

PAN DE GOURMET 2006 SL

NUESTRAS EMPANADAS GALLEGAS





EMPANADA GALLEGA ZAMBURIÑAS

Nuestra Empanada de Zamburiñas está elaborada en nuestros **HORNOS TRADICIONALES** con **ZAMBURIÑAS 100% GALLEGAS.**
Una combinación de masa crujiente y dorada con un relleno que representa un **50%** del producto, compuesto principalmente por **ZAMBURIÑAS**, cebolla y pimiento.

Zamburiñas 100% gallegas, la joya del Atlántico en cada empanada.

Presentación y logística

Unidad: 1 Kg cocido/ 1,2 Kg congelado

Envases:

- 5 Unidades caja/51 cajas por palet

Vida útil:

- Congelado: 365 días entre -18ºC y -25ºC
- Cocido: 4 días

Instrucciones de uso:

- Producto ultracongelado
- Descongelar 15-20 min
- Calentar 50–60 min a 180-200ºC





EMPANADA GALLEGA PULPO

Nuestra Empanada de Pulpo está elaborada de
forma **TRADICIONAL GALLEGA** con ingredientes seleccionados.
Una combinación de masa suave y crujiente con un relleno que representa un **50%** del producto, compuesto principalmente por **PULPO**, cebolla y pimiento.
Empanada de Pulpo Gallego: tradición que se saborea.

Presentación y logística

Unidad: 1 Kg cocido/ 1,2 Kg congelado
Envases:
- 5 Unidades caja/51 cajas por palet

Vida útil:
- Congelado: 365 días entre -18ºC y -25ºC
- Cocido: 4 días

Instrucciones de uso:
- Producto ultracongelado
- Descongelar 15-20 min
- Calentar 50–60 min a 180-200ºC





EMPANADA GALLEGA CHOCO

Nuestra Empanada de Chocos está elaborada de
forma **TRADICIONAL GALLEGA** con ingredientes seleccionados.
Una combinación de masa suave y crujiente con un relleno que representa un **50%** del producto, compuesto principalmente por **CHOCOS**, cebolla y pimiento.
Galicia entre tus manos, choco en tu paladar.

Presentación y logística

Unidad: 1 Kg cocido/ 1,2 Kg congelado
Envases:
- 5 Unidades caja/51 cajas por palet

Vida útil:
- Congelado: 365 días entre -18ºC y -25ºC
- Cocido: 4 días

Instrucciones de uso:
- Producto ultracongelado
- Descongelar 15-20 min
- Calentar 50–60 min a 180-200ºC





EMPANADA GALLEGA BACALAO CON PASAS

Nuestra Empanada de Bacalao con Pasas está elaborada de forma **TRADICIONAL GALLEGA** con ingredientes seleccionados.
Una combinación de masa suave y crujiente con un relleno que representa un **50%** del producto, compuesto principalmente por **BACALAO, UVAS PASAS**, cebolla y pimiento.
Contraste perfecto: bacalao suave y pasas jugosas.

Presentación y logística

Unidad: 1 Kg cocido/ 1,2 Kg congelado
Envases:
- 5 Unidades caja/51 cajas por palet

Vida útil:
- Congelado: 365 días entre -18ºC y -25ºC
- Cocido: 4 días

Instrucciones de uso:
- Producto ultracongelado
- Descongelar 15-20 min
- Calentar 50–60 min a 180-200ºC





EMPANADA GALLEGA SARDINILLAS

Nuestra Empanada de Sardinillas está elaborada de forma **TRADICIONAL GALLEGA** con ingredientes seleccionados.
Una combinación de masa suave y crujiente con un relleno que representa un **50%** del producto, compuesto principalmente por **SARDINILLAS**, cebolla y pimiento.
Mar, masa y magia gallega.

Presentación y logística

Unidad: 1 Kg cocido/ 1,2 Kg congelado
Envases:
- 5 Unidades caja/51 cajas por palet

Vida útil:
- Congelado: 365 días entre -18ºC y -25ºC
- Cocido: 4 días

Instrucciones de uso:
- Producto ultracongelado
- Descongelar 15-20 min
- Calentar 50–60 min a 180-200ºC





EMPANADA GALLEGA ATÚN

Nuestra Empanada de Atún está elaborada de
forma **TRADICIONAL GALLEGA** con ingredientes seleccionados.
Una combinación de masa suave y crujiente con un relleno que representa un **50%** del producto, compuesto principalmente por **ATÚN CLARO**, **BONITO DEL NORTE, HUEVO COCIDO**, cebolla y pimiento.
Cuando el atún es bonito... la empanada es imbatible.

Presentación y logística

Unidad: 1 Kg cocido/ 1,2 Kg congelado
Envases:
- 5 Unidades caja/51 cajas por palet

Vida útil:
- Congelado: 365 días entre -18ºC y -25ºC
- Cocido: 4 días

Instrucciones de uso:
- Producto ultracongelado
- Descongelar 15-20 min
- Calentar 50–60 min a 180-200ºC





EMPANADA GALLEGA ZORZA

Nuestra Empanada de Zorza está elaborada de
forma **TRADICIONAL GALLEGA** con ingredientes seleccionados.
Una combinación de masa suave y crujiente con un relleno que representa un **50%** del producto, compuesto principalmente por **ZORZA(MAGRO DE CERDO)**, cebolla y pimiento.
Crujiente por fuera, cañera por dentro.

Presentación y logística

Unidad: 1 Kg cocido/ 1,2 Kg congelado
Envases:
- 5 Unidades caja/51 cajas por palet

Vida útil:
- Congelado: 365 días entre -18ºC y -25ºC
- Cocido: 4 días

Instrucciones de uso:
- Producto ultracongelado
- Descongelar 15-20 min
- Calentar 50–60 min a 180-200ºC





EMPANADA GALLEGA CARNE

Nuestra Empanada de Carne está elaborada de
forma **TRADICIONAL GALLEGA** con ingredientes seleccionados.
Una combinación de masa suave y crujiente con un relleno que representa un **50%** del producto, compuesto principalmente por **CARNE DE CERDO**, cebolla y pimiento.
Carne sabrosa, masa dorada... ¡pura delicia!

Presentación y logística

Unidad: 1 Kg cocido/ 1,2 Kg Ultracongelado
Envases:
- 5 Unidades caja/51 cajas por palet

Vida útil:
- Congelado: 365 días entre -18ºC y -25ºC
- Cocido: 4 días

Instrucciones de uso:
- Producto ultracongelado
- Descongelar 15-20 min
- Calentar 50–60 min a 180-200ºC





EMPANADA GALLEGA POLLO

Nuestra Empanada de Pollo está elaborada de
forma **TRADICIONAL GALLEGA** con ingredientes seleccionados.
Una combinación de masa suave y crujiente con un relleno que representa un **50%** del producto, compuesto principalmente por **POLLO**, cebolla y pimiento.
¡El pollo también es gallego!

Presentación y logística

Unidad: 1 Kg cocido/ 1,2 Kg Ultracongelado
Envases:
- 5 Unidades caja/51 cajas por palet

Vida útil:
- Congelado: 365 días entre -18ºC y -25ºC
- Cocido: 4 días

Instrucciones de uso:
- Producto ultracongelado
- Descongelar 15-20 min
- Calentar 50–60 min a 180-200ºC