



**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 palete 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-palette Boxes per pallet		Unidades/balsas Unidades/sacos Units per bags
	Medidas aproximadas raciones Medidas aproximadas porções Portions approx. sizes		Cajas-palet americano Caixas-palette 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

	<b>CHOUSA</b>
8	PANES Pães // Bread
14	SALADOS Salgados // Savoury pastry
	<b>O FORNO GALEGO</b>
18	PANES Pãos // Bread
20	BOLLOS Pães // Bread Rolls
22	PANES DE MESA Pães de mesa // Table bread
24	EMPANADAS Empanadas // Pies
28	EMPANADILLAS Empanadilhas // Small Pies
	<b>LYKKE</b>
32	PASTELERÍA Pastelaria // Bakery
54	DE HORNO Forno // Oven baked
56	INDIVIDUAL Individual // Individual
	<b>KENTES</b>
68	HOJALDRES Y EMPANADILLAS Folhados e empanadas // Puff pastry and pies
84	BOCATAS Sandes // Sandwiches
90	PIZZAS Pizzas // Pizzas
	<b>KOAMA</b>
104	APERITIVOS Aperitivos // Appetizers
118	HAMBURGUESAS Hambúrgueres // Burgers
122	PRINCIPALES Principais // Main



#### CHOUSA - MAESTROS ARTESANOS DESDE 1959

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

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

#### CHOUSA - MESTRES ARTESÃOS DESDE 1959

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

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

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

#### CHOUSA - MASTER ARTISANS SINCE 1959

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

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

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





# CHOUSA

CHOUSA // CHOUSA

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

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

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

## PANES CHOUSA

8 **PANES CANTÁBRICOS**  
Pães cantábricos // Cantabric breads

10 **PANES ESPECIALES**  
Pães especiais // Special breads

12 **BURGERS**  
Burgers // Hambúrguers // Burgers

## SALADOS

14 **COMPLEMENTOS**  
Complemento // Complement

🔥 — Cocidos  
sobre piedra

✋ — Cortados y  
formados a mano





## PANES CANTÁBRICOS

PÀES CANTÁBRICOS // CANTABRIC BREADS

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



### BARRA CANTÁBRICA 270 G <sup>®</sup>

PÃO BARRA DO CANTÁBRICO 270 G  
RUSTIC CANTABRIAN BREAD 270 G

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



### BASTÃO CANTÁBRICO 300 G

BASTÃO CANTÁBRICO 300 G  
CANTABRIAN STICK 300 G

	15168		190-210 °C 358-410 °F		32
	300 g 10.5 oz		8-10 min		40
	54x7 cm 21.6x2.7 in		20		19
	30-40 min		4		



### CHAPATÓN CANTÁBRICO 250 G

CHAPATA CANTABRICA 250 G  
CANTABRIAN BREAD 250 G

	15169		190-210 °C 374-410 °F		78
	250 g 8.8 oz		10-12 min		84
	22x15 cm 8.6x 5.9 in		9		56
	30-40 min		6		



### BOCATA CANTÁBRICO 145 G

PÃO SANDES CANTÁBRICO 145 G  
CANTABRIAN BREAD ROLL 145 G

	92200		190-210 °C 358-410 °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.



## PANES ESPECIALES

PÃES ESPECIAIS // SPECIAL BREAD



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

	15164		190-210 °C 374-410 °F		66
⚙️	265 g 9.3 oz	🕒	10-15 min	U.S.	84
📏	23x10 cm 9x3.9 in	📦	10	MOD	56
💧	30-40 min	📦	6		



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

	15143		190-210 °C 374-410 °F		42
⚙️	65 g 2.2 oz	🕒	10-12 min	U.S.	42
📏	10 cm ø 3.9 in ø	📦	85	MOD	28
💧	20-30 min	📦	6		



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

	67660		190-210 °C 374-410 °F		78
⚙️	40 g 1.4 oz	🕒	1 min	U.S.	84
📏	11,5x6 cm 4.5x2.3 in	📦	60	MOD	56
💧	15-20 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	U.S.	84
📏	22x8cm 8.6x3.1 in	📦	10	MOD	56
💧	30-40 min	📦	6		





# BURGERS

HAMBÚRGUERS // BURGERS



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

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



100%  
ESPELTA



**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



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

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



**TORTA COM AZEITE 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



CHOUSA

## SALADOS

SALGADOS // SALTED



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

	90058		240 °C 464 °F		84
	700 g 24.6 oz		9 min		112
	22 cm ø 8.6 in ø		10		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
	25 cm ø 9.8 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		



**BOLLITO PREÑAO**  
PÃO COM CHOURIÇO SERRANO  
CHORIZO FILLED BREAD ROLL

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



**PIADINA MEXICANA**  
PIADINA MEXICANA  
MEXICAN PIADINA

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



**PIADINA YORQUESO**  
PIADINA FIAMBRE E QUEIJO  
HAM AND CHEESE PIADINA

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





## O FORNO GALEGO

PÃES O FORNO GALEGO //

O FORNO GALEGO BREAD

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

*Temos vindo a fazer pão galego desde 1959, aplicando actualmente novas tecnologías que nos 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.*

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

🔥 — Cocidos  
sobre piedra

✋ — Cortados y  
formados a mano



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

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

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

## PANES O FORNO GALEGO

PÃO O FORNO GALEGO // O FORNO GALEGO BREADS



### PAN O FORNO GALEGO

PÃO O FORNO GALEGO  
"O FORNO GALEGO" RUSTIC BREAD

65091	🔥 190-210 °C 374-410 °F	📏 42
⚡ 280 g 9.8 oz	🕒 20-25 min	🇺🇸 42
📏 21x11 cm 8.2x4.3 in	📦 24	📦 MOD 28
🕒 80-90 min	🚚 6	



### MOÑA O FORNO GALEGO

PÃO O FORNO GALEGO  
MOÑA BREAD O FORNO GALEGO

65198	🔥 190-210 °C 374-410 °F	📏 42
⚡ 600 g 21.16 oz	🕒 15-20 min	🇺🇸 42
📏 21 cm ø 8.2 in ø	📦 9	📦 MOD 28
🕒 110-120 min	🚚 6	



### ROSCA O FORNO GALEGO

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

61235	🔥 190-210 °C 374-410 °F	📏 42
⚡ 425 g 14.9 oz	🕒 20-25 min	🇺🇸 42
📏 24 cm ø 9.4 in ø	📦 10	📦 MOD 28
🕒 50-60 min	🚚 6	



### BARRA O FORNO GALEGO

PÃO BARRA O FORNO GALEGO  
O FORNO GALEGO BREAD

27021	🔥 190 °C 374 °F	📏 36
⚡ 280 g 9.8 oz	🕒 15-20 min	📦 MOD 246
📏 42x9,5 cm 8.2x4.3 in	📦 18	
🕒 15-20 min	🚚 6	



