

EMPAÑADAS & EMPANADILLAS  
TASTY BITES  
FOR GOOD MOMENTS



 EUROPASTRY.

EMPAÑADAS & EMPANADILLAS  
TASTY BITES  
FOR GOOD MOMENTS

Te mostramos nuestro amplio surtido de empanadas y empanadillas caracterizadas por su abundante y jugoso relleno y sus finas y crujientes masas. ¿Eres de compartir? Las empanadas serán tu mejor opción. Asociadas a conmemoraciones y celebraciones en familia sugieren junto a lo hogareño y tradicional, el sabor más gourmet. ¿O tienes prisa y prefieres deambular por las calles solo o en compañía? Entonces decídate por nuestra variedad de empanadillas y apuesta por nuestra selección más trendie.



torno  
galego

## RECETA Mejorada

FEITO NA TERRA  
DESENDE 1959



## EMPANADAS

Una gran variedad de formatos y sabores  
para que encuentres el que mejor se adapte  
a tu negocio.

- Tradicionales
- Premium
- Retail

## Redondas

DELICIOSA MASA  
CERRADA A MANO

Cierre  
hecho  
a mano



galicia  
calidad



¡Descubre nuestras empanadas tradicionales! Su masa de estilo artesanal es irresistible y su abundante relleno con ingredientes de la mejor calidad están sofritos previamente. Un clásico que nunca falla con el sabor más intenso.

Precalienta el horno a 180-200°C y estarán listas en 40-45 minutos.

- Diferentes formatos que se adaptan a las necesidades de tu negocio.
- ¡Masa súper fina y crujiente!
- Cerradas a mano.
- Con un 60% de relleno sofrito previamente.
- Hasta un 28% de atún en el relleno.



Empanada 1250g  
O Forno Galego

65986 Atún  
65988 Carne  
65992 Pulpo  
65987 Bacalao-Pasas  
65989 Pollo

5 u

31 cm ø

1250 g

6x10



Empanada 625g  
O Forno Galego

65994 Atún

10 u

23 cm ø

625 g

12x6



Empanada Artesana  
O Forno Galego

64830 Atún



6 u

27 cm ø

1100 g

17x6

## TRADICIONALES

### Rectangulares

¡CRUJIENTES Y TRADICIONALES!



Nuestras empanadas rectangulares son de fina y crujiente masa de estilo artesanal con abundante relleno. Sus ingredientes de la mejor calidad se sofriéron previamente. Disponible en distintos formatos podrás escoger la que más se adapte a tu negocio.

Precalienta el horno a 180-200°C y estarán listas en 40-45 minutos.

- Diferentes tamaños para distintos negocios.
- Cierre estilo tenedor.
- Completa tu oferta con distintos sabores.
- Ideales para porcionar.
- Con un 60% de relleno sofrito previamente.
- Con un 28% de atún en el relleno.

#### Comunicación:

Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.



10 u

19x28 cm

700 g

6x13



Empanda 19x28  
O Forno Galego  
62195 Atún  
67253 Carne  
67251 Bacalao  
67252 Bolonesa

3 u

57x37 cm

2850 g

4x10



¡Perfectas para fraccionar!

PREMIUM

# Empanada da Ribeira

100% GOURMET

Cerrada  
a mano

oforno  
galego  
EMPAÑADA PREMIUM

galicia  
calidad



## Receta gallega premium para un sabor gourmet.

¡No podrás resistirte a nuestra empanada premium! Con jugoso relleno, aceite de oliva y masa extra fina estilo hojaldre revuelto. Hojaldrada, ligera y de sabor intenso. Un referente basado en las mejores empanadas que uno puede encontrar en Galicia.

6 u

600 g

12x10

23 cm

67589  
Empanada  
da Ribeira  
Receta gallega.



- Receta única, original y distinta que aún no ha transpasado las fronteras gallegas.
- Su nombre hace referencia a esos pueblos que conservan la esencia de sus recetas entre verdes montañas, junto a ríos y mares.
- Exclusiva masa extra fina, crujiente y a la vez suave.
- Cerrada a mano con el original cierre gallego.
- Relleno premium con un 33% de atún y verduras de gran calidad.
- Relleno sofrito con aceite de oliva antes de llenar la masa con lo que se consigue que gane sabor y textura durante el horneado.

Precalienta el horno a 180°C y estarán listas en 35-40 minutos.



