o forno galego

europastry

DESDE 1959.

Llevamos más de medio siglo fabricando en Galicia recetas que han ido pasando de generación en generación.

PAN 6
EMPANADAS 16
EMPANADILLAS 29
ENVASADOS 34

PAN.

Nuestros panes están hechos siguiendo
la tradicional receta artesana. Cortados y
formados a mano y cocidos en horno de piedra.
Irresistibles panes da terra desde 1959.

cocidos en Horno de Piedra

formados y cortados a Mano

recetas Tradicionales

cocidos en
Horno de Piedra
formados y cortados
a Mano
recetas
Tradicionales

65198 MOÑA O FORNO GALEGO

600 g

De miga esponjosa y corteza fina y crujiente, este pan está formado a mano para otorgarle a cada pieza una prominencia denominada moña. Cocido en horno de piedra siguiendo una tradicional receta para hacer cada pan exclusivo.

9	6x7	21 cm ø	110-120 min	190-210 ºC	15-20 min

65091 PAN O FORNO GALEGO

280 g

Una pieza compacta de corteza gruesa y miga resistente, fruto de una cuidada selección de los mejores cereales. Su aspecto rústico llama la atención, pero sin duda, esta pieza destaca por su textura y sabor intenso.

24	6x7	21x11 cm	80-90 min	190-210 ºC	20-25 min

61235 ROSCA O FORNO GALEGO

425 g

Elaboramos este pan siguiendo la receta tradicional. Sus tres cortes manuales y el fermento de su receta potencian todavía más su personalidad única que junto con su formado manual hacen que cada pieza sea única.

o forno galego
Formato original 1959

10	6x7	24 cm ø	50-60 min	190-210 ºC	20-25 min

cocidos en Horno de Piedra
formados y cortados a Mano
recetas Tradicionales

Cortamos y formamos a mano todos nuestros panes.

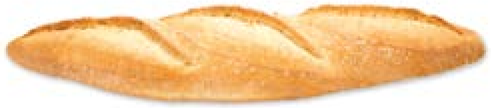
64091 BARRA CLÁSICA O FORNO GALEGO

280 g

Basada en la tradicional receta gallega, una barra de corteza fina y miga alveolada. Cocido en horno de piedra y cortado y formado a mano es uno de los panes con más tradición de nuestro catálogo.

o forno galego Formato original 1959

64092 **PALETIZADO AMERICANO**



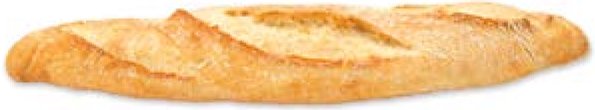
30	4x8	36,5x8 cm	50-60 min	190-210 ºC	15-20 min

64051 BARRA MEIGA® O FORNO GALEGO

300 g

Un pan con fuerza, carácter e identidad. Formado y cortado a mano por nuestros maestros panaderos y cocido en horno de piedra.

64052 **PALETIZADO AMERICANO**



20	6x6	43x8 cm	50-60 min	190-210 ºC	15-20 min

62550 BARRA PREMIUM O FORNO GALEGO

280 g

Nuestra barra más gallega contiene masa madre, más del 76% de hidratación, está cocida en horno de piedra y una fermentación de más de 4 horas. Además está elaborada utilizando energías 100% renovables.

18	6x6	44x5 cm	30-35 min	190-200 ºC	10-15 min

cocidos en Horno de Piedra
formados y cortados a Mano
recetas Tradicionales
especial Horeca

55190 MINI BOLLO O FORNO GALEGO

40 g

Cocido en horno de piedra, con corteza crujiente, miga alveolada y con el aroma propio del trigo recién molturado. Solo necesita un minuto de horno.