### BARRA CLÁSICA O FORNO GALEGO

PÃO BARRA O FORNO GALEGO  
O FORNO GALEGO CLASSIC BREAD

64091	🕒 50-60 min	📏 4
🇺🇸 64092	🔥 190-210 °C 374-410 °F	📏 32
⚡ 280 g 9.87 oz	🕒 15-20 min	🇺🇸 40
📏 36,5x8 cm 14.3x3.1 in	📦 30	📦 MOD 19



### BARRA MEIGA® O FORNO GALEGO

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

64051	🕒 50-60 min	📏 6
🇺🇸 64052	🔥 190-210 °C 374-410 °F	📏 36
⚡ 300 g 10.5 oz	🕒 15-20 min	🇺🇸 48
📏 43x8 cm 16.8x3.1 in	📦 20	📦 MOD 8





# BOLLOS O FORNO GALEGO

PÃO O FORNO GALEGO // O FORNO GALEGO BREADS ROLLS



**MEDIA O FORNO GALEGO**  
MEIA O FORNO GALEGO  
O FORNO GALEGO DEMI BREAD

	65108		180-190 °C 374-410 °F		32
	145 g 5.1 oz		8-10 min		40
	24x8 cm 9.4x3.1 in		40		19
	30 min		4		



**BOLLO COCIDO O FORNO GALEGO**  
PÃO COZIDO O FORNO GALEGO  
O FORNO GALEGO FULLY BAKED BREAD ROLL

	60440		190-210 °C 374-410 °F		66
	100 g 3.5 oz		1 min		84
	22x7 cm 8.6x2.7 in		26		56
	30-40 min		6		

67670 BOLLO COCIDO PRECORTADO O FORNO GALEGO



**BOLLO O FORNO GALEGO**  
PÃO O FORNO GALEGO  
O FORNO GALEGO BREAD ROLL

	66316		190-210 °C 374-410 °F		32
	120 g 4.0 oz		12-15 min		40
	22x7 cm 8.6x2.7 in		60		19
	30-40 min		4		



**PANECILLO COCIDO O FORNO GALEGO**  
PÃO COZIDO O FORNO GALEGO  
O FORNO GALEGO FULLY BAKED BREAD ROLL

	68831		190-210 °C 374-410 °F		66
	70 g 2.4 oz		1 min		56
	16,5x6 cm 6.4x2.3 in		40		
	30-40 min		6		

68831 PANECILLO COCIDO PRECORTADO O FORNO GALEGO



**MEDIA O FORNO GALEGO**  
MEIA O FORNO GALEGO  
O FORNO GALEGO DEMI BREAD

	23810		190-210 °C 374-410 °F		32
	170 g 3.5 oz		12-15 min		19
	30x7,5 cm 12x2.9 in		45		
	30-40 min		4		



**FLAUTA O FORNO GALEGO**  
FLAUTA O FORNO GALEGO  
O FORNO GALEGO FLUTE

	22270		190-210 °C 374-410 °F		78
	90 g 3.5 oz		1 min		56
	26x4,5 cm 10x1.7 in		36		
	30-40 min		6		



## PANES DE MESA O FORNO GALEGO

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



### MINI BOLLO O FORNO GALEGO

PÃOZINHO COZIDO O FORNO GALEGO  
FULLY BAKED O FORNO GALEGO BUN

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

87190 MINI BOLLO PRECORTADO O FORNO GALEGO



### TETIÑA O FORNO GALEGO

TETINHA O FORNO GALEGO  
TETIÑA O FORNO GALEGO

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



### BURGER 1959 O FORNO GALEGO

BURGER 1959 O FORNO GALEGO  
1959 BURGER O FORNO GALEGO

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

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

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

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





## EMPANADAS O FORNO GALEGO

EMPANADAS O FORNO GALEGO //  
O FORNO GALEGO PIES

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

### 40% MASA 60% RELLENO

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

### MASA MUUUY FINA Y CRUJIENTE

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

### RELLENOS SOFRITOS

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

### CEBOLLA Y VERDURAS DE GRAN CALIDAD

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

### 27,5% DE ATÚN Y 29,5% DE CARNE

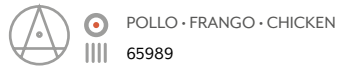
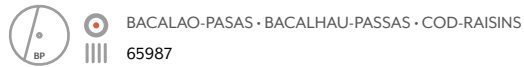
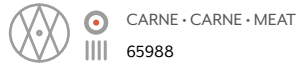
Especialmente importante en esta mejora es el aumento del ingrediente principal que hemos aplicado en cada relleno llegando a un 27,5% de atún y un 29,5% de carne.



### EMPANADA O FORNO GALEGO

EMPANADA O FORNO GALEGO  
O FORNO GALEGO PIE

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



### EMPANADA TRADICIONAL ATÚN O FORNO GALEGO

EMPANADA TRADICIONAL DE ATUM O FORNO GALEGO  
O FORNO GALEGO TRADITIONAL TUNA PIE

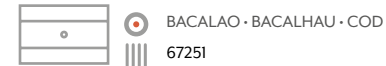
	64854		27 cm ø 10.5 in ø		17
	1100 g 38.8 oz		180–200 °C 356–392 °F		102
	550 g 19.4 oz		40–45 min		147
	550 g 19.4 oz		6		83



### EMPANADA 19×28 O FORNO GALEGO

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

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



### EMPANADA 19×29 COCIDA

EMPANADA 19×29 COCIDA  
BAKED 19×29 PIE

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



### EMPANADA 625 G ATÚN O FORNO GALEGO

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

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



### EMPANADA DA RIBEIRA

EMPANADA DA RIBEIRA  
RIBEIRA PIE

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



### EMPANADA 57×37 ATÚN O FORNO GALEGO

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

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



# EMPANADILLAS O FORNO GALEGO

EMPANADILHAS O FORNO GALEGO // O FORNO GALEGO SMALL PIES



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

140 g 4.9 oz	180-200 °C 356-392 °F	42
65 g 2.3 oz	35-40 min	80
75 g 2.6 oz	70	3
21x7 cm 8.2x2.7 in	7	
ATÚN · ATUM · TUNA		
65978		
CARNE · CARNE · MEAT		
65979		
POLLO · FRANGO · CHICKEN		
65981		



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

115 g 4.0 oz	24	100
20x7 cm 7.9x2.7 in	8	85
2-3 h	72	
ATÚN · ATUM · TUNA		
65975		
POLLO · FRANGO · CHICKEN		
65977		



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

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



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

115 g 4.0 oz	7-10 min	72
21x7 cm 8.2x2.7 in	57	100
180 °C 356 °F	8	85
ATÚN · ATUM · TUNA		
65982		
POLLO · FRANGO · CHICKEN		
65984		



