



CHOUSA

MAESTROS ARTESANOS DESDE 1959

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

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

4	CHOUSA
6	PAN Pães // Bread
24	SALADOS Salgados // Savoury pastry
42	DULCES Doces // Patisserie
60	KENTES
62	BOCADILLOS Sandes // Sandwiches
64	RODADOS
66	WRAPS
68	PIZZAS
76	BOCAPIZZAS
78	KOAMA
80	APERITIVOS Apetizantes // Appetizers
94	HAMBURGUESAS Hambúrgueres // Burgers
100	PRINCIPALES Principais // Main
108	PALETIZACIONES COMPATIBLES Paletizações Compativeis // Compatible Palletization



CHOUSA - MAESTROS ARTESANOS DESDE 1959

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

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

CHOUSA - MESTRES ARTESÃOS DESDE 1959

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

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

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

CHOUSA - MASTER ARTISANS SINCE 1959

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

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

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



PAN

PÃES // BREAD

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

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

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

8

PANES DE ORIGEN

Pães de origem // Traditional bread

- Panes "O forno galego" // Pães "O forno galego" // "O forno galego" bread
- Panes especiales // Pães especiais // Special breads
- Panes cantábricos // Pães cantábricos // Cantabric breads

16

PANES HORECA

Pães horeca // Horeca bread

- Panes de mesa // Pães de mesa // Table breads
- Burgers // Hambúrguers // Burgers
- Bollos "O forno galego" // Pão "O forno galego" // "O forno galego" bread rolls

Con la
certificación

galicia
calidade

— Cocidos
sobre piedra

— Cortados y
formados a mano



CHÓUSA

PANES DE ORIGEN

PÃES DE ORIGEM //

TRADITIONAL BREAD

Clasificación:

“O FORNO GALEGO” | ESPECIALES |
CANTÁBRICOS

🔥 — Cocidos
sobre piedra

✋ — Cortados y
formados **a mano**



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

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

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

PANES "O FORNO GALEGO"

PÃES "O FORNO GALEGO" //
"O FORNO GALEGO" BREAD



PAN ECOLÓGICO 275 G
PÃO ECOLÓGICO 275G
BIO BREAD 275G

151100	190-210 °C 374-410 °F	78
275 g 9.7 oz	8-10 min	84
15 cm ø 5.9 in ø	12	56
120-180 min	6	



PAN DE MOÑA 600 G
PÃO DA AVO 600 G
MOÑA BREAD 600 G

15190	190-210 °C 374-410 °F	42
600 g 2.116 oz	15-20 min	42
21 cm ø 8.2 in ø	9	28
110-120 min	6	



ROSCA 425 G "O FORNO GALEGO"
ROSCA 425 G "O FORNO GALEGO"
"O FORNO GALEGO" ROSCA ROUND BREAD 425 G

15177	190-210 °C 374-410 °F	42
425 g 14.9 oz	20-25 min	42
24 cm ø 9.4 in ø	10	28
50-60 min	6	

— Cocidos
sobre piedra

— Cortados y
formados a mano



BARRA 280 G "O FORNO GALEGO"
PÃO BARRA 280 G "O FORNO GALEGO"
"O FORNO GALEGO" RUSTIC BREAD 280 G

34090	50-60 min	4
92080	190-210 °C 374-410 °F	32
280 g 9.87 oz	15-20 min	40
36,5x8 cm 14.3x3.1 in	30	19



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

34050	50-60 min	6
92082	190-210 °C 374-410 °F	36
300 g 10.5 oz	15-20 min	48
43x8 cm 16.8x3.1 in	20	8



CHÓUSA

PANES ESPECIALES

PÃES ESPECIAIS //

SPECIAL BREAD

— Cocidos
sobre piedra

— Cortados y
formados a mano



PAN DIELEX 130 G

PÃO DIELEX 130 G
DIELEX BREAD 130 G

15164	190-210 °C 374-410 °F	78
130 g 4.5 oz	8-10 min	84
21x6 cm 8.2x2.3 in	25	56
30-40 min	6	



HOGAZA DE ESPELTA Y MIEL 265 G

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

15187	190-210 °C 374-410 °F	66
265 g 9.3 oz	10-15 min	84
23x10 cm 9x 3.9 in	10	56
30-40 min	6	



HOGAZA DE CHÍA 245 G

PÃO FOGAÇA DE CHIA 245 G
CHIA LOAF 245 G

15188	190-210 °C 374-410 °F	66
245 g 8.6 oz	15-20 min	84
23x8cm 9x 3.1 in	10	56
30-40 min	6	



HOGAZA MAÍZ 245 G

PÃO FOGAÇA DE MILHO 245 G
CORN LOAF 245 G

15187	190-210 °C 374-410 °F	66
245 g 8.6 oz	15-20 min	84
23x8cm 9x 3.1 in	10	56
30-40 min	6	

HOGAZAS
Artesanas

PRO
fuente de proteínas

BAJO
CONTENIDO EN
GRASAS

FUENTE
DE FIBRA





PANES CANTÁBRICOS

PÃES CANTÁBRICOS //
CANTABRIC BREADS

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

🔥 — Cocidos
sobre piedra

✋ — Cortados y
formados a mano



BARRA CANTÁBRICA 270 G [®]
PÃO BARRA DO CANTÁBRICO 270 G
RUSTIC CANTABRIAN BREAD 270 G

15163	190-210 °C 374-410 °F	32
270 g 9.5 oz	10-12 min	40
36,5x11 cm 14.5x4.3 in	20	19
30-40 min	4	



BASTÓN CANTÁBRICO 300 G
BASTÃO CANTABRICO 300 G
CANTABRIAN STICK 300 G

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



CHAPATÓN CANTÁBRICO 250 G
CHAPATA CANTABRICA 250 G
CANTABRIAN BREAD 250 G

15169	190-210 °C 374-410 °F	78
250 g 8.8 oz	10-12 min	84
24x16 cm 9.4x6.2 in	9	56
30-40 min	6	



BOCATÁ CANTÁBRICO 145 G
PÃO SANDES CANTÁBRICO 145 G
CANTABRIAN BREAD ROLL 145 G

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



BOLLO CANTÁBRICO 105 G
PÃO CANTÁBRICO 105 G
CANTABRIAN BREAD ROLL 105 G

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

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

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

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



CHÓUSA

PANES HORECA

PÃES HORECA // HORECA BREAD

Clasificación:

DE MESA | BURGERS | BOLLOS

“O FORNO GALEGO”

🔥 — Cocidos
sobre piedra

✋ — Cortados y
formados **a mano**



PANES DE MESA

PÃES DE MESA // TABLE BREADS

— Cocidos
sobre piedra

— Cortados y
formados a mano

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

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

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



MINI BOLLO "O FORNO GALEGO" 40 G
PÃOZINHO COZIDO "O FORNO GALEGO" 40 G
FULLY BAKED "O FORNO GALEGO" BUN 40 G

15121	190-210 °C 374-410 °F	78
40 g 1.4 oz	1 min	84
10.5x5 cm 4.1x1.9 in	60	56
15-20 min	6	



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

67660	190-210 °C 374-410 °F	78
40 g 1.4 oz	1 min	84
10.5x5 cm 4.1x1.9 in	60	56
15-20 min	6	



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

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



TETIÑA 65 G
TETINHA 65 G
TETIÑA GALICIAN ROUND BUN 65 G

15140	190-210 °C 374-410 °F	42
65 g 2.2 oz	10-12 min	42
10 cm ø 3.9 in ø	85	28
20-30 min	6	



BURGERS

HAMBÚRGUERS // BURGERS

— Cocidos
sobre piedra

— Cortados y
formados a mano



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

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



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

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



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

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



BURGER 1959
BURGER 1959
1959 BURGER

15261	190-210 °C 374-410 °F	66
100 g 3.5 oz	1 min	84
11,5 cm ø 4.5 in ø	22	56
20-25 min	6	



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

15253	30-40 min	78
90 g 3.1 oz	30	84
18x6 cm 7x2.3 in	6	56



CHÓUSA

o forno
galego



Para realzar el sabor y aroma de tu bocadillo en pan gallego, lo ideal es un golpe de horno antes de servir. / Para exaltar o sabor e o aroma da súa sande em pão galego, o ideal é um golpe de forno antes de servir. / To make the flavour and aroma stand out of your sandwich made with Galician Bread, our recommendations would be to slightly heat it before serving.