**Envasadas**  
¡IDEAL PARA LLEVAR!

*O Forno Galego*  
RECETA Mejorada  
FEITO NA TERRA DESDE 1959

¡Ideal para llevar!

galicia calidad

Ingredientes de gran calidad

Masa súper fina

Perfecto para llevar

Recetas tradicionales

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

- Tradicional receta de empanada gallega.
- Especial retail.
- Abundante relleno y ingredientes de gran calidad que las hacen irresistibles.
- Masa súper fina y crujiente.



Empanda 19x28  
Cocida Atún  
O forno galego  
61285 Atún

Descongela 4-5 horas y... ¡¡Listo!!

10 u

19x28 cm

635 g

6x10



Empanada refrigerada  
O Forno Galego  
Atún y carne

Precalienta el horno a 200°C y estarán listas en 5 min.

4 u

19 cm ø

450 g

15x12



#### Comunicación:

Decora tu establecimiento con nuestros pósteres.





Las empanadillas más clásicas e innovadoras para que escojas las que más se adaptan a tu negocio.

## EMPANADILLAS

Nuestras empanadillas tienen el formato perfecto para llevar. Nuestra completa gama de formatos y sabores abarcan todos los públicos. Desde las más clásicas a las más innovadoras, todas te sorprenderán por su alta calidad.

- **Tradicionales**

- **Revolution**
  - Punk Pies
  - Yummies
  - Internacionales*
  - Argentinas*
    - Masa Clásica
    - Masa Porteña

- **Retail**

# Media Luna

DE MASA CLÁSICA  
Y RECETA GALLEGА

O Forno  
gallego



PINTADO  
AL HUEVO

SIN  
GRASAS  
HIDROGENADAS

SIN  
COLORANTES  
AZOICOS

Nuestras empanadillas son de receta tradicional y tienen el formato perfecto para llevar. Un clásico de receta gallega que nunca falla en forma de media luna.

- Sabores clásicos que gustan a todos.
- Formato media luna.
- Especial para llevar.



Mini O Forno Galego  
61559 Atún



5,5 kg    35 g    7,5x5 cm    9x9  
 25 min    200 °C

Empanadilla Media Luna  
O Forno Galego  
15060 Atún



64 u    100 g    12x9 cm    9x9  
 25 min    200 °C

Empanadilla 200g  
O Forno Galego  
90048 Atún  
67140 Carne



30 u    200 g    17x8 cm    9x9  
 35/40 min    200 °C

**Bocata**DE FINA MASA Y  
RECETA GALLEGARECETA  
MejoradaFEITO NA TERRA  
DESDE 1959Masa más fina  
y crujiente60% de relleno  
de la mejor calidad



De receta tradicional, con un 60% de relleno y masa súper fina 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.

- Con masa súper fina, hojaldra dura y crujiente.
- Con un 60% de relleno.
- De receta gallega tradicional.