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

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



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

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



Est. **Lykke** 1959

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

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

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

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





Est. Lykke 1959

## PASTELERÍA

PASTELARÍA // BAKERY



superficie efecto  
caramelizado



receta original | 39% queso | textura fluida

interior suave y cremoso

## ALBERT ADRIÀ CAKE COLLECTION



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

61584	12 h	168
🍰 1100 g 38.8 oz	1	
🌀 20 cm ø 7.8 in ø	15	



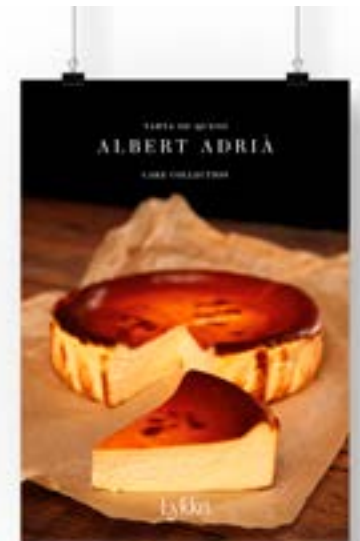
MANGA TARTA DE QUESO BY ALBERT ADRIÀ  
ALBERT ADRIÀ CHEESE CAKE PIPING BAG  
SACO DE TUBULAÇÃO ALBERT ADRIÀ CHEESE CAKE

61789	12 h	6
🍰 1200 g 42.3 oz	6	60



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

65124	12 h	126
🍰 1100 g 38.8 oz	2	
🌀 20 cm ø 7.8 in ø	7	



TARTA DE QUESO 330 G ALBERT ADRIÀ  
ALBERT ADRIÀ CHEESE CAKE  
ALBERT ADRIÀ CHEESE CAKE

64142	12 h	90
🍰 330 g 11.6 oz	8	
🌀 13 cm ø 5.1 in ø	6	

### COMUNICACIÓN:

Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.





Est. **Lykke** 1959

## AMERICANS



**AMERICAN APPLE**  
AMERICAN APPLE  
AMERICAN APPLE

37588 9 h  
1750 g 61.7 oz 1  
12 12  
23 cm ø 9.0 in ø 168

U.S. 168  
MOD 150



**AMERICAN CARROT**  
AMERICAN CARROT  
AMERICAN CARROT

68732 24 h  
1254 g 44.2 oz 1  
12 12  
24 cm ø 9.4 in ø 216

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 9.4 in ø 168

U.S. 168  
MOD 150



**AMERICAN DARK**  
AMERICAN DARK  
AMERICAN DARK

69742 24 h  
1205 g 42.5 oz 1  
12 12  
24 cm ø 9.4 in ø 216

MOD 150



Est. **Lykke** 1959

## CHOCOLATE LOVERS



**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

US 168  
MOD 150



**TARTA NOCILLA®**  
BOLO DE NOCILLA  
NOCILLA CAKE

62225 2-3 h  
1450 g 51.4 oz 1  
16 12  
24 cm ø 168  
9.4 in ø

MOD 150



**TARTA BOMBÓN**  
BOLO BOMBÓN  
BONBON CAKE

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

88



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

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



**TARTA DE CHOCOLATE**  
BOLODE CHOCOLATE  
CHOCOLATE CAKE

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

112





Est. **Lykke** 1959

## CHEESECAKES



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

37589	🕒 15 h	📦 168
📦 1820 g 64.1 oz	📦 1	🇺🇸 168
📏 23 cm ø 9 in ø	🚚 12	📦 MOD 150



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

37585	🕒 24 h	📦 168
📦 1650 g 58.2 oz	📦 1	🇺🇸 168
📏 22,5 cm ø 8.8 in ø	🚚 12	📦 MOD 150



**QUESO CON FRAMBUESA**  
 QUEIJO COM FRAMBOESA  
 CHEESE WITH RASPBERRY

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



**QUESO Y FRESA**  
 QUEIJO E MORANGO  
 CHEESE AND STRAWBERRY

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



Est. **Lykke** 1959

## OVEN SELECTION



TARTA DE ALMENDRAS  
TARTA DE AMÊNDOA  
ALMOND TART

63191	🕒 1-2 h	📏 56
📦 600 g 211 oz	📦 4	🇺🇸 78
📏 25 cm ø 9.8 in ø	📦 4	📏 MOD 16



📏  
TARTA BAVIERA  
BOLO BAVIERA  
BAVIERA CAKE

69670	🕒 4 h	📏 112
📦 900 g 317 oz	📦 2	
📏 26 cm ø 10.2 in ø	📦 8	



📏  
TARTA ZANAHORIA  
BOLO DE CENOURA  
CARROT CAKE

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



📏  
TARTA DE MANZANA  
BOLO DE MAÇÃ  
APPLE CAKE

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







# PLANCHAS

PLACAS // KING SIZE CAKES



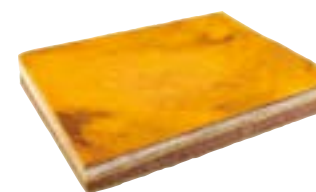
**YOGUR Y FRUTAS DEL BOSQUE**  
 IOGURTE E FRUTAS DO BOSQUE  
 YOGHURT AND FOREST FRUIT

16322 4-5 h 108  
 2050 g 72.5 oz 1 216  
 33,5x27,5 cm 6 14  
 13.1x10.8 in



**SELVA NEGRA**  
 FLORESTA NEGRA  
 BLACK FOREST

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



**SAN MARCOS**  
 SAN MARCOS  
 SAN MARCOS

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



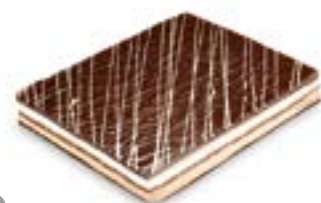
**TIRAMISÚ**  
 TIRAMISU  
 TIRAMISU

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



**QUESO Y FRESA**  
 QUEIJO E MORANGO  
 CHEESE AND STRAWBERRY

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



**TRES CAPRICHOS**  
 TRÉS CAPRICHOS  
 THREE CAPRICES

63400 4-5 h 108  
 1800 g 63.5 oz 1 216  
 33,5x27,5 cm 6 14  
 13.1x10.8 in



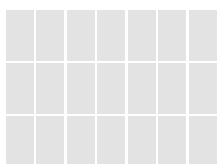
**LIMÓN**  
 LIMÃO  
 LEMON

16312 6-7 h 126  
 2210 g 77.9 oz 1 216  
 33,5x27 cm 6 14  
 13.1x10.6 in

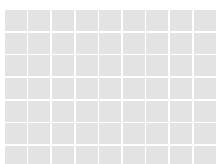
### Escoje el corte que mejor se adapte a tu negocio

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

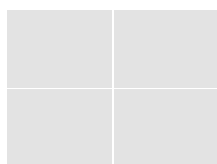
Nuestras tartas y planchas destacan por su calidad y sofisticación. Para que logres la máxima versatilidad y practicidad, ofrecemos la opción de precortarlas, de manera que puedas venderlas en porciones individuales.