60	6x13	10,5x5 cm	15-20 min	190-210 ºC	1 min

65141 TETIÑA O FORNO GALEGO

65 g

o forno galego Formato original 1959

Con una silueta realizada manualmente, con un simple pellizco en la parte central. Cocido en horno de piedra siguiendo la tradicional receta gallega es el pan mejor valorado por los restaurantes. En 10 minutos tendrás tu pan recién hecho.

85	6x7	10 cm ø	20-30 min	190-210 ºC	10-12 min

60450 BURGER 1959 O FORNO GALEGO

100 g

o forno galego Formato original 1959

Rústica, de miga alveolada y corteza fina pero crujiente. Hamburguesas con textura y sabor únicos. Elaboradas manualmente cada pieza tiene una personalidad propia y una silueta diferente. Cocida en horno de piedra.

22	6x11	11,5 cm ø	20-25 min	190-210 ºC	1 min

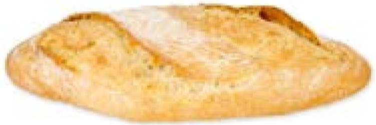
23810 MEDIA O FORNO GALEGO 170 g

Inspirada en la tradicional receta gallega y cocida en horno de piedra. Nuestros maestros panaderos forman y cortan a mano cada pieza, obteniendo así barras únicas y artesanas, de miga alveolada y corteza rústica, fina y crujiente.

45	4x8	30x7,5 cm	30-40 min	190-210 ºC	12-15 min

65108 MEDIA CLÁSICA O FORNO GALEGO 145 g

Este pan es de corteza fina y crujiente. Elaborado con masa madre de característico aroma esta le aporta más volumen y suavidad en la miga. Con un 75% de hidratación, cocido en horno de piedra y formado y cortado a mano.



40	4x8	24x8 cm	30 min	190-210 ºC	8-10 min

66316 BOLLO O FORNO GALEGO 120 g

Cada pieza se forma y se corta manualmente. Cocido en horno de piedra siguiendo la tradicional receta gallega. Perfecto para bocadillos de gran formato.

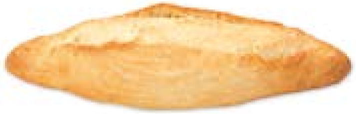
60	4x8	22x7 cm	30-40 min	190-210 ºC	12-15 min

60440 BOLLO COCIDO O FORNO GALEGO 100 g

o forno galego
Formato original 1959

Ideal por su tamaño para realizar bocadillos artesanos. Solo necesita un minuto de horno. Una de nuestras primeras recetas que sienta las bases de nuestro proceso de formado a mano y horno de piedra.

67678 **BOLLO COCIDO PRECORTADO O FORNO GALEGO**



26	6x11	22x7 cm	30-40 min	190-210 ºC	1 min

22270 FLAUTA O FORNO GALEGO 90 g

Cada pieza es única y genuina porque está cortada y formada a mano por nuestros maestros panaderos, lo que le confiere un aspecto irregular. Su corteza fina y dorada, sus dos cortes superiores y sus agudas puntas le dan un aire muy atractivo.

36	6x13	26x4,5 cm	30-40 min	190-210 ºC	1 min

68831 PANECILLO COCIDO O FORNO GALEGO 70 g

Una receta heredada desde 1959 y cocido en horno de piedra siguiendo la tradicional receta gallega. Ideal para tostadas o bocatas. Una pieza muy versátil que destaca en el canal HORECA porque solo necesita un minuto de horno para su elaboración.