BOLLOS “O FORNO GALEGO”

PÃO “O FORNO GALEGO” //
“O FORNO GALEGO” BREAD ROLLS

🔥 — Cocidos
sobre piedra

✋ — Cortados y
formados a mano



BOLLO 120 G “O FORNO GALEGO”
PÃO 120 G “O FORNO GALEGO”
“O FORNO GALEGO” BREAD ROLL 120 G

63310	190–210 °C 374–410 °F	32
120 g 4.2 oz	12–15 min	40
22×7 cm 8.6×2.7 in	60	19
30–40 min	4	



MEDIA 145 G “O FORNO GALEGO”
MEIA 145 G “O FORNO GALEGO”
“O FORNO GALEGO” DEMI BREAD 145 G

15108	190–210 °C 374–410 °F	32
145 g 5.1 oz	8–10 min	40
24×8 cm 9.4×3.1 in	40	19
30 min	4	



BOLLO CORTADO 100 G “O FORNO GALEGO”
PÃO CORTADO 100 G “O FORNO GALEGO”
“O FORNO GALEGO” CUT BREAD ROLL 100 G

67540	190–210 °C 374–410 °F	66
100 g 3.5 oz	1 min	84
22×7 cm 8.6×2.7 in	26	56
30–40 min	6	



BOLLO COCIDO 100 G “O FORNO GALEGO”
PÃO COZIDO 100 G “O FORNO GALEGO”
“O FORNO GALEGO” FULLY BAKED BREAD ROLL 100 G

67831	190–210 °C 374–410 °F	66
100 g 3.5 oz	1 min	84
22×7 cm 8.6×2.7 in	26	56
30–40 min	6	



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

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



BOLLO COCIDO 70 G “O FORNO GALEGO”
PÃO COZIDO 70 G “O FORNO GALEGO”
“O FORNO GALEGO” FULLY BAKED BREAD ROLL 70 G

67830	190–210 °C 374–410 °F	66
70 g 2.4 oz	1 min	84
16,5×6 cm 6.4×2.3 in	40	56
30–40 min	6	

SALADOS

SALGADOS // SAVOURY PASTRY

Somos especialistas en todo tipo snacks, empanadas y empanadillas. Lo más genuino de Galicia con diferentes formatos, masas, decoración y rellenos.

Somos especializados em todos os tipos de snacks, empanadas e empanadilhas. O mais genuíno da Galiza con diferentes formatos, massas, decoración e recheios.

We are specialist in all kind of snacks, pies and small pies; the most genuine of Galicia with different formats, doughs, decoration and fillings.

26

EMPANADAS TRADICIONALES

Empanadas tradicionais // Traditional Galician pies

30

EMPANADILLAS Y SNACKS

Empanadilhas e snacks // Small pies and snacks

- Empanadillas // Empanadilhas // Small pies
- Hojaldres // Folhados // Puff Pastry
- Del Mundo // Do mundo // Of the world
- On the go
- Tortillas

Con la
certificación

galicia
calidade





EMPANADAS TRADICIONALES

EMPANADAS TRADICIONAIS //
TRADITIONAL PIES



Las Empanadas de Chousa que encontrarás en este catálogo con el distintivo Sabor Superior, han obtenido, en la variedad de atún, el **Premio al Sabor Superior 2017**. Este galardón otorgado por el International Taste & Quality Institute de Bruselas, las califica como un producto Sobresaliente.

As Empanadas de Chousa que encontrarás no nosso catálogo com o distintivo Sabor Superior, obtiveram, na variedade de atum, o **Prémio de Sabor Superior 2017**. Este prémio concedido pelo International Taste & Quality Institute de Bruxelas, que a qualifica como um produto Excepcional.

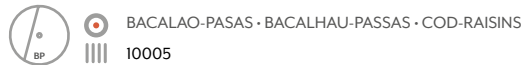
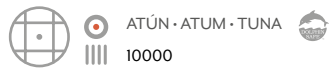
The Tuna Pies of Chousa, which you will find in this catalog with the distinctive "Sabor Superior", has obtained for the tuna variety the **Superior Taste Award 2017**. This prize, awarded by the International Taste & Quality Institute of Brussels, qualifies it as a Remarkable product.



EMPANADA 1300 G "O FORNO GALEGO"

EMPANADA 1300 G "O FORNO GALEGO"
"O FORNO GALEGO" 1300 G PIE

	1300 g 45.8 oz		180–200 °C 356–392 °F		60
	650 g 22.9 oz		40–45 min		72
	650 g 22.9 oz		5		1
	31 cm ø		6		



EMPANADA 650 G ATÚN "O FORNO GALEGO"

EMPANADA 650 G ATUM "O FORNO GALEGO"
"O FORNO GALEGO" TUNA 650 G PIE

	12009		23 cm ø 9 in ø		12
	650 g 22.9 oz		180–200 °C 356–392 °F		72
	325 g 11.4 oz		40–45 min		96
	325 g 11.4 oz		10		6



EMPANADA ARTESANA

EMPANADA ARTESANA
HOMEMADE PIE

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



Cierre Manual. Cada empanada de cierre artesano, se elabora a mano de una en una, los picos se cortan a tijera y las tiras de masa se colocan de tal manera que cada posición representa un sabor.

Fecho Manual. Cada empanada de fecho artesanal, elabora-se a mão uma a uma, cortamos os picos com tesoura e as tiras de massa colocam-se de forma a indentificar os diversos recheios.

Hand-sealed pies. Each pie is closed one by one artisanly by hand, the openings are all cut with scissors and every different flavoured pie has it's own unique design.



EMPANADA 57×37 ATÚN "O FORNO GALEGO"

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

	90047		57×37 cm 22.4×14.5 in		4
	3000 g 105.8 oz		180–200 °C 356–392 °F		40
	1500 g 52.9 oz		40–45 min		60
	1500 g 52.9 oz		3		2



EMPANADA HOJALDRADA 20X15 ATÚN

EMPANADA FOLHADA ATUM 20X15
PUFF PASTRY PIE TUNA 20X15

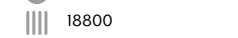
	90043		15–20 min		81
	400 g 14.1 oz		180 °C 356 °F		120
	160 g 5.6 oz		20–25 min		75
	240 g 8.4 oz		14		
	21x15,5 cm 8.2×5.9 in		9		



EMPANADA 19×29 COCIDA

EMPANADA 19×29 COZIDA
BAKED 19×29 PIE

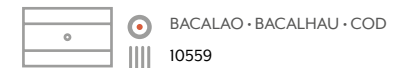
	730 g 25.75 oz		10		104
	19×29 cm 7.4×11.4 in		6		4
	4–5 h		60		



EMPANADA 19×29 "O FORNO GALEGO"

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

	800 g 28.2 oz		180–200 °C 356–392 °F		78
	400 g 14.1 oz		40–45 min		96
	400 g 14.1 oz		10		4
	19×29 cm 7.4×11.4 in		6		



EMPANADA 15×25 "O FORNO GALEGO"

EMPANADA 15×25 "O FORNO GALEGO"
"O FORNO GALEGO" 15×25 PIE

	500 g 17.6 oz		180–200 °C 356–392 °F		99
	250 g 8.8 oz		40–45 min		130
	250 g 8.8 oz		12		32
	15×25 cm 5.9×9.8 in		9		