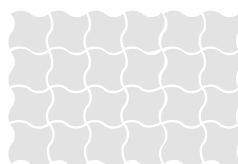
21 PORCIONES



63 PORCIONES



TARTA CUADRADA



CORTE BANDERA



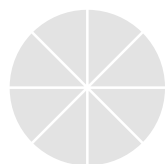
TRIÁNGULOS



CORAZONES



PINO DE NAVIDAD



TARTAS REDONDAS



CAKE LOTUS  
CAKE LOTUS  
CAKE LOTUS

66233 30 min MOD 14  
2085 g 73.5 oz 1  
21 6  
8,5x4,5 cm 108  
3.3x1.7 in



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

66254 30 min MOD 14  
2100 g 74.0 oz 1  
21 6  
8,5x4,5 cm 108  
3.3x1.7 in

## PRECORTADOS

PRÉ-CORTADOS // PRE-CUTS



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

66234 30 min MOD 14  
2300 g 81.1 oz 1  
21 6  
8,5x4,5 cm 108  
3.3x1.7 in



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

66264 30 min US 216 MOD 14  
1650 g 58.2 oz 1  
21 6  
8,5x4,5 cm 108  
3.3x1.7 in



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

66274 30 min US 216 MOD 14  
1750 g 61.7 oz 1  
21 6  
8,5x4,5 cm 108  
3.3x1.7 in



PRECORTADO TIRAMISÚ  
PRÉ-CORTADO TIRAMISU  
TIRAMISU PRE-CUT

66284 30 min US 216 MOD 14  
1650 g 58.2 oz 1  
21 6  
8,5x4,5 cm 108  
3.3x1.7 in



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

66244 30 min MOD 14  
1760 g 79.3 oz 1  
21 6  
8,5x4,5 cm 126  
3.3x1.7 in





Est. **Lykke** 1959

## DELICIAS

DELÍCIA // DELICE












**DELICIA TIRAMISÚ**  
DELÍCIA TIRAMISÚ  
TIRAMISU DELICE

 67403	 30 min	 432
 735 g 25.9 oz	 1	 66
 12	 12	
 6,2x5,3 cm 2.4x2 in	 216	





**DELICIA SAN MARCOS**  
DELÍCIA SÃO MARCOS  
SAN MARCOS DELICE

 17401	 30 min	 432
 720 g 25.3 oz	 1	 66
 12	 12	
 6,2x5,3 cm 2.4x2 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	
 6,2x5,3 cm 2.4x2 in	 216	