87830 **PANECILLO COCIDO PRECORTADO O FORNO GALEGO**

6x13

40	6x11	16,5x6 cm	30-40 min	190-210 ºC	1 min

Más relleno
Masa más fina y crujiente de estilo artesano
o forno galego
RECETA Mejorada
FEITO NA TERRA
DENDE 1959

EMPANADAS ESTANDAR

RECETA O FORNO GALEGO
RECETA CLÁSICA
RECETA TRADICIONAL ESTRELLA GALICIA

¡Descubre nuestras empanadas!
Con abundante relleno y con los ingredientes de la mejor calidad sofritos previamente.
Una gran variedad de formatos para que encuentres el que mejor se adapte a tu negocio.

ingredientes de Gran Calidad

rellenos Sofritos

PINTADO AL HUEVO

SIN AROMAS ARTIFICIALES

SIN COLORANTES ARTIFICIALES

SIN ACEITE DE PALMA

SIN GRASAS HIDROGENADAS

RECETA O FORNO GALEGO

Ingredientes de Gran Calidad
masa Súper Fina
con 60% Mucho Relleno
rellenos Sofritos

EMPANADA O FORNO GALEGO

1250 g

Deliciosa empanada gallega con cierre manual. Nuestro formato de empanada más exitoso, especial para el canal tradicional.

- **60% de relleno**

65986 ATÚN
65988 CARNE
65992 PULPO
65987 BACALAO-PASAS

5	6x12	31 cm ø	180-200 ºC	40-45 min

EMPANADA 625G O FORNO GALEGO

625 g

Empanada de masa súper fina y cierre manual en formato más pequeño, perfecto para consumir en casa o compartir. Su abundante relleno y sus ingredientes de gran calidad junto con nuestra receta tradicional la hacen irresistible.

- **60% de relleno**

65994 ATÚN

10	12x6	23 cm ø	180-200 ºC	40-45 min

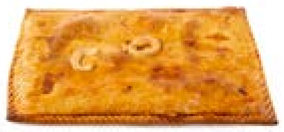
EMPANADA 19X28 O FORNO GALEGO

700 g

Empanada gallega de atún de cierre tenedor y corte rectangular, siguiendo la receta tradicional de la empanada gallega. Un producto especial para retail.

- **60% de relleno**

62195 ATÚN
67253 CARNE
67252 BOLOÑESA



10	6x13	19x28 cm	180-200 ºC	40-45 min

EMPANADA 57X37 O FORNO GALEGO

2850 g

Empanada gallega de atún con cierre estilo tenedor y corte rectangular. Siguiendo la receta tradicional de la empanada gallega, este producto de masa fina y relleno jugoso es especial para horeca, debido al gran número de porciones regulares que se obtienen de ella.

- **60% de relleno**

65993 ATÚN

3	4x10	57x37 cm	180-200 ºC	40-45 min

RECETA CLÁSICA

ingredientes
de Gran Calidad
masa
Súper Fina

62542 CLÁSICA CARNE

600 g

Deliciosa empanada gallega con cierre manual. Nuestro formato de empanada más exitoso, especial para el canal tradicional.

- **50% de relleno**

10	6x12	23 cm ø	180-200 ºC	40-45 min

65785 CLÁSICA ATÚN

600 g

Empanada gallega con cierre manual en formato más pequeño, perfecto para consumir en casa o compartir. Su abundante relleno y sus ingredientes de gran calidad junto con nuestra receta clásica la hacen irresistible.

- **50% de relleno**

10	6x12	23 cm ø	180-200 ºC	40-45 min

62543 CLÁSICA CARBONARA DE POLLO Y CHAMPIÑONES

600 g

Empanada gallega rellena de pollo y champiñones con cierre manual, siguiendo la receta clásica de la empanada gallega. Un producto especial para retail.

- **50% de relleno**

10	6x12	23 cm	180-200 ºC	40-45 min

67551 CLÁSICA ATÚN

1.250 g

Empanada gallega con cierre manual en formato grande, perfecto para compartir. Su abundante relleno y sus ingredientes de gran calidad junto con nuestra receta clásica la hacen irresistible.

- **50% de relleno**

5	6x12	31 cm ø	180-200 ºC	40-45 min

RECETA ESTRELLA GALICIA

Masa de cerveza Estrella Galicia
Con más relleno
ingredientes de Gran Calidad
rellenos Sofritos

ATÚN

o forno galego
EMPANADA PREMIUM

1100 g	6	17x6	27 cm ø	180 ºC	35-40 min

EMPANADA TRADICIONAL

|||| 64854

Empanada elaborada manualmente y hecha con masa de cerveza Estrella Galicia.