CHOUSA

EMPANADILLAS Y SNACKS

EMPANADILHAS E SNACKS //
SMALL PIES AND SNACKS

○ — **Productos decorados //**
Productos decorados // Decorated products

⊙ — **Relleno de calidad //**
Recheio de qualidade // Quality filling

EMPANADILLAS

EMPANADILHAS // SMALL PIES



EMPANADILLA 160 G “O FORNO GALEGO”
EMPANADILHA 160 G “O FORNO GALEGO”
“O FORNO GALEGO” 160 G SMALL PIE

	160 g 5.6 oz		200 °C 392 °F		42
	80 g 2.8 oz		40-45 min		80
	80 g 2.8 oz		70		3
	21x7 cm 8.2x2.7 in		7		
	ATÚN • ATUM • TUNA				
	14000				
	CARNE • CARNE • MEAT				
	14001				
	POLLO • FRANGO • CHICKEN				
	14006				



EMPANADILLA COCIDA AL PUNTO 135 G
EMPANADILHA COZIDA NO PONTO 135 G
SMALL PIE BAKED TO YOUR LIKING 135 G

	135 g 4.7 oz		7-10 min		72
	20x7 cm		57		100
	180-200 °C 356-392 °F		8		85
	ATÚN • ATUM • TUNA				
	61452				
	CARNE • CARNE • MEAT				
	14521				
	POLLO • FRANGO • CHICKEN				
	14526				



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

	15060		12x9 cm 4.7x3.5 in		9
	100 g 3.5 oz		200 °C 392 °F		81
	55 g 2 oz		25 min		120
	45 g 1.5 oz		64		75



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

	200 g 7 oz		200 °C 392 °F		81
	100 g 3.5 oz		35-40 min		120
	100 g 3.5 oz		30		75
	17x8 cm 6.6x3.1 in		9		
	ATÚN • ATUM • TUNA				
	90048				
	CARNE • CARNE • MEAT				
	67140				



EMPANADILLA COCIDA 135 G 2 UNIDADES
EMPANADILHA COZIDA 135 G 2 UNIDADES
135 G FULLY BAKED SMALL PIE 2 PACK

	270 g 9.5 oz		24		100
	12,5x19,5 cm 4.9x7.6 in		8		85
	2-3 h		72		
	ATÚN • ATUM • TUNA				
	14550				
	CARNE • CARNE • MEAT				
	14551				
	POLLO • FRANGO • CHICKEN				
	14556				



MINI ATÚN
MINI ATUM
TUNA D-SHAPED PASTY

	61559		7,5x5 cm 2.9x1.9 in		9
	35 g 1.2 oz		200 °C 392 °F		81
	20 g 0.7 oz		25 min		120
	15 g 0.5 oz		5,5 kg 12 lb		75

HOJALDRES

FOLHADOS // PUFF PASTRY

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



CHÓUSA



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

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



YORQUI
YORQUI
YORQUI PUFF PASTRY

	16726	🕒	10-15 min	📦	81
🔥	100 g 3.5 oz	🔥	200 °C 392 °F	📦	120
📏	60 g 2.11 oz	🕒	15-20 min	📦	75
📏	40 g 1.4 oz	📦	70		
📏	12x7 cm 4.7x2.7 in	📦	9		



TRIÁNGULO HOJALDRE
TRIÂNGULO FOLHADO
PUFF PASTRY TRIANGLE

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

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



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

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



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

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



CHOUSA

DEL MUNDO

DO MUNDO // OF THE WORLD



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

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



EMPANADILLA ARGENTINA
EMPANADILHA ARGENTINA
ARGENTINIAN SMALL PIE

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



VEGAN

EMPANADILLA VEGANA
EMPANADILHA VEGANA
VEGAN SMALL PIE

32104	15×7 cm 5.9×2.7 in	10
90 g 3.17 oz	180–200 °C 356–392 °F	110
45 g 1.58 oz	25–30 min	196
45 g 1.58 oz	48	13



EMPANADILLA CALZONE
EMPANADILHA CALZONE
CALZONE SMALL PIE

32100	15×7 cm 5.9×2.7 in	10
100 g 3.5 oz	180–200 °C 356–392 °F	110
45 g 1.5 oz	25–30 min	196
55 g 1.9 oz	44	13



EMPANADILLA KEBAB
EMPANADILHA KEBAB
KEBAB SMALL PIE

32102	15×7 cm 5.9×2.7 in	10
100 g 3.5 oz	180–200 °C 356–392 °F	110
45 g 1.5 oz	25–30 min	196
55 g 1.9 oz	44	13



EMPANADILLA CHILENA
EMPANADILHA CHILENA
CHILEAN SMALL PIE

32101	15×7 cm 5.9×2.7 in	10
100 g 3.5 oz	180–200 °C 356–392 °F	110
45 g 1.5 oz	25–30 min	196
55 g 1.9 oz	44	13



FOOD TRUCK



PIADINA MEXICANA
PIADINA MEXICANA
MEXICAN PIADINA

90045	15 min	U.S. 120
120 g 4.2 oz	30	MOD 75
15×8,5 cm 5.9×3.3 in	9	
180 °C 356 °F	81	



PIADINA YORQUESO
PIADINA FIAMBRE E QUEIJO
HAM AND CHEESE PIADINA

90056	15 min	U.S. 120
120 g 4.2 oz	30	MOD 75
15×8,5 cm 5.9×3.3 in	9	
180 °C 356 °F	81	



PUNK PIE ANGUS 90 G
PUNK PIE ANGUS 90 G
ANGUS PUNK PIE 90 G

33202	11,5×7,5 cm 4.5×2.9 in	10
90 g 3.17 oz	180–200 °C 356–392 °F	110
45 g 1.5 oz	25–30 min	U.S. 196
45 g 1.5 oz	48	MOD 13



PUNK PIE POLLO THAI 90 G
PUNK PIE FRANGO THAI 90 G
THAI CHICKEN PUNK PIE 90 G

33201	11,5×7,5 cm 4.5×2.9 in	10
90 g 3.17 oz	180–200 °C 356–392 °F	110
45 g 1.5 oz	25–30 min	U.S. 196
45 g 1.5 oz	48	MOD 13



BOLLITO PREÑAO
PÃO COM CHOURIÇO SERRANO
CHORIZO FILLED BREAD ROLL

90266	20–30 min	6
115 g 5.4 oz	190–210 °C 374–410 °F	66
70 g 2.4 oz	12–14 min	84
45 g 1.5 oz	44	MOD 56
12,5×6 cm 4.9×2.3 in		



TORTILLA

TORTILHA ESPANHOLA // SPANISH OMELETTE



TORTILLA REDONDA CON CEBOLLA
TORTILHA REDONDA COM CEBOLA
ROUND SPANISH TORTILLA WITH ONION

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



TORTILLA HOSTELERÍA CON CEBOLLA
TORTILHA HOTELARIA COM CEBOLA
CATERING SPANISH TORTILLA WITH ONION

90057	240 °C 464 °F	108
1500 g 52.9 oz	18 min	108
24 cm ø 9.4 in ø	5	221
6-7 h	12	



TORTILLA PLANCHA CON CEBOLLA
TORTILHA RECTANGULAR COM CEBOLA
SQUARE SPANISH TORTILLA WITH ONION

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



DULCES

DOCES // PATISSERIE

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

Propomos uma grande variedade de pasteleria com formatos e sabores para todos os gustos. Pasteleria de tendência adaptada às necessidades de cada local.