**DELICIA TRES CHOCOLATES**  
DELÍCIA TRÊS CHOCOLATES  
THREE CHOCOLATE DELICE

 67406	 30 min	 432
 760 g 26.8 oz	 1	 66
 12	 12	
 6,2x5,3 cm 2.4x2 in	 216	



Est. **Lykke** 1959

## TARTAS CUADRADAS

BOLO QUADRADO // SQUARE CAKE



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

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



**TARTA CUADRADA TIRAMISÚ**  
BOLO QUADRADO TIRAMISU  
TIRAMISU SQUARE CAKE

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



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

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



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

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



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

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



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

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







Est. Lykke 1959

## DE HORNO

FORNO // OVEN BAKED





Est. **Lykke** 1959



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

18000 3 h 108  
1700 g 59.9 oz 1 MOD 14  
36x27 cm 14.2x10.6 in 6



**BIZCOCHO AL CACAO**  
BOLO COM CHOCOLATE  
CAKE WITH CHOCOLATE

18000 3 h 108  
1700 g 59.9 oz 1 MOD 14  
36x27 cm 14.2x10.6 in 6

## BIZCOCHOS

DE OVEN // OVEN BAKED



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

18000 2-3 h 108  
1280 g 45.1 oz 1 U.S. 216  
36x27 cm 14.2x10.6 in 6 MOD 14



**BIZCOCHO CARROT CAKE**  
PLACA CARROT CAKE  
CARROT KING SIZE CAKE

66270 3 h 108  
1800 g 63.4 oz 1 U.S. 216  
36x27 cm 14.2x10.6 in 6 MOD 14



**BIZCOCHO TRES LECHES**  
BOLO TRÊS LEITES  
TRES LECHES CAKE

18020 4-5 h 108  
1250 g 44 oz 2 MOD 14  
25x15 cm 9.8x5.9 in 6



**BIZCOCHO CUADRADO BLANCO**  
PÃO DE LÓ QUADRADO BRANCO  
SQUARE WHITE SPONGE

37808 2 h 68  
150 g 5.2 oz 22 U.S. 90  
33,8x27,3 cm 13.2x10.6 in 4 MOD 34



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

37809 2 h 68  
150 g 5.2 oz 22 U.S. 90  
33,8x27,3 cm 13.2x10.6 in 4 MOD 34





## INDIVIDUAL

INDIVIDUAL // INDIVIDUAL

Est. Lykke 1959



Est. **Lykke** 1959

## TARLETAS

MINI TARLETE // MINI TARTLET



**TARLETE DE FRAMBUESA**  
TARLETE DE FRAMBOESA  
RASPBERRY TARTLET



01018



4 h



66



100 g 3.5 oz



30



9 cm ø



6

3.5 in ø



**TARTE TATÍN**  
TARLETE DE TATIN  
TATIN TARTLET



00756



3 h



66



120 g 4.2 oz



40



9,5 cm ø



6

3.7 in ø



**TARLETE DE CHOCOLATE**  
TARLETE DE CHOCOLATE  
CHOCOLATE TARTLET



1019



4 h



66



80 g 2.8 oz



30



9 cm ø



6

3.5 in ø



**TARLETE DE LIMÓN**  
TARLETE DE LIMÃO  
LEMON TARTLET



1019



4 h



66



80 g 2.8 oz



30



9 cm ø



6

3.5 in ø



**CRUJIENTE DE MANZANA**  
CROCANTE DE MAÇÀ  
APPLE CRUMBLE



84300



180 °C



136

356 °F



75 g 2.6 oz



20-30 min



11,5 cm ø



25



30 min



8





Est. **Lykke** 1959

## MINI BRAZOS Y BANDAS

MINI TORTA // MINI ROLL



**MINI BRAZO SACHER**  
MINI TORTA SACHER  
SACHER MINI ROLL



63734

1 h



108



110 g 3.8 oz

12



11 x 4,5

6

4.3 x 1.7 in



**MINI BRAZO CROCANTI**  
MINI TORTA CROCANTI  
CROCANTI MINI ROLL



67794

1 h



108



100 g 3.5 oz

12



10 x 4

6

3.9 x 1.5 in



**MINI TIRAMISÚ**  
MINI TIRAMISU  
TIRAMISU MINI



67310

1-2 h



220



110 g 3.8 oz

10



11 x 7

10

4.3 x 2.7 in



**TIRAMISÚ**  
TIRAMISU  
TIRAMISU



60720

1 h



88



700 g 24.6 oz

4



30 x 9

11

11.8 x 3.5 in



**BOMBÓN AL KIRSCH**  
BOMBÓN AL KIRSCH  
BOMBÓN AL KIRSCH



60730

1 h



88



700 g 24.6 oz

4



30 x 9

11

11.8 x 3.5 in



## CAPRICHOS

CAPRICHOS // CAPRICES



BROWNIE  
BROWNIE  
BROWNIE

61066	🍪 29 X 19,5 11.4 in x 76.7	📦 12
🌟 1000 g 35.2 oz	⏱ 6 h	📦 168
🍪 16	📦 2	



PLACA DE BROWNIE  
PLACA DE BROWNIE  
BROWNIE SHEET

61250	⏱ 45 min	📦 162
🌟 60 g 2.1 oz	📦 48	
🍪 6 x 6 2.3 x 2.3 in	📦 9	



COULANT DE CHOCOLATE BELGA  
COULANT DE CHOCOLATE BELGA  
BELGIAN CHOCOLATE COULANT

39151	⏱ 35-40 seg	📦 152
🌟 90 g 3.1 oz	📦 24	🇺🇸 190
🍪 6,5 cm ø 2.5 in ø	📦 8	🇲🇴 167



COULANT DE CHOCOLATE  
COULANT DE CHOCOLATE  
CHOCOLATE COULANTE

64290	⏱ 3 h	📦 112
🌟 78 g 2.7 oz	📦 1	
🍪 5,4 cm ø 2.1 in ø	📦 8	



CREPE DE BOMBÓN  
CRÉPE DE BOMBÓN  
BONBON CRÉPE

62950	⏱ 15-20 min	📦 221
🌟 80 g 3.1 oz	📦 28	
🍪 20 X 3 7.8 X 1.1 in	📦 13	





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

||| 61512    + 4 h    ☐ 104  
 ⚖️ 10 g 0.3 oz    📦 144  
 📏 3,8 cm ø    📦 8  
 1,4 in ø



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

||| 61507    📦 8  
 + 5 h    ☐ 232  
 📦 53

## REPOSTERÍA

CONFETARIA // CONFECTIONERY



⌘  
 DELICATESSE  
 DELICATESSE  
 DELICATESSE

||| 61652    📦 8  
 + 5 h    ☐ 56  
 📦 68



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

||| 61416    📦 8  
 + 5 h    ☐ 56  
 📦 192



REPOSTERÍA DULCE  
CONFETARIA DOCE  
SWEET CONFECTIONERY

||| 62200    📦 6  
 + 8 h    ☐ 78  
 📦 154



PASTEL MINI SURTIDO  
MINI SORTIDO PASTELARIA  
MINI CAKES ASSORTMENT

||| 39120    📦 2    🇺🇸 432  
 ⚖️ 275 g 9.7 oz    📦 12    🇲🇴 66  
 ⌚ 30 min    ☐ 216



SURTIDO CANAPÉS SALADOS  
SURTIDO CANAPÉS SALADOS  
SALTY CANAPÉS ASSORTMENT

||| 63320    📦 68  
 ⚖️ 118 g 4.1 oz    📦 6  
 + 8 h    ☐ 198



#### KENTES - COMIDA FAST AND GOOD

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

#### KENTES - COMIDA FAST AND GOOD

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

#### KENTES - COMIDA FAST AND GOOD

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

70	<b>HOJALDRES Y EMPANADILLAS</b> Folhados e empanadilhas // Puff pastry and small pies
84	<b>BOCATAS</b> Sandes // Sandwiches
90	<b>PIZZAS</b> Pizzas // Pizzas





## HOJALDRES Y EMPANADILLAS

FOLHADOS E EMPANADILHAS //  
PUFF PASTRY AND SMALL PIES

# HOJALDRES

FOLHADOS // PUFF PASTRY

○ – **Hojaldre crujiente** //  
Folhado crocante // Crunchy puff pastry



**Kentes**



**MINI HOJALDRE ATÚN**  
MINI FOLHADA ATUM  
TUNA SMALL D-SHAPED PUFF

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



**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	



**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
- SPINACH & BECHAMEL
- ||| 68930



**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	



**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 8.2x5.9 in	📏 9	







# YUMMIES



**YELLOW YUMMIE | POLLO THAI**  
FRANGO THAI  
THAI CHICKEN

66105	180 °C	8
85 g	10 min	136
13x8 cm	23	



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

66116	180 °C	8
85 g	10 min	136
13x8 cm	23	



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

66205	180 °C	8
85 g	10 min	136
13x8 cm	23	



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

66405	180 °C	8
85 g	10 min	136
13x8 cm	23	



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

66315	180 °C	8
85 g	10 min	136
13x8 cm	23	



TAMBIÉN ENVASADAS EN FLOWPACK

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



## VEGAN YUMMIES



VEGAN YUMMIE | MASALA  
MASALA  
MASALA

 66515	 200 °C	 8
 85 g	 14-16 min	 144
 12x8 cm	 24	









VEGAN YUMMIE | CAPRESE  
CAPRESE  
CAPRESE

 65515	 200 °C	 8
 85 g	 14-16 min	 144
 12x8 cm	 24	






VEGAN YUMMIE | SEITAN  
SEITAN  
EITAN

 68515	 200 °C	 8
 85 g	 14-16 min	 144
 12x8 cm	 24	



VEGAN YUMMIE | BURGER  
BURGER  
BURGER

 65510	 200 °C	 8
 85 g	 14-16 min	 144
 12x8 cm	 24	





Kentes

# INTERNACIONALES

INTERNATIONAL // INTERNATIONAL



VEGAN



**EMPANADILLA VEGANA**  
EMPANADILHA VEGANA  
VEGAN SMALL PIE

32104	15x7 cm 5.9x2.7 in	10
90 g 3.17 oz	180-200 °C 356-392 °F	110
45 g 1.58 oz	25-30 min	U.S. 196
45 g 1.58 oz	48	MOD 13



**EMPANADILLA CALZONE**  
EMPANADILHA CALZONE  
CALZONE SMALL PIE

32100	15x7 cm 5.9x2.7 in	10
100 g 3.5 oz	180-200 °C 356-392 °F	110
45 g 1.5 oz	25-30 min	U.S. 196
55 g 1.9 oz	44	MOD 13



**EMPANADILLA KEBAB**  
EMPANADILHA KEBAB  
KEBAB SMALL PIE

32102	15x7 cm 5.9x2.7 in	14
100 g 3.5 oz	180-200 °C 356-392 °F	196
45 g 1.5 oz	25-30 min	U.S. 196
55 g 1.9 oz	44	MOD 13



**EMPANADILLA CHILENA**  
EMPANADILHA CHILENA  
CHILEAN SMALL PIE












32101	15x7 cm 5.9x2.7 in	14
100 g 3.5 oz	180-200 °C 356-392 °F	196
45 g 1.5 oz	25-30 min	U.S. 196
55 g 1.9 oz	44	MOD 13



