

o forno
galego



galicia
calidade

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

EMPAÑADAS 16

EMPAÑADILLAS 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.



9



6x7



21 cm Ø



110-120 min



190-210 °C



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 °C



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.

forno
gallego
Formato original 1959



10



6x7



24 cm Ø



50-60 min



190-210 °C



20-25 min



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 barra 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

forno
galego
formato original 1959



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 moliturado. 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

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.



170 g



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 necesitas 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

forno
gallego
formato original 1959



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



40



6x11



16,5x6 cm



30-40 min



190-210 °C



1 min



EMPAÑADAS 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.



EMPAÑADAS 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

Sofrío los rellenos es otra de las claves del éxito de nuestras empanadas. Cuando se sofrie 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.





EMPAÑADA O FORNO GALEGO

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

- 60% de relleno

1250 g



5

6x12

31 cm Ø

180-200 °C

40-45 min

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

EMPAÑADA 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



10

12x6

23 cm Ø

180-200 °C

40-45 min

65994 ATÚN

EMPAÑADA ARTESANA O FORNO GALEGO

1100 g



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



6

17x6

27 cm Ø

180-200 °C

40-45 min

64854 ATÚN



EMPAÑADA 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.

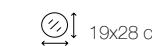
- 60% de relleno



10



6x13



19x28 cm



180-200 °C



40-45 min

62195 ATÚN

67253 CARNE

67251 BACALAO

67252 BOLOÑESA

EMPAÑADA 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.

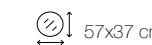
- 60% de relleno



3



4x10



57x37 cm



180-200 °C



40-45 min

65993 ATÚN

NUEVO



oforno
galego
EMPAÑADA PREMIUM

EMPAÑADAS 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.



galicia
calidade



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



600 g

6

12x10

23 cm Ø

180 °C

35-40 min

EMPAÑADA
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.



gallego
torno

RECETA
Mejorada

FEITO NA TERRA
DESDE 1959

EMPAÑADILLAS.

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.



gallega
calidade



EMPAÑADILLA 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.

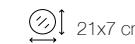
- 60% de relleno



70



7x6



21x7 cm
200 °C



40-45 min

65978 ATÚN

65979 CARNE

65981 POLLO

EMPAÑADILLA 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 °C



7-10 min

65982 ATÚN

65983 CARNE

65984 POLLO



EMPAÑADILLA 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.



30



9x9



17x8 cm



200 °C



35-40 min

61048 ATÚN 67148 CARNE

EMPAÑADILLA MEDIA LUNA O FORNO GALEGO

100 g

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



64



9x9



12x9 cm



200 °C



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 °C



25 min

67563 ATÚN



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.





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

EMPAÑADA 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

EMPAÑADA 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

EMPAÑADILLA 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

65977 POLLO

o f o r n o
galego