

o forno  
galego



LO DE SIEMPRE,  
COMO SIEMPRE.

O FORNO GALEGO

RECETA Tradicional

FEITO NA TERRA

DESDE 1959



DESDE 1959.

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

PAN	6
EMPANADAS	16
EMPANADILLAS	26
ENVASADOS	32



## 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.

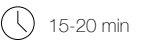
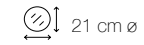




### 65198 MOÑA O FORNO GALEGO

600 g

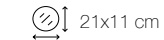
De miga esponjosa y corteza fina y crujiente, este pan está formado a mano para otorgarle a cada pieza una prominencia denominada moña. Cocido en horno de piedra siguiendo una tradicional receta para hacer cada pan exclusivo.



### 65091 PAN O FORNO GALEGO

280 g

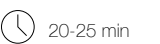
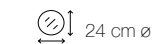
Una pieza compacta de corteza gruesa y miga resistente, fruto de una cuidada selección de los mejores cereales. Su aspecto rústico llama la atención, pero sin duda, esta pieza destaca por su textura y sabor intenso.



### 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.





Cortamos y formamos a mano todos nuestros panes.

### 27021 BARRA O FORNO GALEGO

280 g

Más aroma, volumen, regularidad y durabilidad. Cortezas crujientes con tres cortes que se distinguen por su origen. El legendario proceso de elaboración en horno de suela de piedra, nos sorprende con barras de alta hidratación y miga alveolada.



#### 87021 BARRA O FORNO GALEGO CON BOLSA

18 6x6 42x9,5 cm 15-20 min 200°C 12-14 min

### 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.



#### 64092 PALETIZADO AMERICANO

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



### 55190 MINI BOLLO O FORNO GALEGO

40 g

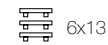
Cocido en horno de piedra, con corteza crujiente, miga alveolada y con el aroma propio del trigo recién molturado. Solo necesita un minuto de horno.



### 87190 MINI BOLLO PRECORTADO O FORNO GALEGO



60



6x13



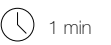
10,5x5 cm



15-20 min



190-210 °C



1 min

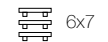
### 65141 TETIÑA O FORNO GALEGO

65 g

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 °C



10-12 min

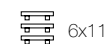
### 60450 BURGER 1959 O FORNO GALEGO

100 g

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 °C



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 °C  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 °C  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 °C  12-15 min

## 60440 BOLLO COCIDO O FORNO GALEGO

100 g

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 °C  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 °C  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 °C  1 min



Más relleno

Masa más fina y crujiente de estilo artesano

o forno  
*galega*  
RECETA  
**Mejorada**  
FEITO NA TERRA  
DESDE 1959

## EMPANADAS TRADICIONALES.

¡Descubre nuestras empanadas tradicionales!  
De fina y crujiente masa de estilo artesanal y abundante relleno 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.



## EMPANADAS CON RECETA MEJORADA



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 MUUY 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.





Con más relleno

Cerradas a mano

Masa más fina y crujiente

o forno galego  
RECETA Mejorada  
FEITO NA TERRA DESDE 1959

### 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



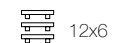
65986 ATÚN 65988 CARNE 65992 PULPO 65987 BACALAO-PASAS 65989 POLLO

### 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

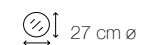
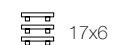


65994 ATÚN

### EMPANADA ARTESANA O FORNO GALEGO

1100 g

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



64854 ATÚN



Con más relleno

Masa más fina y crujiente



Todas nuestras empanadas están pintadas con huevo

### 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

67251 BACALAO

67252 BOLOÑESA

### 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

NUEVO



Cerrada a mano

Con aceite de oliva

Con 60% de relleno

Masa hojaldrada extrafina y crujiente

## EMPANADAS PREMIUM.

¡No podrán resistirse a nuestras empanadas más premium! Con jugoso relleno, aceite de oliva y masa extra fina de hojaldré revuelto. Hojaldrada, ligera y de sabor intenso.



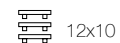


Este producto tan especial es un referente, basado en las mejores empanadas que uno puede encontrar en **lugares concretos de Galicia, perdidos en el tiempo**, en los que se conservan **recetas únicas, originales y distintas** que aún no han traspasado las fronteras gallegas.

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.



600 g



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.

Receta tradicional



Masa más fina y crujiente

o forno  
*galega*  
RECETA  
**Mejorada**  
FEITO NA TERRA  
DESDE 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.





Masa más fina y crujiente

Con más relleno de la mejor calidad

o forno  
galega  
RECETA  
Mejorada  
FEITO NA TERRA  
DESDE 1959



¡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



65978 ATÚN

65979 CARNE

65981 POLLO

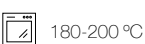
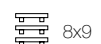
### EMPANADILLA COCIDA O FORNO GALEGO

115 g

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



• 60% de relleno



65982 ATÚN

65983 CARNE

65984 POLLO





Masa clásica

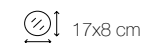
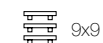
Escoge entre nuestro relleno de carne o atún



### 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 entre nuestros dos sabores más tradicionales: atún y carne. Perfecta para llevar.



61048 ATÚN

67148 CARNE

### EMPANADILLA MEDIA LUNA O FORNO GALEGO

100 g

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

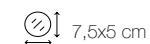
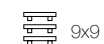


65062 ATÚN

### 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.



67563 ATÚN

¡Ideal  
para  
llevar!

Masa  
más fina

Con más  
relleno de la  
mejor calidad

o forno  
*galega*

RECETA  
**Mejorada**

FEITO NA TERRA  
DESDE 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.





¡Ideal para llevar!



### 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 °C   
 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 °C   
 5 min

90088 ATÚN    90089 CARNE

### EMPANADA 19X28 COCIDA O FORNO GALEGO

635 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



10   
 6x10   
 19x28 cm   
 4-5 h

61285 ATÚN

### EMPANADILLA COCIDA 2U.

115 g

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    65977 POLLO

o f o r n o  
g a l e g o