## PUNK PIES














**PUNK PIE POLLO THAI**  
FRANGO THAI  
THAI CHICKEN

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



**PUNK PIE ANGUS**  
BIFE ANGUS  
ANGUS BEEF

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

**PUNK  
DIES** ★





## ARGENTINAS DE MASA CLÁSICA

ARGENTINA DE MASSA CLÁSSICA // ARGENTINEAN CLASSIC DOUGH



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

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



EMPANADILLA ARGENTINA CIERRE CRESTA  
EMPANADILHA ARGENTINA  
ARGENTINIAN SMALL PIE

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



EMPANADILLA ARGENTINA CIERRE CLÁSICO  
EMPANADILHA ARGENTINA  
ARGENTINIAN SMALL PIE

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



# ARGENTINAS DE MASA PORTEÑA

EMPANADILHA ARGENTINA // ARGENTINEAN EMPANADA



**MASA PORTEÑA DE ESPINACAS**  
EMPANADILHA ARGENTINA DE ESPINAFRES  
SPINACH ARGENTINEAN EMPANADA

67859	🔥 240 °C	🍳 17
⚖️ 85g	🕒 7 min	📦 136
🗺️ 11x7 cm	📦 23	



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

67869	🔥 240 °C	🍳 17
⚖️ 85g	🕒 7 min	📦 136
🗺️ 11x7 cm	📦 23	



**MASA PORTEÑA DE PASTRAMI**  
EMPANADILHA ARGENTINA PASTRAMI  
PASTRAMI ARGENTINEAN EMPANADA

67879	🔥 240 °CW	🍳 17
⚖️ 85 g	🕒 7 min	📦 136
🗺️ 11x7 cm	📦 23	



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

67889	🔥 240 °C	🍳 17
⚖️ 85 g	🕒 7 min	📦 136
🗺️ 11x7 cm	📦 23	





# BOCATAS

SANDES // SANDWICHES

# BOCADILLOS

SANDES // SANDWICHES



# Kentes



**SANDWICH MIXTO**  
SANDUICHE MISTO  
SANDWICH

90007	📅 5 días	📦 72
🍴 145 g 5.1 oz	🕒 2 min	🇺🇸 100
📏 11x11 cm 4.3 x 4.3 in	📦 39	🇺🇸 MOD 85
🕒 1-2 h	📦 8	



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

90265	📅 5 días	📦 8
🍴 205 g 7.2 oz	🌡️ 190-210 °C 374-410 °F	📦 72
📏 24x8 cm 9.4x3.1 in	🕒 4-5 min	🇺🇸 100
🕒 2-3 h	📦 13	🇺🇸 MOD 85



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

90264	📅 5 días	📦 8
🍴 245 g 8.2 oz	🌡️ 190-210 °C 374-410 °F	📦 72
📏 24x8 cm 9.4x3.1 in	🕒 5-6 min	🇺🇸 100
🕒 3-4 h	📦 13	🇺🇸 MOD 85



**POLLO Y QUESO**  
FRANGO E QUEIJO  
CHICKEN AND CHEESE

64790	📅 5 días	📦 8
🍴 280 g 9.8 oz	🌡️ 190-210 °C 374-410 °F	📦 72
📏 24x8 cm 9.4x3.1 in	🕒 5-6 min	🇺🇸 100
🕒 3-4 h	📦 13	🇺🇸 MOD 85



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

67940	📅 5 días	📦 8
🍴 225 g 9.7 oz	🌡️ 190-210 °C 374-410 °F	📦 72
📏 24x8 cm 9.4x3.1 in	🕒 5-6 min	🇺🇸 100
🕒 2-3 h	📦 13	🇺🇸 MOD 85



**JAMÓN Y QUESO**  
FIAMBRE E QUEIJO  
HAM AND CHEESE

68720	📅 5 días	📦 8
🍴 225 g 7.9 oz	🌡️ 190-210 °C 374-410 °F	📦 72
📏 24x8 cm 9.4x3.1 in	🕒 5-6 min	🇺🇸 100
🕒 2-3 h	📦 13	🇺🇸 MOD 85



**ATÚN CON PIMIENTOS**  
ATÚN COM PIMENTOS  
TUNA WITH PEPPERS

10100	📅 5 días	📦 8
🍴 275 g 9.7 oz	🌡️ 190-210 °C 374-410 °F	📦 72
📏 24x8 cm 9.4x3.1 in	🕒 2-3 min	🇺🇸 100
🕒 4-5 h	📦 13	🇺🇸 MOD 85



**TORTILLA DE PATATA**  
TORTILHA  
SPANISH TORTILLA

66920	📅 5 días	📦 8
🍴 315 g 11.1 oz	🌡️ 190-210 °C 374-410 °F	📦 72
📏 24x8 cm 9.4x3.1 in	🕒 5-6 min	🇺🇸 100
🕒 3-4 h	📦 13	🇺🇸 MOD 85



**JAMÓN CURADO CON TOMATE**  
PRESUNTO COM TOMATE  
CURED HAM AND TOMATO

67860	📅 5 días	📦 8
🍴 235 g 8.2 oz	🌡️ 190-210 °C 374-410 °F	📦 72
📏 24x8 cm 9.4x3.1 in	🕒 2-3 min	🇺🇸 100
🕒 2-3 h	📦 13	🇺🇸 MOD 85



**BACON Y QUESO**  
BACON E QUEIJO  
BACON AND CHEESE

60024	📅 5 días	📦 8
🍴 235 g 8.2 oz	🌡️ 190-210 °C 374-410 °F	📦 72
📏 24x8 cm 9.4x3.1 in	🕒 5-6 min	🇺🇸 100
🕒 2-3 h	📦 13	🇺🇸 MOD 85



**FRANKFURT**  
FRANKFURT  
FRANKFURT

90054	📅 5 días	📦 8
🍴 200 g 7.0 oz	🌡️ 190-210 °C 374-410 °F	📦 72
📏 20x7.5 cm 7.8x2.9 in	🕒 2-3 min	🇺🇸 100
🕒 3-4 h	📦 15	🇺🇸 MOD 85





# PIZZAS

PIZZAS // PIZZAS





**FORMADO MANUAL**  
Formado manual  
Shaping by hand

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

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

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

**LARGA FERMENTACIÓN**  
Larga fermentação  
Long fermentation

## PIZZAS MASA CLÁSICA

PIZZAS MASSA CLÁSICA // CLASSIC DOUGH PIZZAS



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

	61244		9-11 min		279
	435 g 15.3 oz		6		6
	27 cm ø 10.6 in ø		6		54
	180°C 356 °F				



**CINCO QUESOS**  
CINCO QUEIJS  
FIVE CHEESES

	61242		9-11 min		279
	390 g 13.7 oz		6		6
	27 cm ø 10.6 in ø		6		54
	180°C 356 °F				



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

	61246		9-11 min		279
	410 g 14.4 oz		6		6
	27 cm ø 10.6 in ø		6		54
	180°C 356 °F				



**MARGARITA**  
MARGARITA  
MARGARITA

	67275		9-11 min		279
	390 g 16.0 oz		6		6
	27 cm ø 10.6 in ø		6		54
	180°C 356 °F				



**BARBARCOA**  
BARBARCOA  
BARBECUE

	67255		9-11 min		279
	490 g 17.2 oz		6		6
	27 cm ø 10.6 in ø		6		54
	180°C 356 °F				



**CAPRESE**  
CAPRESE  
CAPRESE

	67265		9-11 min		279
	455 g 13.7 oz		6		6
	27 cm ø 10.6 in ø		6		54
	180°C 356 °F				