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

44	DE HORNO De oven // Oven Baked
46	DE TENDENCIA De tendência // Trendy
48	TARTAS DE ALMENDRA Tartes de amêndoa // Almond tarts
50	BASES Y BRAZOS Bases e tortas // Bases and swills rolls
52	INDIVIDUALES Individuais // Individual
54	PLANCHAS Placas // King size cakes
56	PRECORTADOS Pré-cortados // Pre-cuts
58	EN BANDEJA Em bandeja // On tray

Sin azoicos // Não azóico // No azoic



DE HORNO

DE OVEN // OVEN BAKED



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



66440 3 h 108
1700 g 59.9 oz 1 216
36×27 cm 6 14
14.2×10.6 in



BIZCOCHO AL CACAO
BOLO COM CHOCOLATE
CAKE WITH CHOCOLATE



66170 3 h 108
1700 g 59.9 oz 1 216
36×27 cm 6 14
14.2×10.6 in



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



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



BIZCOCHO CARROT CAKE
PLACA CARROT CAKE
CARROT KING SIZE CAKE



66270 3 h 108
1800 g 63.4 oz 1 216
36×27 cm 6 14
14.2×10.6 in



BIZCOCHO TRES LECHES
BOLO TRÊS LEITES
TRES LECHES CAKE



18020 4-5 h 108
1250 g 44 oz 2 216
25×15 cm 6 14
9.8×5.9 in

CHOUA



CHÓUSA

DE TENDENCIA

DE TENDÊNCIA // TRENDY



VICTORIA CAKE 16 POR
VICTORIA CAKE 16 POR
16 POR VICTORIA CAKE

63025 24 h
1345 g 47.4 oz 1
16 12
24 cm ø 168
9.4 in ø

U.S. 168
MOD 150



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

93200 3-4 h
1300 g 45.8 oz 1
16 12
24 cm ø 168
9.4 in ø

U.S. 168
MOD 150



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

37532 8 h
2000 g 70.54 oz 1
16 12
24 cm ø 168
9.4 in ø

U.S. 168
MOD 150



MANZANA VEGANA 16 POR
MAÇÃ VEGANA 16 POR
APPLE VEGAN 16 POR

37588 9 h
1750 g 61.7 oz 1
16 12
23 cm ø 168
9 in ø

VEGAN

U.S. 168
MOD 150



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

37589 15 h
1820 g 64.1 oz 1
16 12
22,5 cm ø 168
8.8 in ø

U.S. 168
MOD 150



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

37585 15 h
1650 g 58.2 oz 1
16 12
22,5 cm ø 168
8.8 in ø

U.S. 168
MOD 150



TARTAS DE ALMENDRA

TARTES DE AMÊNDOA // ALMOND TARTS



TARTA DE ALMENDRA RELLENA DE CHOCOLATE
TARTE DE AMÊNDOA RECHEADA DE CHOCOLATE
ALMOND CAKE FILLED WITH CHOCOLATE



93103



3-4 h



75



530 g 18.6 oz



6



100



18 cm ø
7 in ø



15



217



Incluye caja expositora



TARTA DE ALMENDRA 370G
TARTE DE AMÊNDOA 370G
ALMOND CAKE 370G



93100



2 h



75



370 g 13 oz



6



100



18 cm ø
7 in ø



15



217



Incluye caja expositora



TARTA DE ALMENDRA
TARTE DE AMÊNDOA
ALMOND TART



16100



2 h



44



600 g 21.1 oz



6



78



25 cm ø
9.8 in ø



4



16



Incluye caja expositora



CHOUSA

BASES Y BRAZOS

BASES E TORTAS //

BASES AND SWILLS ROLLS



BRAZO DE CREMA
TORTA DE CREME
CUSTARD CREAM ROLL



16420



850 g 29.9 oz



8-9

26×7,5 cm
10.2×2.9 in

4-5 h

4

8

80

120

120



BRAZO DE TRUFA
TORTA DE TRUFA
TRUFFLE SWISS ROLL



16426



500 g 17.6 oz



8-9



26×7,5 cm
10.2×2.9 in

2-3 h

4

8

80

120

120



BRAZO DE YEMA
TORTA DE GEMA
YOLK SWISS ROLL



16421



500 g 17.6 oz



8-9



26×7,5 cm
10.2×2.9 in

2-3 h

4

8

80

120

120



BIZCOCHO CUADRADO BLANCO
PÃO DE LÓ QUADRADO BRANCO
SQUARE WHITE SPONGE



37808



150 g 5.2 oz



33,8×27,3 cm
13.2×10.6 in

2 h

22

4

68

90

34



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



37809



150 g 5.2 oz



33,8×27,3 cm
13.2×10.6 in

2 h

22

4

68

90

34

¿QUE PUEDES HACER CON LOS BIZCOCHOS?

Elabora tus propias recetas a partir de los bizcochos de Chousa. Dulces o salados, como bases o rellenos. No pongas límites a tu imaginación! Disponible en sabor clásico o chocolate.

O QUE FAZER COM O PÃO DE LÓ?

Prepara suas próprias receitas de biscoitos quadrados Chousa. Doces ou salgados, como bases ou recheios. Não coloque limites a sua imaginação! Disponível no sabor clássico ou chocolate.

WHAT SHOULD YOU DO WITH THE CAKES?

Make up your own recipes using Chousa's squares sponge cakes. Sweet or salty, with or without fillings. There is no limit to be placed on your imagination, as chocolate and our classic flavour cakes are both available.



INDIVIDUALES

INDIVIDUAIS //

INDIVIDUAL



BERLINA CHOCOLATE
BOLA DE BERLIM CHOCOLATE
CHOCOLATE BERLINA

90201	2 h	81
95 g 3.3 oz	33	120
8-9 cm ø 3.1-3.5 in ø	9	75



XUXO CREMA
XUXO CREME
LONG CUSTARD CREAM BERLINA

90203	2 h	81
95 g 3.3 oz	36	120
14x4 cm 5.5x1.5 in	9	75



XUXO CHOCOLATE
XUXO CHOCOLATE
LONG CHOCOLATE BERLINA

90202	2 h	81
95 g 3.3 oz	36	120
14x4 cm 5.5x1.5 in	9	75



COULANT
COULANT
COULANT

39151	35-40 seg	152
90 g 3.1 oz	24	190
6.5 cm ø 2.5 in ø	8	167



TARTELETA COULANT 60G
TARTELETE COULANT 60 G
COULANT TARTLET 60 G

93000	8-10 min	216
60 g 2.1 oz	36	14
8 cm ø 2.5 in ø 180 °C 356 °F	6 108	

FRITOS - SIN PALMA

Servimos nuestros fritos rellenos de crema o chocolate, sin decorar, para que personalices cada pieza acorde con las características más representativas de tu obrador.

FRITOS - SEM PALMA

Servimos o nossos fritos recheados de creme ou chocolate, sem decorar, para que possa personalizar cada peça de acordo com as características mais representativas do seu lugar de trabalho.

FRIED PASTRIES - PALM FREE

We serve our fried pastries with creme or chocolate filling, and free of decorations, so that you can personalize each piece using decorations that are representative of your bakery.

PLANCHAS

PLACAS // KING SIZA CAKES

Elaboramos una pastelería atractiva sin utilizar colorantes azoicos, colorantes artificiales que pueden provocar hiperactividad en los niños.

Desenvolvemos uma pastelaria atraente sem o uso de corantes azóicos, corantes artificiais que podem causar hiperatividade em crianças.

We make attractive pastries without using any azoic or artificial colouring which can cause hyperactivity in children.



