 1800 g 63.5 oz	⌚ 5-6 h	MOD 14
▽ 21	📦 1	



Yogur y Frutas del Bosque
IOGURTE E FRUTAS DO BOSQUE • YOGHURT AND FOREST FRUIT

16322	● 33,5×27 cm 13.1×10.6 in	■ 108
⚖ 2050 g 72.3 oz	⌚ 4-5 h	MOD 14
▽ 21	📦 1	



San Marcos
SÃO MARCOS • SAN MARCOS

16300	● 33,5×27 cm 13.1×10.6 in	■ 108
⚖ 1800 g 63.5 oz	⌚ 4-5 h	MOD 14
▽ 21	📦 1	



Queso y Fresa
QUEIJO E MORANGO • CHEESE AND STRAWBERRY

16310	● 33,5×27 cm 13.1×10.6 in	■ 108
⚖ 1950 g 68.7 oz	⌚ 5-6 h	MOD 14
▽ 21	📦 1	

Planchas 2

PLACAS 2 • KING SIZE CAKES 2



Nubes
MARSHMALLOW • MARSHMALLOW

||| 16336 33,5x27 cm
13.1x10.6 in

⚖ 1800 g 63.49 oz 2-3 h

🍷 21 📦 1

📦 108
MOD 14



Naranja Sanguina
LARANJA SANGUÍNEA • BLOOD ORANGE

||| 16329 33,5x27 cm
13.1x10.6 in

⚖ 1850 g 65.25 oz 3-4 h

🍷 21 📦 1

📦 108
MOD 14



Nata y Fresas
MORANGO E NATAS • STRAWBERRY AND CREAM

||| 16330 33,5x27 cm
13.1x10.6 in

⚖ 2250 g 79.3 oz 6-7 h

🍷 21 📦 1

📦 108
MOD 14



Precortado San Marcos
PRÉ-CORTADO SÃO MARCOS • SAN MARCOS PRE-CUT

||| 16800 8x4 cm
3.1x1.5 in

⚖ 1650 g 58.2 oz 30 min

🍷 21 📦 1

📦 108
MOD 14



Precortado Selva Negra
PRÉ-CORTADO FLORESTA NEGRA • BLACK FOREST PRE-CUT

||| 16804 8x4 cm
3.1x1.5 in

⚖ 1750 g 61.7 oz 30 min

🍷 21 📦 1

📦 108
MOD 14



Precortado Tiramisú
PRÉ-CORTADO TIRAMISU • TIRAMISU PRE-CUT

||| 16803 8x4 cm
3.1x1.5 in

⚖ 1650 g 58.2 oz 30 min

🍷 21 📦 1

📦 108
MOD 14

Tartas Cuadradas y Minis

BOLOS QUADRADOS E MINIS • SQUARE CAKES AND MINIS



Pastel Mini Surtido²
MINI SORTIDO PASTELARIA • MINI CAKES ASSORTMENT

39120	30 min	216
⚖ 275 g 9.7 oz	2	MOD 66



Selva Negra²
FLORESTA NEGRA • BLACK FOREST

17304	16×12,5 cm 6.2×4.9 in	108
⚖ 405 g 14.2 oz	2-3 h	MOD 14
▽ 6	4	



Nata y Fresas²
MORANGO E NATAS • STRAWBERRY AND CREAM

17330	16×12,5 cm 6.2×4.9 in	108
⚖ 485 g 17.1 oz	2-3 h	MOD 14
▽ 6	4	



San Marcos²
SÃO MARCOS • SAN MARCOS

17300	16×12,5 cm 6.2×4.9 in	108
⚖ 380 g 13.4 oz	2-3 h	MOD 14
▽ 6	4	



Queso y Fresa²
QUEIJO E MORANGO • CHEESE AND STRAWBERRY

17310	16×12,5 cm 6.2×4.9 in	108
⚖ 410 g 14.4 oz	2-3 h	MOD 14
▽ 6	4	



Nubes²
MARSHMALLOW • MARSHMALLOW

17336	16×12,5 cm 6.2×4.9 in	108
⚖ 450 g 15.8 oz	2-3 h	MOD 14
▽ 6	4	



Tiramisú²
TIRAMISU • TIRAMISU

17303	16×12,5 cm 6.2×4.9 in	108
⚖ 390 g 13.7 oz	2-3 h	MOD 14
▽ 6	4	



Naranja Sanguina²
LARANJA SANGUÍNEA • BLOOD ORANGE

17329	16×12,5 cm 6.2×4.9 in	108
⚖ 375 g 13.2 oz	2-3 h	MOD 14
▽ 6	4	



Presentación del Producto²
APRESENTAÇÃO DO PRODUTO • PRODUCT PRESENTATION



Delicia Tres Chocolates
DELÍCIA TRÊS CHOCOLATES • THREE CHOCOLATE DELICE

17406	▶ 6,2x5,3 cm 2.4x2.1 in	MOD 216
★ 760 g 26.8 oz	▶ 30 min	MOD 66
▼ 12	▶ 1	



Delicia Queso y Fresa
DELÍCIA QUEIJO E MORANGO • CHEESE AND STRAWBERRY DELICE

17410	▶ 6,2x5,3 cm 2.4x2.1 in	MOD 216