Empanadilla  
O Forno Galego  
65978 Atún  
65979 Carne  
65981 Pollo

70 u    140 g    21x7 cm    7x6  
 40/45 min    200 °C



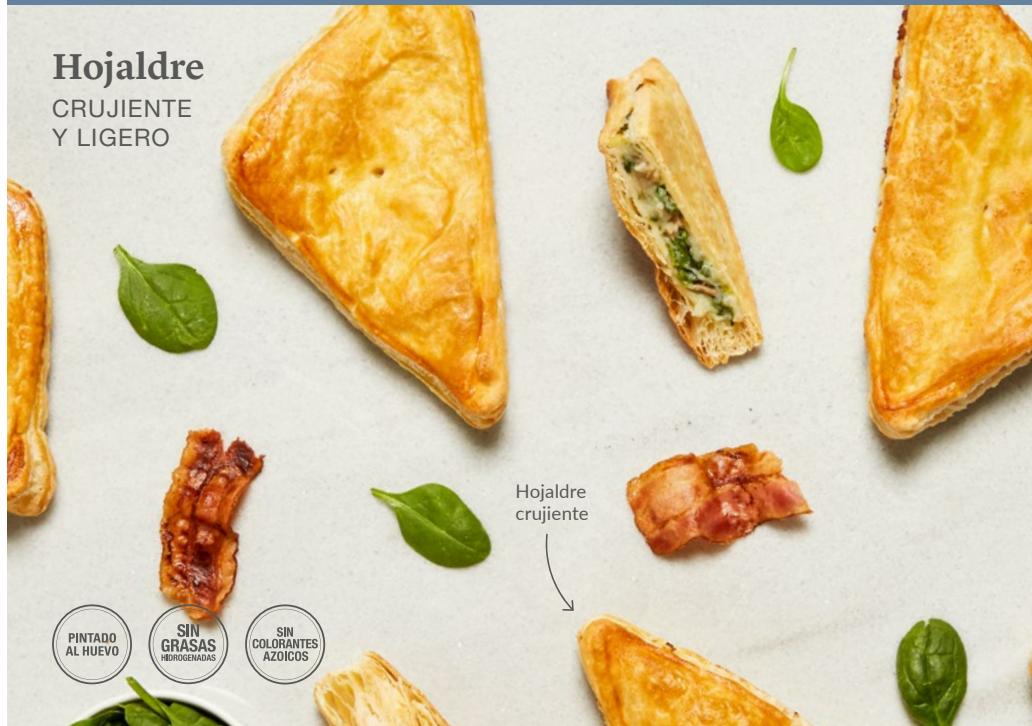
Empanadilla Cocida  
O Forno Galego  
65982 Atún  
65983 Carne  
65984 Pollo

57 u    115 g    20x7 cm    8x9  
 7/10 min    180-200 °C

Formato original ideal para meriendas  
y tentempiés con un amplio surtido de  
sabores.

## Hojaldre

CRUJIENTE  
Y LIGERO



Crujientes empanadillas de hojaldre, ¡un clásico que no puede faltar!

- Amplio surtido de sabores.
- Gran variedad de formatos.
- Hojaldre ligero y crujiente.



90003  
Media Luna Hojaldre  
Atún y tomate.

64 u    100 g    12x9 cm    9x9  
 30/35 min    20/25 min    200 °C



90049  
Mini Hojaldre Atún  
Atún y tomate.

5,5 kg    35 g    7,5x5 cm    9x9  
 25/30 min    15/20 min    200 °C

Hojaldre crujiente



Triángulo Hojaldre  
67170 Bacon&Queso  
15500 Jamón&Queso  
68930 Espinacas&Bechamel

38 u    150 g    15x15 cm    9x9  
 10/15 min    15/20 min    2000 °C



16726  
Yorqui  
Jamón y queso.

70 u    100 g    12x7 cm    9x9  
 10/15 min    15/20 min    200 °C



32513  
Mixto york y queso  
Jamón y queso.

48 u    135 g    10x11 cm    10x11  
 30/35 min    20/25 min    200 °C

## Clásicas

### SABORES DE SIEMPRE



Dos referencias genuinas de masa clásica y estilo tradicional rellenas con ingredientes de gran calidad. Ambas referencias son ideales para el take away por su formato individual y su atractiva silueta.

- Empanadillas de gran rotación.
- Formatos clásicos con rellenos originales.
- Pintadas con huevo.
- Formados de silueta atractiva.
- Especial take away.

#### Comunicación:

Potencia tu oferta de empanadillas con los posters que tenemos a tu disposición.