# PIZZAS MASA FINA

PIZZAS MASSA FINA // THIN DOUGH PIZZAS

<b>FORMADO MANUAL</b> Formado manual Shaping by hand	<b>INGREDIENTES DE CALIDAD</b> Ingredientes de qualidade Quality ingredients	<b>COCIDA EN HORNO DE SUELA</b> Cozido en forno de lage Bkcd in tube oven	<b>CON MASA MADRE</b> Com massa-mãe With sour dough	<b>LARGA FERMENTACIÓN</b> Larga fermentação Long fermentation
--	--	---	---	---



**MARGARITA**  
MARGARITA  
MARGARITA

	<b>66388</b>		<b>180 °C 356 °F</b>		<b>6</b>
	<b>265 g 9.3 oz</b>		<b>7-9 min</b>		<b>78</b>
	<b>27 cm ø</b> 10.6 in ø		<b>6</b>		<b>252</b>



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

	<b>66382</b>		<b>180 °C 356 °F</b>		<b>6</b>
	<b>345 g 12.1 oz</b>		<b>7-9 min</b>		<b>78</b>
	<b>27 cm ø</b> 10.6 in ø		<b>6</b>		<b>252</b>



**BARBACOA**  
BARBACOA  
BARBECUE

	<b>66383</b>		<b>180 °C 356 °F</b>		<b>6</b>
	<b>375 g 13.2 oz</b>		<b>7-9 min</b>		<b>78</b>
	<b>27 cm ø</b> 10.6 in ø		<b>6</b>		<b>252</b>



**CUATRO QUESOS**  
QUATRO QUEIJOS  
FOUR CHEESES

	<b>66386</b>		<b>180 °C 356 °F</b>		<b>6</b>
	<b>340 g 11.9 oz</b>		<b>7-9 min</b>		<b>78</b>
	<b>27 cm ø</b> 10.6 in ø		<b>6</b>		<b>252</b>



VEGAN

**VEGANA**  
VEGANA  
VEGAN

	<b>66389</b>		<b>180 °C 356 °F</b>		<b>6</b>
	<b>330 g 11.6 oz</b>		<b>7-9 min</b>		<b>66</b>
	<b>27 cm ø</b> 10.6 in ø		<b>6</b>		<b>258</b>



**PEPPERONI**  
PEPPERONI  
PEPPERONI

	<b>66371</b>		<b>180 °C 356 °F</b>		<b>6</b>
	<b>305 g 10.7 oz</b>		<b>7-9 min</b>		<b>78</b>
	<b>27 cm ø</b> 10.6 in ø		<b>6</b>		<b>252</b>



**ATÚN**  
ATUM  
TUNA

	<b>66381</b>		<b>180 °C 356 °F</b>		<b>6</b>
	<b>320 g 11.2 oz</b>		<b>7-9 min</b>		<b>78</b>
	<b>27 cm ø</b> 12.6 in ø		<b>6</b>		<b>257</b>



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

	<b>66387</b>		<b>180 °C 356 °F</b>		<b>6</b>
	<b>305 g 10.7 oz</b>		<b>7-9 min</b>		<b>78</b>
	<b>27 cm ø</b> 10.6 in ø		<b>6</b>		<b>257</b>





**FORMADO MANUAL**  
Formado manual  
Shaping by hand

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

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

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

**LARGA FERMENTACIÓN**  
Larga fermentação  
Long fermentation

## AL CORTE

OUTROS FORMATOS // OTHER FORMATS



**4 QUESOS**  
QUATRO QUEIJOS  
FOUR CHEESES

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



**BARBACOA**  
BARBACOA  
BARBECUE

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



**CARBONARA CON TARTUFATA**  
CARBONARA COM TARTUFATA  
CARBONARA WITH TARTUFATA

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



**POLLO CON VERDURAS**  
FRANGO COM VERDURAS  
CHICKEN WITH VEGETABLES

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



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

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



# BASES DE PIZZA

BASES DE PIZZA // PIZZA BASES



**CLÁSICA SIN TOMATE A GRANEL**  
CLÁSICO SEM TOMATE  
CLASSIC NO TOMATO

67541	180°C 356°F	6
200 g 7.05 oz	7 min	48
27 cm ø 10.6 in ø	8	MOD 280



**CLÁSICA CON TOMATE**  
CLÁSICO COM TOMATE  
CLASSIC WITH TOMATO

62671	180°C 356°F	8
250 g 1.7 oz	7-9 min	48
27 cm ø 10.6 in ø	8	MOD 277



**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	MOD 28
20-30 min	6	



**FINA CON TOMATE**  
FINA COM TOMATE  
THIN WITH TOMATO

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



**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

Kentes



**FORMADO MANUAL**  
Formado manual  
Shaping by hand

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

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






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

**LARGA FERMENTACIÓN**  
Larga fermentação  
Long fermentation

## MINI PIZZAS



**ATÚN Y ACEITUNAS**  
ATUM E AZEITONAS  
TUNA & OLIVES

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












**BACON Y CHEDDAR**  
BACON E CHEDDAR  
BACON & CHEDDAR

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











**JAMÓN COCIDO**  
PRESUNTO COZIDO  
COOKED HAM

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



**CUATRO QUESOS**  
QUATRO QUEIJOS  
FOUR CHEESES

 66394	 7-9 min	 6
 120 g 14.8 oz	 180 °C 356 °F	 48
 13 cm ø 5.1 in ø	 24	 MOD 259



# BOCAPIZZAS



<p><b>ELABORADAS A MANO</b> Feito à mão Handmades</p>	<p><b>VERDURAS FRESCAS CORTADAS AL DÍA</b> Vegetais frescos cortados diariamente Fresh and daily cut vegetables</p>	<p><b>CON QUESO: NO PREPARADO LÁCTEO</b> Com queijo (não láctea preparada) With cheese (not dairy prepared)</p>	<p><b>+50% DE INGREDIENTES</b> +50% de ingredientes +50% of ingredients</p>
---	---	---	---

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

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

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



**PAN PIZZA MIXTO**  
PAN PIZZA MIXTO  
MIXED PAN PIZZA

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



**PAN PIZZA QUESOS**  
PAN PIZZA QUEIJJOS  
CHEESES PAN PIZZA

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



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

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



**CRISTAL PIZZA 4 QUESOS**  
CRISTAL PIZZA 4 QUEIJJOS  
4 CHEESES CRISTAL PIZZA

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



**CRISTAL PIZZA YORKESO**  
CRISTAL PIZZA YORKEJO  
YORKCHEESE CRISTAL PIZZA

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



**CRISTAL PIZZA VEGANA**  
CRISTAL PIZZA VEGAN  
VEGAN CRISTAL PIZZA

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



**CRISTAL PIZZA ATÚN**  
CRISTAL PIZZA ATUM  
TUNA CRISTAL PIZZA

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



**RUSTIC PIZZA 4 QUESOS**  
RUSTIC PIZZA 4 QUEIJJOS  
4 CHEESES RUSTIC PIZZA

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



**RUSTIC PIZZA YORKESO**  
RUSTIC PIZZA YORKEJO  
YORKCHEESE RUSTIC PIZZA

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



**RUSTIC PIZZA VEGANA**  
RUSTIC PIZZA VEGAN  
VEGAN RUSTIC PIZZA

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



**RUSTIC PIZZA ATÚN**  
RUSTIC PIZZA ATUM  
TUNA RUSTIC PIZZA

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



# KOAMA

## KOAMA - EL ALIADO DEL CHEF

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

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

## KOAMA - O ALIADO DO CHEF

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

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

## KOAMA - THE CHEF ALLY

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

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

104 **APERITIVOS**  
Aperitivos // Appetizers

118 **HAMBURGUESAS**  
Hambúrgueres // Burgers

122 **PRINCIPALES**  
Principais // Main





Koama

## APERITIVOS

APERITIVOS // APPETIZERS

**Clasificación:**

CREMAS | CROQUETAS | CON PALO | UN  
BOCADO | GYOZAS

# CREMAS

CREMES // CREAMS

Sin conservantes, ni colorantes. //

Sem corantes ou conservantes. //

No dyes or preservatives.