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

16322	4-5 h	108
2050 g 72.3 oz	1	216
33,5x27 cm 13.1x10.6 in	6	14



SELVA NEGRA
FLORESTA NEGRA
BLACK FOREST

16304	4-5 h	108
1900 g 67 oz	1	216
33,5x27 cm 13.1x10.6 in	6	14



SAN MARCOS
SAN MARCOS
SAN MARCOS

16300	4-5 h	108
1800 g 63.5 oz	1	216
33,5x27 cm 13.1x10.6 in	6	14



TIRAMISÚ
TIRAMISU
TIRAMISU

16303	5-6 h	108
1800 g 63.5 oz	1	216
33,5x27 cm 13.1x10.6 in	6	14



QUESO Y FRESA
QUEIJO E MORANGO
CHEESE AND STRAWBERRY

16310	5-6 h	108
1950 g 68.7 oz	1	216
33,5x27 cm 13.1x10.6 in	6	14

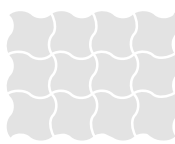
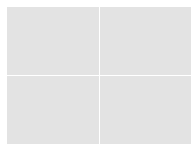
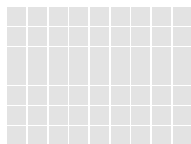
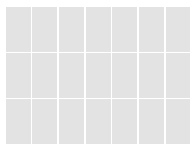


TRES CAPRICHOS
TRÊS CAPRICHOS
THREE CAPRICES

63400	4-5 h	108
1800 g 63.5 oz	1	216
33,5x27 cm 13.1x10.6 in	6	14



Escoje el corte que mejor se adapte a cada ocasión y consulta con tu promotor cual es el pedido mínimo.
 Escolha o corte que melhor se adapte a cada ocasião e consulte o seu promotor qual é o pedido mínimo.
 Choose the cut adapting it to each occasion and check with your commercial which is the minimum order



PRECORTADOS

PRÉ-CORTADOS // PRE-CUTS



PRECORTADO GALLETAS AL CACAO 21 POR
 PRÉ-CORTADO CACAU/CREME 21 POR
 CREAM & COCOA PRE-CUT CAKE 21 POR

66360	30 min	216
2300 g 81.1 oz	1	14
21	6	
8,5x4,5 cm 3.3x1.7 in	108	



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

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



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

61025	30 min	126
1760 g 79.3 oz	1	216
8,5x4,5 cm 3.3x1.7 in	6	14



PRECORTADO SAN MARCOS 21 POR
 PRÉ-CORTADO SÃO MARCOS 21 POR
 SAN MARCOS PRE-CUT 21 POR

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



PRECORTADO TIRAMISÚ 21 POR
 PRÉ-CORTADO TIRAMISU 21 POR
 TIRAMISU PRE-CUT 21 POR

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



PRECORTADO NATA Y FRESAS 21 POR
 PRÉ-CORTADO MORANGO E NATAS 21 POR
 STRAWBERRY AND CREAM PRE-CUT 21 POR

66290	30 min	108
1800 g 79.3 oz	1	216
8,5x4,5 cm 3.3x1.7 in	6	14

EN BANDEJA

EM BANDEJA // ON TRAY



CHÓUSA



DELICIA TRES CHOCOLATES
DELÍCIA TRÊS CHOCOLATES
THREE CHOCOLATE DELICE

67406	30 min	432
760 g 26.8 oz	1	66
12	12	
6,2×5,3 cm 2.4×2.1 in	216	



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

17410	30 min	432
840 g 29.6 oz	1	66
12	12	
6,2×5,3 cm 2.4×2.1 in	216	



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

17300	2-3 h	108
380 g 13.4 oz	4	216
16×12,5 cm 6.2×4.9 in	6	14



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

67304	2-3 h	108
405 g 14.2 oz	4	216
16×12,5 cm 6.2×4.9 in	6	14



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

67520	2-3 h	108
485 g 171 oz	4	216
16×12,5 cm 6.2×4.9 in	6	14



DELICIA SAN MARCOS
DELÍCIA SÃO MARCOS
SAN MARCOS DELICE

67401	6,2×5,3 cm 2.4×2 in	12
720 g 25.3 oz	30 min	216
12	1	432
		66



TARTA CUADRADA TIRAMISÚ
BOLO QUADRADO TIRAMISU
TIRAMISU SQUARE CAKE

67303	2-3 h	108
390 g 13.7 oz	4	216
16×12,5 cm 6.2×4.9 in	6	14



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

17319	2-3 h	108
410 g 14.4 oz	4	216
16×12,5 cm 6.2×4.9 in	6	14



PASTEL MINI SURTIDO
MINI SORTIDO PASTELARIA
MINI CAKES ASSORTMENT

39120	30 min	216
275 g 9.7 oz	2	432
12	12	66



DELICIA TIRAMISÚ
DELÍCIA TIRAMISU
TIRAMISU DELICE

67403	30 min	432
735 g 25.9 oz	1	66
12	12	
6,2×5,3 cm 2.4×2.1 in	216	



KENTES - COMIDA FAST AND GOOD

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

KENTES - COMIDA FAST AND GOOD

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

KENTES - COMIDA FAST AND GOOD

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

62	BOCADILLOS Sandes // Sandwiches
64	RODADOS
66	WRAPS
68	PIZZAS
76	BOCAPIZZAS

BOCADILLOS

SANDES // SANDWICHES



BURGER TERNERA
HAMBURGUER VITELA
VEAL BURGER

94200	5 días	8
210 g 7.4 oz	190-210 °C	72
11 cm ø	374-410 °F	100
4.3 in ø	4-5 min	85
3-4 h	18	



SANDWICH MIXTO
SANDUICHE MISTO
SANDWICH

90007	5 días	72
145 g 5.1 oz	2 min	100
11x11 cm	39	85
4.3 x4.3 in	8	
1-2 h		



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

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



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

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



ATÚN CON PIMIENTOS
ATUM COM PIMENTOS
TUNA WITH PEPPERS

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



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

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



JAMÓN Y QUESO
FIAMBRE E QUEIJO
HAM AND CHEESE

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



POLLO Y QUESO
FRANGO E QUEIJO
CHICKEN AND CHEESE

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



TORTILLA DE PATATA
TORTILHA
SPANISH TORTILLA

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



JAMÓN CURADO CON TOMATE
PRESUNTO COM TOMATE
CURED HAM AND TOMATO

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



BACON Y QUESO
BACON E QUEIJO
BACON AND CHEESE

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



FRANKFURT
FRANKFURT
FRANKFURT

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



RODADOS®



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

	67040	📅 5 días	🍷 8
🍷	210 g 7.4 oz	🕒 2-4 min	🍷 72
🕒	12-14 cm ø	🕒 4-6 min	🇺🇸 100
🕒	4.7-5.5 in ø	📦 19	MOD 85
🕒	2-3 h		



ATÚN CON PIMIENTOS
ATUM COM PIMENTOS
TUNA WITH PEPPER

	68830	📅 5 días	🍷 8
🍷	185 g 6.5 oz	🕒 2-4 min	🍷 72
🕒	12-14 cm ø	🕒 4-6 min	🇺🇸 100
🕒	4.7-5.5 in ø	📦 25	MOD 85
🕒	2-3 h		



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

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



PAVO CON GUACAMOLE
PERU COM GUACAMOLE
TURKEY WITH GUACAMOLE

	67130	📅 5 días	🍷 8
🍷	205 g 7.2 oz	🕒 2-4 min	🍷 72
🕒	12-14 cm ø	🕒 4-6 min	🇺🇸 100
🕒	4.7-5.5 in ø	📦 22	MOD 85
🕒	2-3 h		

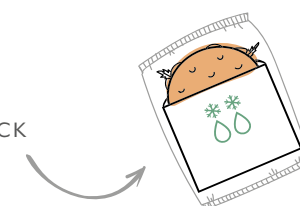


La auténtica receta de la Torta Galega de Chousa con Aceite de Oliva.
A autentica receita da Torta Galega da Chousa com Azeite.
The authentic Chousa Olive oil Bread recipe.



5 días en tu nevera
5 dias no frigorífico
5 days in you refrigerator

FLOW PACK



WRAPS

Elaborar en plancha
Fazer em plancha
Make in griddle



Kentes

¡ENVUELTOS PARA LLEVAR!