★ 840 g 29.6 oz	▶ 30 min	MOD 66
▼ 12	▶ 1	



Delicia Sacher Viena
DELÍCIA SACHER VIENA • SACHER VIENA DELICE

17420	▶ 6,2x5,3 cm 2.4x2.1 in	MOD 216
★ 840 g 29.6 oz	▶ 30 min	MOD 66
▼ 12	▶ 1	



Delicia San Marcos
DELÍCIA SÃO MARCOS • SAN MARCOS DELICE

17401	▶ 6,2x5,3 cm 2.4x2.1 in	MOD 216
★ 720 g 25.3 oz	▶ 30 min	MOD 66
▼ 12	▶ 1	



Delicia Tiramisú
DELÍCIA TIRAMISU • TIRAMISU DELICE

17403	▶ 6,2x5,3 cm 2.4x2.1 in	MOD 216
★ 735 g 25.9 oz	▶ 30 min	MOD 66
▼ 12	▶ 1	



Base Pizza con Tomate
BASE DE PIZZA COM TOMATE • PIZZA BASE WITH TOMATO SAUCE

	G2080500	+	10 min	📦	7
🌟	285 g 10.05 oz	🔥	180°C 356°F	📦	102
📏	25 cm ø 9.8 in ø	🕒	7 min	MOD	83



Bizcocho Cuadrado Blanco
PÃO DE LÓ QUADRADO BRANCO • SQUARE WHITE SPONGE

	37808	+	2 h	MOD	34
🌟	150 g 5.2 oz	📦	22	📦	68
📏	33,8×27,3×0,9 cm 13.2×10.6×0.4 in	🕒	7 min	MOD	83



Bizcocho Cuadrado de Chocolate
PÃO DE LÓ QUADRADO DE CHOCOLATE • SQUARE CHOCOLATE SPONGE

	37809	+	2 h	MOD	34
🌟	150 g 5.2 oz	📦	22	📦	68
📏	33,8×27,3×0,9 cm 13.2×10.6×0.4 in	🕒	7 min	MOD	83



Bizcocho Redondo Blanco
PÃO DE LÓ REDONDO BRANCO • ROUND WHITE SPONGE

	37859	+	2 h	MOD	34
🌟	66 g 2.3 oz	📦	40	📦	68
📏	21×1,1 cm ø 8.2×0.4 in ø	🕒	7 min	MOD	83



Tortilla Redonda con Cebolla
TORTILHA REDONDA COM CEBOLA • ROUND SPANISH TORTILLA WITH ONION

	G2100001	🕒	1-2 h	📦	12
🌟	700 g 24.6 oz	🔥	240 °C 464 °F	📦	72
📏	22 cm ø 8.6 in ø	🕒	15-20 min	MOD	6



Tortilla Hostelería con Cebolla
TORTILHA HOTELARIA COM CEBOLA • CATERING SPANISH TORTILLA WITH ONION

	G2100101	🕒	2-3 h	📦	5
🌟	1500 g 52.9 oz	🔥	240 °C 464 °F	📦	72
📏	24 cm ø 9.4 in ø	🕒	30-35 min	MOD	6



Tortilla Plancha con Cebolla
TORTILHA RECTANGULAR COM CEBOLA • SQUARE SPANISH TORTILLA WITH ONION

	G2101001	🕒	1-2 h	📦	14
🌟	750 g 26.4 oz	🔥	240 °C 464 °F	📦	60
📏	27×21 cm 10.5×8.2 in	🕒	15-20 min	MOD	4

Recomendaciones

RECOMENDAÇÕES • RECOMMENDATIONS

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.

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.

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.

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		

Paletizaciones Compatibles

PALETIZAÇÕES COMPATIVEIS • COMPATIBLE PALLETIZATION

MOD. 14		
18000	18001	18002
18003	18050	16338
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. 120		
16420	16421	16426

MOD. 150		
37532	37585	

MOD. 167		
39151		



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

Delegación en Lugo:
INGAPAN Lugo
T: 0034 982100300
F: 0034 982100308

Delegación en A Coruña:
INGAPAN Coruña
T: 0034 981685207
F: 0034 981686148

Delegación en Pontevedra:
INGAPAN Pontevedra
T: 0034 986659312
F: 0034 986664211

Delegación en Canarias:
INGAPAN Canarias
T: 0034 922735280
F: 0034 922735396

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