Cerrada a mano
Con 60% de relleno
Con aceite de oliva
Masa hojaldrada extrafina y crujiente
o forno galego
EMPANADA PREMIUM

EMPANADAS PREMIUM.

EMPANADA DA RIBEIRA
EMPANADAS 1959

con Aceite de Oliva

ingredientes de Gran Calidad

masa Súper Fina

rellenos Sofritos

cerradas a Mano

PINTADO AL HUEVO

SIN GRASAS HIDROGENADAS

o forno
galego
EMPANADA PREMIUM

Cerrada a mano
Masa hojaldrada
Con aceite de oliva

Este producto tan especial es un referente, basado en las mejores empanadas que uno puede encontrar en **lugares concretos de Galicia, perdidos en el tiempo**, en los que se conservan **recetas únicas, originales y distintas** que aún no han traspasado las fronteras gallegas.

Su nombre, **EMPANADA DA RIBEIRA,** hace referencia a esos pueblos, que conservan la esencia de sus recetas, entre verdes montañas, junto a ríos y mares.

con Aceite de Oliva
ingredientes de Gran Calidad
masa Súper Fina
con 60% Mucho Relleno
rellenos Sofritos
cerradas a Mano

ATÚN

o forno
galego
EMPANADA PREMIUM

600 g	6	12x10	23 cm ø	180 ºC	35-40 min

EMPANADA
DA RIBEIRA
|||| 67589

Cerrada a mano con el original cierre gallego, esta empanada es única. Sin competencia en el mercado, con una exclusiva masa extra fina, crujiente y a la vez suave y un relleno premium con un 33% de atún y verduras de gran calidad. Este exclusivo relleno es sofrito con aceite de oliva con lo que se consigue que esta gane sabor y textura durante el horneado.

EMPANADAS RECETA 1959

Elaboramos estas empanadas en nuestro obrador artesano de Galicia manualmente, una a una. En boca sorprende la abundancia de los sabrosos ingredientes que envuelve su masa original gallega: un 55% de relleno cuya base es un sofrito con aceite de oliva que incorpora una selección de lo mejor de lo mejor.

Estiradas a mano, formadas y cerradas a mano en nuestro obrador.

Rellenos de la calidad superior

Hechas a mano una a una como en casa

cerradas a Mano

ingredientes de Gran Calidad

masa Súper Fina

recetas Tradicionales

o forno galego
EMPANADA PREMIUM

Sofritos con aceite de oliva

67286 1959 DE ATÚN

1600 g

Con cebolla, pimiento rojo, atún y pimentón.

- **55% de relleno**

2	5x26	30x40 cm	180-200 ºC	40-45 min

67285 1959 TERNERA GUISADA

1700 g

Con aguja de ternera guisada hilada, cebolla, pimiento rojo, puerro, fondo de carne y reducción de vino tinto.

- **55% de relleno**

2	5x26	30x40 cm	180-200 ºC	40-45 min

Receta tradicional
Masa más fina y crujiente
o forno galego
RECETA Mejorada
FEITO NA TERRA DENDE 1959

EMPANADILLAS.

Nuestras empanadillas son de receta tradicional y tienen el formato perfecto para llevar. Disponibles en distintos formatos y masas podrás escoger la que mejor se adapte a tu negocio. Un clásico que nunca falla con el sabor más intenso.

ingredientes de Gran Calidad

masa Súper Fina

con 60% Mucho Relleno

rellenos Sofritos

PINTADO AL HUEVO

SIN GRASAS HIDROGENADAS

SIN COLORANTES AZOICOS

ingredientes
de Gran Calidad
masa
Súper Fina
con
60%
Mucho Relleno
rellenos
Sofritos
o forno galego
RECETA
Mejorada
FEITO NA TERRA
DENDE 1959

Masa más fina y crujiente

Con más relleno de la mejor calidad

¡Formato perfecto para llevar!