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

ENVOLTOS PARA LEVAR!

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

PACKED TO TAKE AWAY!

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



POLLO ASADO
FRANGO ASSADO
GRILLED CHICKEN

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



JAMÓN Y QUESO
PRESUNTO E QUEIJO
COOKED HAM AND CHEESE

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



ATÚN
ATUM
TUNA

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

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

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

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

MÁXIMA
PRACTICIDAD
Máxima
praticidade
// Maximum
practicality

COMIDA O
TENTEMPÍE
Refeições ou
comida // Meal or snack

PIZZAS MASA CLÁSICA

PIZZAS MASSA CLÁSSICA // CLASSIC DOUGH PIZZAS



ELABORADAS
A MANO
Feito à mão
Handmades

CON MASA MADRE
Com massa-mãe
With sour dough

DOBLE FERMENTACIÓN
Fermentação dupla
Double fermentation

COCIDA EN HORNO
DE PIEDRA
Cozida no forno de pedra
Baked in stone oven



PIZZA CAMPESINA
PIZZA CAMPESTRE
COUNTRY PIZZA

70006	12 min	147
430 g 15.1 oz	6	83
26 cm ø	17	
10.2 in ø	102	
180 °C 356 °F		



PIZZA MARGARITA
PIZZA MARGARITA
PIZZA MARGARITA

70003	12 min	147
460 g 16.2 oz	6	83
26 cm ø	17	
10.2 in ø	102	
180 °C 356 °F		



PIZZA PROSCIUTTO
PIZZA PROSCIUTTO
PIZZA PROSCIUTTO

67060	12 min	147
500 g 15.1 oz	6	83
26 cm ø	17	
17. in ø	102	
180 °C 356 °F		



PIZZA BARBACOA
PIZZA BARBECUE
PIZZA BARBECUE

70000	12 min	147
490 g 17.2 oz	6	83
26 cm ø	17	
10.2 in ø	102	
180 °C 356 °F		



PIZZA 4 QUESOS
PIZZA 4 QUEIJOS
4 CHEESE PIZZA

70001	12 min	147
460 g 16.2 oz	6	83
26 cm ø	17	
10.2 in ø	102	
180 °C 356 °F		



PIZZA CARBONARA
PIZZA CARBONARA
PIZZA CARBONARA

67160	12 min	147
510 g 17.9 oz	6	83
26 cm ø	17	
10.2 in ø	102	
180 °C 356 °F		

PIZZAS MASA FINA

PIZZAS MASSA FINA // THIN DOUGH PIZZAS



CON QUESO: NO PREPARADO LÁCTEO Com queijo (não lácia preparada) With cheese (not dairy prepared)	VERDURAS FRESCAS CORTADAS AL DÍA Vegetais frescos cortados diariamente Fresh and daily cut vegetables	COCIDA EN HORNO DE PIEDRA Cozida no forno de pedra Baked in stone oven	CON MASA MADRE Com massa-mãe With sour dough	DOBLE FERMENTACIÓN Fermentação dupla Double fermentation
--	---	--	--	--



PIZZA FINA 4 ESTACIONES
PIZZA FINA 4 TEMPORADAS
4 SEASONS THIN PIZZA

66218	180 °C 356 °F	8
350 g 12.3 oz	9-10 min	112
27 cm ø	6	MOD 234



PIZZA FINA QUESOS
PIZZA FINA QUEIJOS
CHEESES THIN PIZZA

66219	180 °C 356 °F	8
360 g 12.6 oz	9-10 min	112
27 cm ø	6	MOD 234



PIZZA FINA PEPPERONI
PIZZA FINA PEPPERONI
PEPPERONI THIN PIZZA

66216	180 °C 356 °F	8
345 g 12.1 oz	9-10 min	112
27 cm ø	6	MOD 234



PIZZA FINA ATÚN
PIZZA FINA ATUM
TUNA THIN PIZZA

66217	180 °C 356 °F	8
350 g 12.3 oz	9-10 min	112
27 cm ø	6	MOD 234



PIZZA FINA CUATRO QUESOS Y NUECES
PIZZA FINA QUATRO QUEIJOS COM NOZES
FOUR CHEESE WITH WALNUTS THIN PIZZA

66155	180 °C 356 °F	8
360 g 12.6 oz	9-10 min	112
27 cm ø	6	MOD 234



PIZZA FINA BARBACOA
PIZZA FINA BARBACOA
BARBECUE THIN PIZZA

66115	180 °C 356 °F	8
390 g 13.7 oz	9-10 min	112
27 cm ø	6	MOD 234



PIZZA FINA JAMÓN COCIDO Y CHEDDAR
PIZZA FINA PRESUNTO COZIDO E CHEDDAR
COOKED HAM & CHEDDAR THIN PIZZA

66185	180 °C 356 °F	8
330 g 11.6 oz	9-10 min	112
27 cm ø	6	MOD 234



PIZZA FINA MARGARITA
PIZZA FINA MARGARITA
MARGARITA THIN PIZZA

66215	180 °C 356 °F	8
310 g 10.9 oz	9-10 min	112
27 cm ø	6	MOD 234



PIZZA FINA VEGANA
PIZZA FINA VEGANA
VEGAN THIN PIZZA

66195	180 °C 356 °F	8
360 g 12.6 oz	9-10 min	112
27 cm ø	6	MOD 234



PIZZA FINA BACON CHAMPIÑÓN PORTOBELLO
PIZZA FINA BACON E COGUMELO PORTOBELLO
PORTOBELLO MUSHROOMS AND BACON THIN PIZZA

66175	180 °C 356 °F	8
390 g 13.7 oz	9-10 min	112
27 cm ø	6	MOD 234

OTROS FORMATOS

OUTROS FORMATOS // OTHER FORMATS



ELABORADAS
A MÃO
Feito à mão
Handmades

CON MASA MADRE
Com massa-mãe
With sour dough

DOBLE FERMENTACIÓN
Fermentação dupla
Double fermentation

COCIDA EN HORNO
DE PIEDRA
Cozida no forno de pedra
Baked in stone oven



MINI PIZZETA MIXTA
MINI PIZZETA MISTA
MINI MIXED PIZZETA

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



MINI PIZZA BOLOÑESA
MINI PIZZA BOLOGNESE
BOLOGNESE MINI PIZZA

67780	10 min	120
155 g 5.4 oz	23	75
14 cm ø 5.5 in ø	9	
180 °C 356 °F	81	



MINI PIZZA CARBONARA
MINI PIZZA CARBONARA
CARBONARA MINI PIZZA

64910	10 min	120
150 g 5.2 oz	23	75
14 cm ø 5.5 in ø	9	
180 °C 356 °F	81	



PIZZA ATÚN
PIZZA ATUM
TUNA PIZZA

67720	14 min	80
1050 g 37 oz	6	78
30x40 cm 11.8x15.7 in	6	
180 °C 356 °F	54	



MINI PIZZA ATÚN
MINI PIZZA ATUM
TUNA MINI PIZZA

62007	10 min	120
155 g 5.4 oz	23	75
14 cm ø 5.5 in ø	9	
180 °C 356 °F	81	



MINI PIZZA JAMÓN Y BACON
MINI PIZZA FIAMBRE E BACON
HAM AND BACON MINI PIZZA

67380	10 min	120
155 g 5.4 oz	23	75
14 cm ø 5.5 in ø	9	
180 °C 356 °F	81	



PIZZA JAMÓN YORK
PIZZA FIAMBRE
YORK HAM PIZZA

67360	14 min	80
1300 g 45.8 oz	6	78
30x40 cm 11.8x15.7 in	6	
180 °C 356 °F	54	



PIZZA JAMÓN YORK Y BACON
PIZZA FIAMBRE E BACON
YORK HAM AND BACON PIZZA

90051	14 min	80
1100 g 38.8 oz	6	78
30x40 cm 11.8x15.7 in	6	
180 °C 356 °F	54	

BASES DE PIZZA

BASES DE PIZZA // PIZZA BASES



Kentes



CLÁSICA
CLASSICA
CLASSIC

66180	180°C 356°F	102
230 g 8.11 oz	7 min	147
25 cm ø 9.8 in ø	7	83
10 min	17	



FINA CON TOMATE
FINA COM TOMATE
THIN WITH TOMATO

66181	180°C 356°F	112
165 g 5.8 oz	7 min	234
27 cm ø 10.6 in ø	8	
10 min	8	



RÚSTICA 60X20
RUSTICA 60X20
RUSTIC 60X20

64975	180°C 356°F	42
370 g 13.0 oz	7 min	42
20x60 cm 7.8x23.6 in	9	28
20-30 min	6	