Koama



## VERDURAS A LA BRASA

CREME DE VERDURAS NA BRASA  
GRILLED VEGETABLES CREAM

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

110  
MOD 13



## CALABACÍN Y MASCARPONE

CREME DE ABOBORA COM MASCARPONE  
COURGETTE AND MASCARPONE CREAM

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

110  
MOD 13



## BOGAVANTE

CREME DE LAVAGANTE  
LOBSTER CREAM

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

110  
MOD 13



## BOLETUS Y TRUFA

CREME DE COGUMELOS E TRUFA  
BOLETUS AND TRUFFLE CREAM

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

110  
MOD 13

### 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



# KOama

## REGENERACIÓN

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

## REGENERAÇÃO

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

## REGENERATION

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



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

90226 6 MOD 13  
450 g 15.8 oz 10  
23 110



**COCHINILLO**  
LEITÃO  
SUCKLING PIG

90087 6 MOD 13  
450 g 15.8 oz 10  
23 110



**ESPINACAS**  
DE ESPINAFRES  
SPINACH

90055 6 MOD 13  
450 g 15.8 oz 10  
23 110



**GUIZO DE RABO**  
DE RABO GUISADO  
TAIL STEW

90029 6 MOD 13  
450 g 15.8 oz 10  
23 110



**BACÓN Y PLÁTANO**  
FRANGO COM PRESUNTO  
CHICKEN WITH SPANISH SERRANO HAM

63720 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**  
BACALHAJE  
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**  
COGUMELLOS 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 CODIUM SEAWEED

67550 6 MOD 13  
450 g 15.8 oz 10  
23 110



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

63700 6 MOD 13  
450 g 15.8 oz 10  
23 110



bechamel con mantequilla

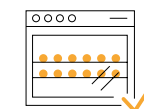
## CROQUETAS PARA HORNO

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.



● x 23

unidades por bolsa

### 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.

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    10  
15.8 oz    110



BOLETUS  
COGUMELOS SELVAGENS  
BOLETUS MUSHROOM

||| 60055    6    MOD 13  
450 g    10  
15.8 oz    110



BACALAO  
BACALHAUE  
COD

||| 60605    6    MOD 13  
450 g    10  
15.8 oz    110



JAMÓN IBÉRICO  
PRESUNTO IBÉRICO  
IBERIAN HAM

||| 60705    6    MOD 13  
450 g    10  
15.8 oz    110



PULPO Á FEIRA  
CROQUETA DE POLVO A FEIRA  
OCTOPUS CROQUETTE

||| 60505    6    MOD 13  
450 g    10  
15.8 oz    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 JAPONES  
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 13  
220 g 7.7 oz 7 MOD 110



**PIRULETA DE CORDERO CRUJIENTE**  
PIRULETAS CROCANTES DE CORDEIRO  
CRISPY LAMB LOLLIPOP

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

# UN BOCADO

UM BOCADO // A BITE



koama



## MINI TATÍN DE MANZANA Y FOIE

MINI TATIN DE MAÇÃ E FOIE GRAS  
APPLE AND FOIE MINI TATIN

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



## MINI TATÍN RABO Y PIMIENTO ASADO

MINI TATIN RABO PIMENTO ASSADO  
TAIL AND ROASTED PEPPER MINI TATIN

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



### REGENERACIÓN

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

### REGENERAÇÃO

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

### REGENERATION

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



# GYOZAS

GYOZAS // GYOZAS



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

||| 90078    📅 6    📺 16    📦 110  
🛒 120 g 4.2oz    📅 1 día    📺 10    📦 MOD 13



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

||| 90077    📅 6    📺 16    📦 110  
🛒 120 g 4.2oz    📅 1 día    📺 10    📦 MOD 13



**POLLO AL CURRY**  
GYOZA DE FRANGO AO CARIL  
CURRY CHICKEN GYOZA

||| 90076    📅 6    📺 16    📦 110  
🛒 120 g 4.2oz    📅 1 día    📺 10    📦 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 coccero a vapor.

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





## HAMBURGUESAS

HAMBÚRGUERES // BURGERS



# 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	📦 MOD 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	📦 MOD 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	📦 MOD 13



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

91010	📅 2 días	📦 10
🛒 250 g 12.3 oz	📅 2	📦 110
⏱ 6-8 h	📅 12	📦 MOD 13



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

90209	📅 2 días	📦 10
🛒 250 g 12.3 oz	📅 2	📦 110
⏱ 6-8 h	📅 12	📦 MOD 13



**BUHEY 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	📦 MOD 13



**ANGUS**  
HAMBÚRGUER DE ANGUS  
ANGUS BEEF HAMBURGER

90014	📅 2 días	📦 10
🛒 250 g 12.3 oz	📅 2	📦 110
⏱ 6-8 h	📅 12	📦 MOD 13





Koama

## PRINCIPALES

PRINCIPALES // MAIN

**Clasificación:**  
PREPARADOS PAELLA | RULOS Y  
TERRINAS | OTROS



# RULOS Y TERRINAS

TERRINAS E ROLOS // TERRINES AND ROLLS



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

	69001	31	21 días	10
🛒	69001	1		110
⏱	12-14 h	3		13

PLANCHA // PLACA // GRILL



**TERRINA DE LECHAZO**  
TERRINA DE ANHO  
SUCKLING LAMB TERRIN

	69016	31	21 días	10
🛒	1000 g <sup>35.2 oz</sup>	1		110
⏱	18 h	4		13

PLANCHA // PLACA // GRILL

# OTROS

OUTROS // OTHERS



koama



**POLLO HILADO**  
FRANGO DESFIADO  
CHICKEN STRINGS

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

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



**CODILLO DE CERDO**  
JOELHO DE PORCO  
PORK KNUCKLE

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

OS //



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

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

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



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

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

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



**CARRILLERAS DE TERNERA**  
BOCHECHA DE VITELA  
VEAL CHEEKS

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

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



**CARRILLERAS DE CERDO**  
BOCCHAS 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



 europastry  
*We are bakers*