EMPANADILLA O FORNO GALEGO

140 g

Este formato de empanadilla gallega es uno de los más demandados en el mercado. Su original silueta alargada y particular cierre junto con una trabajada receta tradicional gallega son la clave de su éxito.

- **60% de relleno**

70	7x6	21x7 cm	200 ºC	40-45 min

65978 **ATÚN**	65979 **CARNE**	65981 **POLLO**

EMPANADILLA COCIDA O FORNO GALEGO

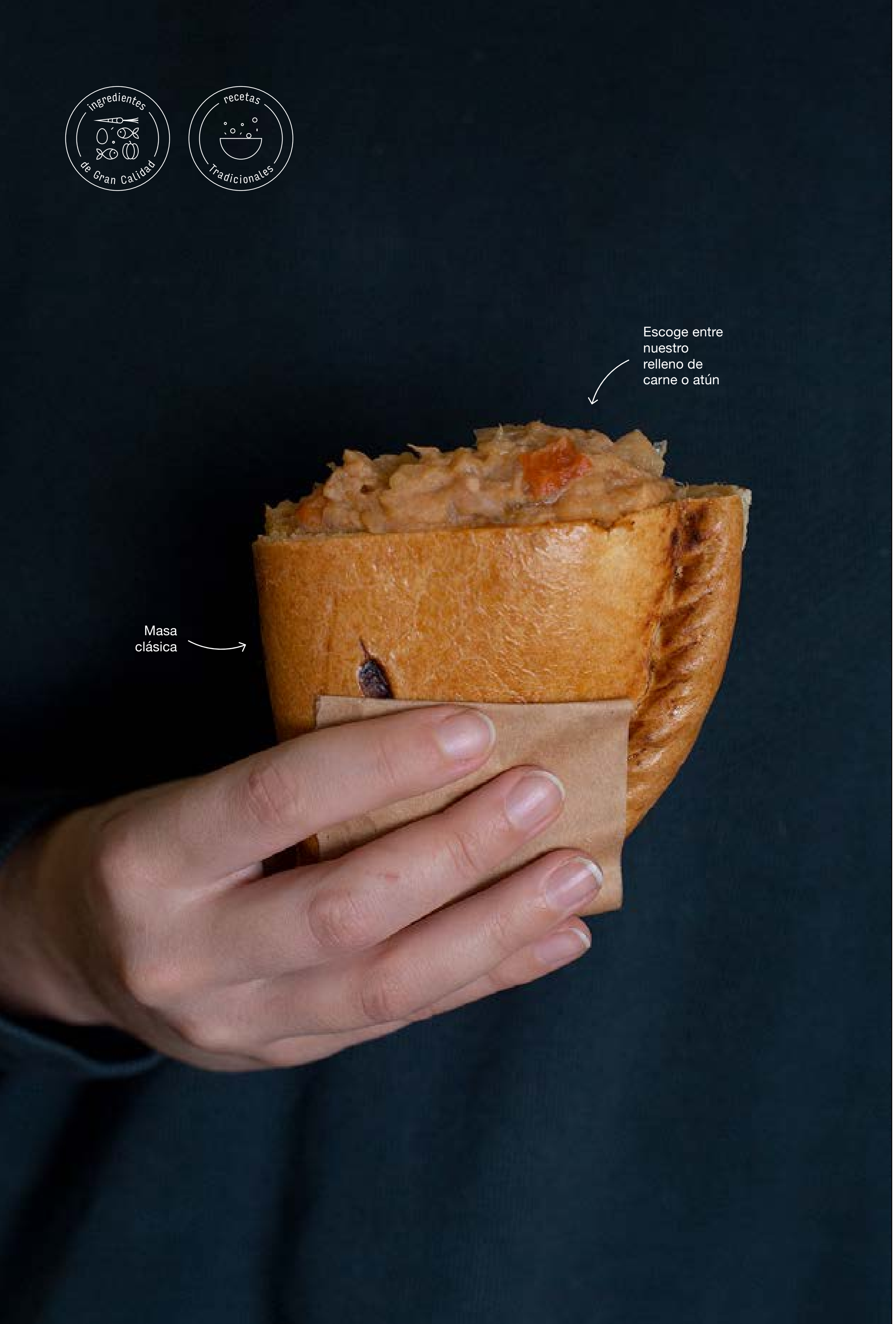
115 g

Empanadilla de atún cocida y terminada, con tan solo unos minutos de horno tendrás una deliciosa empanadilla.

- **60% de relleno**

57	8x9	20x7 cm	180-200 ºC	7-10 min

65982 **ATÚN**	65984 **POLLO**



Escoge entre nuestro relleno de carne o atún

Masa clásica

EMPANADILLA 200G O FORNO GALEGO

200 g

Empanadilla de masa clásica en formato media luna con cierre manual. De gran tamaño, es una de nuestras empanadillas más rústicas. Puedes escoger entro nuestros dos sabores más tradicionales: atún y carne. Perfecta para llevar.

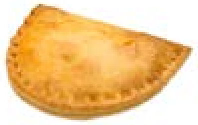
30	9x9	17x8 cm	200 ºC	35-40 min

61048 **ATÚN** 67148 **CARNE**

EMPANADILLA MEDIA LUNA O FORNO GALEGO

100 g

Empanadilla de atún extra crujiente en formato media luna de 100g.



64	9x9	12x9 cm	200 ºC	25 min

65062 **ATÚN**

MINI O FORNO GALEGO

35 g

Mini empanadilla media luna de atún, siguiendo la tradicional receta. Una deliciosa empanadilla gallega en formato mini. Ideal para pinchos, aperitivos y meriendas.

5,5 kg	9x9	7,5x5 cm	200 ºC	25 min