61775  
Empanada Bocata  
de Atún

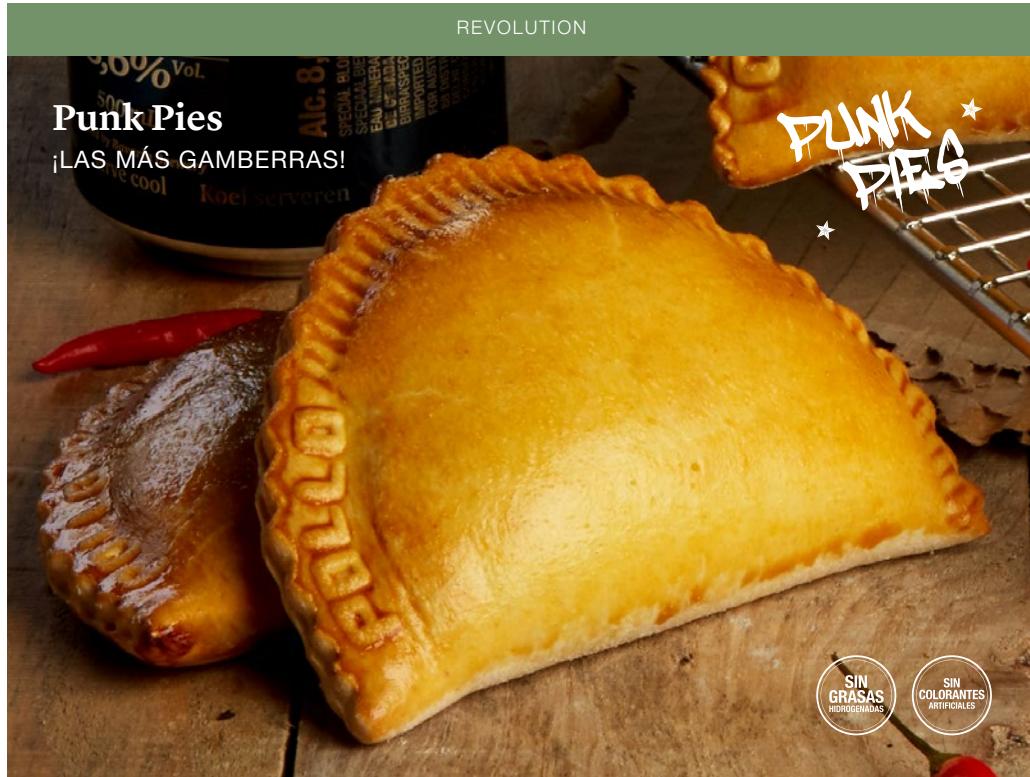
72 u    140 g    18,5 cm    8x9  
 20/30 min    15/20 min    180/190 °C



65250  
Mini empanadilla  
de pisto

140 u    50 g    9x5,4 cm    8x12  
 15/20 min    30 min    180/190 °C

Dos formatos de gran rotación ideales para distintos momentos de consumo.



¡Las Punk Pies son nuestras empanadillas más gamberreras! Muy de calle y de sabores atrevidos. Dos sabores de tendencia y alta demanda que combinado con su atractivo cierre punk ¡no dejan indiferente a nadie!

48 u	90 g	11x7 cm	10x11
25/30 min	180/200 °C		

- Dos sabores de tendencia.
- Marcadas con su sabor.
- Muy de calle, ¡perfectas para llevar!
- De estilo gamberro
- Cierre estilo creta punk.

100%  
GAMBERRAS!



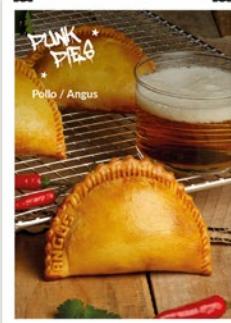
23200  
Punk Pie Angus  
Pequeña descripción de dos líneas.



23210  
Punk Pie Pollo  
Pequeña descripción de dos líneas.

#### Comunicación:

Indica los sabores de tus Punk Pie Pie en la cartelería.





Con forma de media luna cada empanadilla se cierra a mano al más puro estilo artesano. Todas están hechas a partir de una extra fina y crujiente masa coloreada con la ayuda de ingredientes totalmente naturales y sabrosos rellenos.

23 u	85 g	11x6 cm	8x17
2/3 h	1/2 min	180 °C	

- Cerradas a mano para conseguir ese aspecto artesanal tan apetecible.
- Masa suuperfina y llena de color.
- Con muuucho relleno en cada bocado.



66315  
White Yummie  
Con chorizo, queso ahumado con madera de abedul y queso crema.



66105  
Yellow Yummie  
Con Pollo Thai (salsa de soja, pasta de curry rojo y especias).



66205  
Red Yummie  
Con lomo picante, queso ahumado con madera de abedul y cayena.



66116  
Green Yummie  
Con espinacas, pan rallado y queso crema.



66405  
Capresse Yummie  
Con tomate, queso y albahaca fresca.

## Las Internacionales

DESCUBRE EL MUNDO  
SIN SALIR DE CASA



Nuestras empanadillas internacionales se inspiran en los sabores del mundo. Cerradas a mano y de aspecto artesano son perfectas para descubrir cada parte del globo sin salir de casa. ¡Rellenos innovadores e intensos que no dejan indiferente!

- Desde Asia a América, pasando por Europa, 6 sabores que te harán recorrer el mundo sin ir muy lejos.
- Masas y rellenos internacionales.
- Con diferentes toppings que las hacen icónicas.