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

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

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



ESPECIAL HORECA
Especial Horeca
Special Horeca

LA BASE PERFECTA PARA TUS RECETAS
A base perfeita para suas receitas
The perfect base for your recipes

ELIGE MASA FINA O CLÁSICA
Escolle massa clássica ou fina
Choose dough thin or classic

COCIDA EN HORNO DE PIEDRA
Cozida no forno de pedra
Baked in stone oven

BOCAPIZZAS



ELABORADAS
A MANO
Feito à mão
Handmades

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

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

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

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

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

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



PAN PIZZA MIXTO
PAN PIZZA MIXTO
MIXED PAN PIZZA

60303

135 g 4.7 oz

22x6 cm
8.6x2.3 in

1 h

180-200 °C
356-392 °F

5 min

20

11

88

96



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

60302

130 g 4.5 oz

22x6 cm
8.6x2.3 in

1 h

180-200 °C
356-392 °F

5 min

20

11

88

96



PAN PIZZA QUESOS
PAN PIZZA QUEIJOS
CHEESES PAN PIZZA

60301

135 g 4.7 oz

22x6 cm
8.6x2.3 in

1 h

180-200 °C
356-392 °F

5 min

20

11

88

96



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

60425

90 g 3.1 oz

22x7 cm
8.6x2.7 in

1 h

180-200 °C
356-392 °F

5 min

30

11

88

96



CRISTAL PIZZA VEGANA
CRISTAL PIZZA VEGAN
VEGAN CRISTAL PIZZA

60485

103 g 3.6 oz

22x7 cm
8.6x2.7 in

1 h

180-200 °C
356-392 °F

5 min

30

11

88

96



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

60325

170 g 6.0 oz

24x9 cm
9.4x3.5 in

1 h

180-200 °C
356-392 °F

5 min

20

11

88

96



RUSTIC PIZZA VEGANA
RUSTIC PIZZA VEGAN
VEGAN RUSTIC PIZZA

60385

170 g 6.0 oz

24x9 cm
9.4x3.5 in

1 h

180-200 °C
356-392 °F

5 min

20

11

88

96



CRISTAL PIZZA YORKESO
CRISTAL PIZZA YORKEJO
YORKCHEESE CRISTAL PIZZA

60415

106 g 3.7 oz

22x7 cm
8.6x2.7 in

1 h

180-200 °C
356-392 °F

5 min

30

11

88

96



CRISTAL PIZZA ATÚN
CRISTAL PIZZA ATUM
TUNA CRISTAL PIZZA

60465

96 g 3.3 oz

22x7 cm
8.6x2.7 in

1 h

180-200 °C
356-392 °F

5 min

30

11

88

96



RUSTIC PIZZA YORKESO
RUSTIC PIZZA YORKEJO
YORKCHEESE RUSTIC PIZZA

60315

155 g 5.4 oz

24x9 cm
9.4x3.5 in

1 h

180-200 °C
356-392 °F

5 min

20

11

88

96



RUSTIC PIZZA ATÚN
RUSTIC PIZZA ATUM
TUNA RUSTIC PIZZA

60345

180 g 6.3 oz

24x9 cm
9.4x3.5 in

1 h

180-200 °C
356-392 °F

5 min

20

11

88

96



KOAMA

KOAMA - EL ALIADO DEL CHEF

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

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

KOAMA - O ALIADO DO CHEF

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

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

KOAMA - THE CHEF ALLY

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

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

80	APERITIVOS Apetizantes // Appetizers
----	--

94	HAMBURGUESAS Hambúrgueres // Burgers
----	--

100	PRINCIPALES Principais // Main
-----	--



APERITIVOS

APETIZANTES // APPETIZERS

Clasificación:

CREMAS | CROQUETAS | CON PALO | UN
BOCADO | GYOZAS

CREMAS

CREMES // CREAMS

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



Koama



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

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



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

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



BOGAVANTE
CREME DE LAVAGANTE
LOBSTER CREAM

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



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

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

MUCHO MÁS QUE UN PLATO

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

MUITO MAIS QUE UM PRATO

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

MUCH MORE THAN A DISH

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

REGENERACIÓN

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

Baño María:

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

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

Agitar la bolsa para homogeneizarla antes de servir.

REGENERAÇÃO

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

Banho Maria:

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

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

Agite o saco para homogeneizar antes de servir.

REGENERATION

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

Bain-marie:

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

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

Shake well to homogenize before serving.

CROQUETAS

CROQUETAS // CROQUETTES



REGENERACIÓN

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

REGENERAÇÃO

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

REGENERATION

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



COCHINILLO
LEITÃO
SUCKLING PIG

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



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

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



PESCAITO FRITO
PEIXE FRITO
FRIED FISH

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



MORCILLA
SALSICHA DE SANGUE
BLOOD SAUSAGE

||| 90074 || 6 MOD 13
450 g 15.8 oz || 10
23 || 110



ESPINACAS
DE ESPINAFRES
SPINACH

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



GUISO DE RABO
DE RABO GUISADO
TAIL STEW

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



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

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



PULPO Á FEIRA
CROQUETA DE POLVO A FEIRA
OCTOPUS CROQUETTE

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



BACALAO
BACALHAUE
COD

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



QUESO AHUMADO
QUEIJO FUMADO
SMOKED CHEESE

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



BOLETUS
COGUMELOS SELVAGENS
BOLETUS MUSHROOM

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



CHORIZO IBÉRICO
CHOURIÇO IBÉRICO
IBERIAN "CHORIZO"

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



JAMÓN IBÉRICO
PRESUNTO IBÉRICO
IBERIAN HAM

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



COCIDO GALLEGO
COZIDO GALEGO
GALICIAN STEW

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



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

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



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

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



BACÓN Y PLÁTANO
FRANGO COM PRESUNTO
CHICKEN WITH SPANISH SERRANO HAM

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



bechamel con mantequilla

CROQUETAS PARA HORNO

CROQUETES DE FORNO // CROQUETTES FOR OVEN



REGENERACIÓN

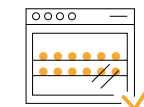
Este producto no requiere descongelación para su regeneración. Retirar el producto de la bolsa, colocar en una bandeja de horno y calentar con calor seco a 200°C durante aproximadamente 5-6 minutos (dependiendo del tipo de horno), dejar reposar aproximadamente 1-2 minutos y servir.

