

# EMPANADAS & EMPANADILLAS

TASTY BITES  
FOR GOOD MOMENTS



EUROPASTRY

# EMPANADAS & 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 decídete por nuestra variedad de empanadillas y apuesta por nuestra selección más trendie.



Masa más fina  
y crujiente de  
estilo artesano

Más  
relleno



o forno  
*galego*

**RECETA  
Mejorada**

FEITO NA TERRA  
DESDE 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



¡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

# Rectangulares

¡CRUJIENTES Y TRADICIONALES!



Más relleno

Masa más fina y crujiente pintada al huevo



Nuestras empanadas rectangulares son de fina y crujiente masa de estilo artesanal con abundante relleno. Sus ingredientes de la mejor calidad se sofríen 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 sofrido previamente.
- Con un 28% de atún en el relleno.



**Empanada 19x28**  
**O Forno Galego**  
62195 Atún  
67253 Carne  
67251 Bacalao  
67252 Boloñesa

10 u 19x28 cm 700 g 6x13



**Empanada 19x28**  
**O Gorno Galego**  
65993 Atún

3 u 57x37 cm 2850 g 4x10

## Comunicación:

Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.



¡Perfectas para fraccionar!

PREMIUM

# Empanada da Ribeira

100% GOURMET

o forno galego  
EMPANADA PREMIUM

Cerrada a mano

galicia  
calidade



## 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 ø

- 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 rellenar 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.



67589  
Empanada da Ribeira  
Receta gallega.



Masa hojaldrada extrafina y crujiente

60% de relleno

# Envasadas

¡IDEAL PARA LLEVAR!

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

¡Ideal para llevar!



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.



Empanada 19x28  
 Cocida Atún  
 O forno galego  
 61285 Atún



Empanada  
 refrigerada  
 O Forno Galego  
 Atún y carne

Descongela 4-5 horas y... ¡¡Listo!!

10 u    19x28 cm    635 g    6x10

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 pósters.





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 GALLEGA

O Forno  
galego



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 GALLEGA



Masa más fina  
y crujiente

60% 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, hojaldrada y crujiente.
- Con un 60% de relleno.
- De receta gallega tradicional.



## Empanadilla O Forno Galego

65978 Atún  
65979 Carne  
65981 Pollo



Disponible  
también  
envasada.



## Empanadilla Cocida O Forno Galego

65982 Atún  
65983 Carne  
65984 Pollo



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

# Hojaldre

CRUJIENTE  
Y LIGERO



- PINTADO AL HUEVO
- SIN GRASAS HIDROGENADAS
- SIN COLORANTES AZOICOS

Hojaldre crujiente

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



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.
- Formatos de silueta atractiva.
- Especial take away.



61775  
Empanada Bocata  
de Atún

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

### Comunicación:

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



65250  
Mini empanadilla  
de pisto

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

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



## Punk Pies

¡LAS MÁS GAMBERRAS!

¡Las Punk Pies son nuestras empanadillas más gamberras! 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 en la cartelería.



# Yummies

LAS EMPANADILLAS  
MÁS TRENDIES

# yummies



Masa súper fina  
y muuuucho relleno

Cerradas  
a mano

SIN  
ACEITE  
DE PALMA

SIN  
GRASAS  
HIDROGENADAS

SIN  
COLORANTES  
ARTIFICIALES

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 suuuperfina y llena de color.
- Con muuuucho relleno en cada bocado.



Consulta otras opciones de presentación para las Yummies como esta caja en la que se pueden combinar todos los sabores.



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



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.



63010  
Empanada Argentina de carne

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



32126  
Criolla de pollo

39 u	100 g	10x8 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	



32123  
Empanada Argentina de carne

42 u	90 g	11x5 cm	10x11
25/30 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

## RELLENOS PREMIUM

Masa estilo  
hojaldre revuelto

Cerradas  
a mano



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.

115 gramos x 2 unidades

Con flowpack homeable.

24 u 90 g 8x9

2/3 h 12,5x19,5 cm



65975  
Atún

65977  
Pollo



**Comunicación:**

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





Formatos diferentes que se adaptan al cliente con las mejores soluciones para llevar.

Cómodo y práctico.

### Yummies envasadas en flowpack horneable

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



¡También puedes presentarlas en cajas!

Perfecto para llevar



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.