¡Utiliza banderas para exponer **las empanadillas más internacionales** y conseguir que destaquen en tu mostrador!



32104  
Vegana



48 u 15x7 cm 90 g



32100  
Calzone

44 u 15x7 cm 100 g



32102  
Kebab

44 u 15x7 cm 100 g



32101  
Chilena **(con un toque picante!!)**

44 u 15x7 cm 100 g

10x11

25/30 min

180/200 °C

# Argentinas Masa Clásica

## REBUENAS

SIN  
GRASAS  
HIDROGENADAS

SIN  
COLORANTES  
ARTIFICIALES



Nuestras empanadillas argentinas están rebuenas y son de sabor intenso y tradición argentina.

- Cinco variedades con origen argentino.
- Auténtica receta argentina.
- Diferentes cierres y sabores para que escojas la que más te guste.



32126  
Criolla  
de pollo

---

39 u    100 g    10x8 cm    10x11  
 25/30 min    180/200 °C

---



63010  
Empanada Argentina  
de carne

---

24 u    105 g    15x6,5 cm    8x17  
 30/45 min    4 min    180/200 °C

---



32123  
Empanada Argentina  
de carne

---

42 u    90 g    11x5 cm    10x11  
 25/30 min    180/200 °C

---



63000  
Empanada Argentina  
de verduras

---

30 u    103 g    9x8,5 cm    8x17  
 30/45 min    4 min    180/200 °C

---



63020  
Empanada Argentina  
de pollo

---

24 u    103 g    15x5,5 cm    8x17  
 30/45 min    4 min    180/200 °C

---

# PORTEÑAS

real EMPANADILLAS good  
ARGENTINAS



¡NUEVO!



ESPINACAS | TERNERA PICANTE | PASTRAMI | TERNERA MECHADA

## Argentinas Masa Porteña

RELEÑOS PREMIUM

Cerradas  
a mano

Masa estilo  
hojaldre revuelto

SIN  
GRASAS  
HIDROGENADAS

SIN  
COLORANTES  
ARTIFICIALES



Nuestras empanadillas de masa porteña siguen la receta tradicional argentina. Cerradas a mano para conferirles un aspecto artesano, con masa super fina hojaldrada e ingredientes de calidad. ¡Perfectas para llevar!

	23 u		85 g		8x17		11x7 cm
	1 h		7 min		240 °C		

- Cuatro sabrosas variedades con carácter y origen argentino.
- Masa hojaldrada, fina y crujiente de receta y estilo porteño.
- Abundante relleno con ingredientes de gran tamaño y primera calidad.
- Cerradas a mano con dos letras para diferenciar sus sabores.

Crea una zona específica para exponer estas empanadas tan atractivas.



67859  
Espinacas  
Con espinacas y mozzarella.



67869  
Ternera Picante  
Con ternera, aceitunas, huevo y un toque picante.



67879  
Pastrami  
Con pastrami, tomate semiseco y mozzarella.



67889  
Ternera Mechada  
Con ternera mechada en su jugo.



### Empanadillas cocidas O Forno Galego 2u.

Nuestra clásica empanadilla cocida ahora envasada en flowpack de 2 unidades. Lista para formar parte de cualquier lineal. Con un 60% de relleno y masa superfina y hojaldrada es irresistible.

24 u    90 g    8x9

2/3 h    12,5x19,5 cm

115 gramos x 2 unidades

Con flowpack horneable.



65975

Atún

65977

Pollo



### Comunicación:

Destaca tus empanadillas para llevar en la cartelería de tu establecimiento.





#### **Yummies envasadas en flowpack horneable**

Para mayor practicidad ofrecemos todas las Yummies envasadas individualmente en flowpack horneable. Más cómodo, más seguro y más rápido!



69315  
**White Yummie**  
Con chorizo, queso ahumado con madera de abedul y queso crema.



69105  
**Yellow Yummie**  
Con Pollo Thai (salsa de soja, pasta de curry rojo y especias).



69205  
**Red Yummie**  
Con lomo picante, queso ahumado con madera de abedul y cayena.



69115  
**Green Yummie**  
Con espinacas, pan rallado y queso crema.



69305  
**Capresse Yummie**  
Con tomate, queso y albahaca fresca.



900 118 888 / contact@europastry.com / www.europastry.com