REGENERAÇÃO

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

sirva. REGENERATION

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



● x 23

unidades por bolsa

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

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

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



QUESO AHUMADO
QUEIJO FUMADO
SMOKED CHEESE

60805	6	MOD 13
450 g 15.8 oz	10	
23	110	



BOLETUS
COGUMELOS SELVAGENS
BOLETUS MUSHROOM

60055	6	MOD 13
450 g 15.8 oz	10	
23	110	



BACALAO
BACALHAUE
COD

60605	6	MOD 13
450 g 15.8 oz	10	
23	110	



JAMÓN IBÉRICO
PRESUNTO IBÉRICO
IBERIAN HAM

60705	6	MOD 13
450 g 15.8 oz	10	
23	110	



PULPO Á FEIRA
CROQUETA DE POLVO A FEIRA
OCTOPUS CROQUETTE

60505	6	MOD 13
450 g 15.8 oz	10	
23	110	

CON PALO

COM PAU // WITH STICK



REGENERACIÓN

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

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

REGENERAÇÃO

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

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

REGENERATION

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

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



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

	90075	10	110
🛒	250 g 8.8 oz	10	MOD 13



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

	90019	10	110
🛒	250 g 8.8 oz	10	MOD 13



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

	20004	10	110
🛒	250 g 8.8 oz	10	MOD 13



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

	92007	8	110
🛒	250 g 8.8 oz	10	MOD 13



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

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



PIRULETA DE CORDERO
CRUJIENTE
PIRULETAS CROCANTES DE CORDEIRO
CRISPY LAMB LOLLIPOP

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



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

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

UN BOCADO

UM BOCADO // A BITE



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

	92011	31	1 día	10
🛒	600 g 21 oz	📅	28	110
⏱	2-3 h	📦	3	MOD 13



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

	92012	31	1 día	10
🛒	700 g 21 oz	📅	28	110
⏱	2-3 h	📦	3	MOD 13



MINI QUICHE ARTESANA DE SALMÓN
MINI QUICHE ARTESANAL DE SALMÃO
SALMON ARTISAN MINI QUICHE

	90026	31	1 día	10
🛒	700 g 24.6 oz	📅	28	110
⏱	2-3 h	📦	5	MOD 13



MINI QUICHE ARTESANA DE ESPINACAS
MINI QUICHE ARTESANAL DE ESPINAFRES
SPINACH ARTISAN MINI QUICHE

	90024	31	1 día	10
🛒	700 g 24.6 oz	📅	28	110
⏱	2-3 h	📦	5	MOD 13



MINI QUICHE ARTESANA DE BACON
Y PUERRO
MINI QUICHE ARTESANAL DE BACON E ALHO FRANCÊS
BACON AND LEEK ARTISAN MINI QUICHE

	20151	31	1 día	10
🛒	700 g 24.6 oz	📅	28	110
⏱	2-3 h	📦	5	MOD 13

REGENERACIÓN

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

REGENERAÇÃO

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

REGENERATION

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



MASAS UN BOCADO HECHAS EN CASA
MASSAS "UM BOCADO" FEITAS EM CASA
HOME-MADE "A BITE" DOUGHS

GYOZAS

GYOZAS // GYOZAS



koama



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

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



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

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



POLLO AL CURRY
GYOZA DE FRANGO AO CARIL
CURRY CHICKEN GYOZA

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

REGENERACIÓN

Este producto no necesita descongelarse para regenerar.

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

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

REGENERAÇÃO

Este produto não precisa descongelar para regenerar.

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

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



REGENERATION

It is not necessary to defrost it before preparation.

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

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



koama

HAMBURGUESAS

HAMBÚRGUERES // BURGERS

Clasificación:

MINI BURGERS | BURGERS

MINI BURGERS



KOama



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

	92083	51	2 días	10
🛒	375 g 13.2 oz	6	22	110
⏱	3-4 h	6	MOD	13



VEGAN

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

	92085	51	2 días	10
🛒	375 g 13.2 oz	6	22	110
⏱	3-4 h	6	MOD	13



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

	92008	51	2 días	10
🛒	375 g 13.2 oz	6	22	110
⏱	3-4 h	6	MOD	13

REGENERACIÓN

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

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

REGENERAÇÃO

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

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

REGENERATION

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

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



BURGERS



REGENERACIÓN

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

REGENERAÇÃO

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

REGENERATION

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



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

90079	2 días	10
250 g 12.3 oz	2	110
6-8 h	12	13



TERNERA ECOLÓGICA
HAMBÚRGUER DE VITELA ECOLÓGICA
ECOLOGICAL VEAL HAMBURGER

90017	2 días	10
250 g 12.3 oz	2	110
6-8 h	12	13



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

90209	2 días	10
250 g 12.3 oz	2	110
6-8 h	12	13



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

69017	2 días	10
250 g 12.3 oz	2	110
6-8 h	12	13



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

69019	2 días	10
250 g 12.3 oz	2	110
6-8 h	12	13



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

91010	2 días	10
250 g 12.3 oz	2	110
6-8 h	12	13



BUEY DE KOBE
HAMBÚRGUER DE BOI DE KOBE
KOBEE BEEF HAMBURGER

90013	2 días	10
250 g 12.3 oz	2	110
6-8 h	12	13



ANGUS
HAMBÚRGUER DE ANGUS
ANGUS BEEF HAMBURGER

90014	2 días	10
250 g 12.3 oz	2	110
6-8 h	12	13



PRINCIPALES

PRINCIPAIS // MAIN

Clasificación:
PREPARADOS PAELLA | RULOS Y
TERRINAS | OTROS

RULOS Y TERRINAS

TERRINAS E ROLOS // TERRINES AND ROLLS



koama



RULO DE COCHINILLO
ROLO DE LEITÃO
SUCKLING PIG ROLL

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

FREIDORA // FRITADEIRA // DEEP-FRYER



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

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

PLANCHA // PLACA // GRILL



TERRINA DE COCHINILLO
TERRINA DE LEITÃO
SUCKLING PIG TERRINE

90065	21 días	10
800 g 28.2 oz	1	110
12-14 h	4	13

PLANCHA // PLACA // GRILL



TERRINA DE LECHAZO
TERRINA DE ANHO
SUCKLING LAMB TERRINE

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

PLANCHA // PLACA // GRILL



TERRINA DE PULPO
TERRINA DE POLVO
OCTOPUS TERRINE

66990	2 días	10
1000 g 35.2 oz	1	110
18 h	4	13

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

OTROS

OUTROS // OTHERS



CODILLO DE CERDO
JOELHO DE PORCO
PORK KNUCKLE

	69024	31	21 días	10
🛒	420 g 14.8 oz	📅	1	110
⬆️	13 h	📅	8	13

HORNO 15-20 MINUTOS // FORNO 15-20 MINUTOS //
OVEN FOR 15-20 MINUTES



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

	90062	31	21 días	10
🛒	550 g 19.4 oz	📅	4	110
⬆️	9 h	📅	6	13

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



POLLO HILADO
FRANGO DESFIADO
CHICKEN STRINGS

	69309	⬆️	6-8 h	8	110
🛒	500 g 17.6 oz	📅	3 días	10	13

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



CARRILLERAS DE AÑOJO
BOCHECHAS DE BOVINO JOVEN
YEARLING CALF CHEEKS

	90224	⬆️	12 h	2	110
🛒	1500 g 52.9 oz	📅	21 días	10	13

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



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

	90068	📅	21 días	10
🛒	1500 g 52.9 oz	📅	1	110
⬆️	20 h	📅	2	13

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



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

	90066	📅	2	10
🛒	370 g 13.0 oz	📅	2	110
⬆️	6-8 h	📅	7	13

PLANCHA // PLACA // GRILL



CARRILLERAS DE TERNERA
BOCHECHA DE VITELA
VEAL CHEEKS

	90005	⬆️	12 h	3	110
🛒	1000 g 35.2 oz	📅	21 días	10	13

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



CARRILLERAS DE CERDO
BOCHECHAS DE PORCO
PORK CHEEKS

	90225	⬆️	12 h	3	110
🛒	1000 g 35.2 oz	📅	21 días	10	13

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



LACÓN DESHUESADO
PA DE PORCO DESOSSADA
BONED PORK SHOULDER

	90067	📅	21 días	10
🛒	2100 g 74.0 oz	📅	1	110
⬆️	24 h	📅	2	13

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