67563 **ATÚN**

¡Ideal para llevar!
Masa más fina
Con más relleno de la mejor calidad
o forno galego
RECETA Mejorada
FEITO NA TERRA DENDE 1959

ENVASADOS.

Descubre nuestra línea de productos envasados. Toda la calidad y tradición lista para llevar en los formatos más prácticos y atractivos. Una gran elección que se adapta a los tiempos y tendencias del consumidor.

recetas Tradicionales

perfecto Para llevar

recetas Tradicionales

perfecto Para llevar

¡Ideal para llevar!

o forno galego

65421 BOLLO CLÁSICO O FORNO GALEGO PACK 2U. 120 g

Nuestro bollo clásico envasado en pack de 2 unidades. Pan de corteza fina y crujiente, elaborado con masa madre de característico aroma que aporta más volumen y suavidad en la miga. Con un 75% de hidratación, cocido en horno de piedra y formado y cortado a mano.

60	4x8	22x7 cm	30-40 min	190-210 ºC	12-15 min

EMPANADA REFRIGERADA O FORNO GALEGO 450 g

Empanada refrigerada lista para consumir. Su abundante relleno y sus ingredientes de gran calidad junto con nuestra receta tradicional la hacen irresistible.

Se presenta en caja expositora de 4 unidades ideal para el lineal de refrigerado.

4	15x12	18 cm ø	200 ºC	5 min

90088 ATÚN 90089 CARNE

EMPANADILLA COCIDA 2U. 115 g x2

Empanadilla gallega de atún cocida y envasada, lista para formar parte de cualquier lineal. Dos empanadillas por bandeja.

- **60% de relleno**

24	8x9	12,5x19,5 cm	2-3 h

65975 ATÚN

We are bakers

europastry

www.europastry.com