

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.

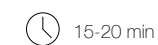
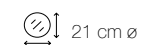




65198 MOÑA O FORNO GALEGO

600 g

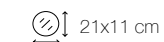
De miga esponjosa y corteza fina y crujiente, este pan está formado a mano para otorgarle a cada pieza una prominencia denominada moña. Cocido en horno de piedra siguiendo una tradicional receta para hacer cada pan exclusivo.



65091 PAN O FORNO GALEGO

280 g

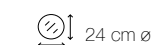
Una pieza compacta de corteza gruesa y miga resistente, fruto de una cuidada selección de los mejores cereales. Su aspecto rústico llama la atención, pero sin duda, esta pieza destaca por su textura y sabor intenso.



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



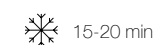
18



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



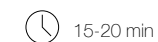
36,5x8 cm



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

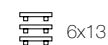
Cocido en horno de piedra, con corteza crujiente, miga alveolada y con el aroma propio del trigo recién molturado. Solo necesita un minuto de horno.



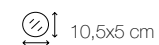
87190 **MINI BOLLO**
PRECORTADO O FORNO GALEGO



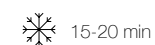
60



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



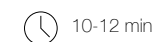
10 cm ø



20-30 min



190-210 °C



10-12 min

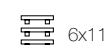
60450 BURGER 1959 O FORNO GALEGO

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



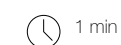
11,5 cm ø



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



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 MUUUY 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



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

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

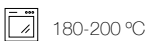


65994 ATÚN

EMPANADA TRADICIONAL O FORNO GALEGO

1100 g

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



64854 ATÚN



Masa más fina
y crujiente

Con más
relleno



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

RECETA
Mejorada

FEITO NA TERRA
DESDE 1959



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

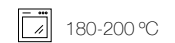
67252 BOLOÑESA

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 hojaldre revuelto. Hojaldrada, ligera y de sabor intenso.



Cerrada
a mano

Masa
hojaldrada

Con
aceite
de oliva

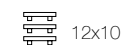
Este producto tan especial es un referente, basado en las mejores empanadas que uno puede encontrar en **lugares concretos de Galicia, perdidos en el tiempo**, en los que se conservan **recetas únicas, originales y distintas** que aún no han traspasado las fronteras gallegas.

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.



ATÚN | NUEVO

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
galego

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



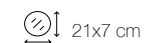
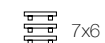
¡Formato perfecto para llevar!

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

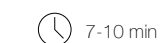
65981 POLLO

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

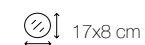
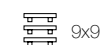
65984 POLLO



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.

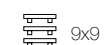


65062 ATÚN

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

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.



o forno
galega

RECETA
Mejorada

FEITO NA TERRA
DESDE 1959



¡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

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

