



La **Empanada Gallega** de atún Chousa, ha obtenido el **Premio al Sabor Superior**, lo que la califica como un **producto Sobresaliente**.



CHOUSA - MAESTROS ARTESANOS DESDE 1959

Bajo esta insignia gallega, nos hemos especializado en la elaboración de panes, empanadas y dulces basados en los valores de calidad, artesanía y tradición de la familia Chousa. Trabajamos para ofrecer un gran surtido de productos ultracongelados a todo profesional de hostelería. Una marca consolidada en el mercado Español y Portugués, con la que servimos a más de 20 países.

Desde 1959, nuestras recetas se han pasado de mano en mano entre los miembros de mi familia, de generación en generación, como si de un tesoro se tratara. Unas recetas que se han ido adaptando a los tiempos, modificando los porcentajes y ayudándonos de las nuevas tecnologías.

Podrían copiar nuestra lista de ingredientes, pero nunca conseguirán robar nuestras recetas, pues el ingrediente secreto más importante de Chousa, es el Cariño con el que elaboramos estos productos que tanto significan para nosotros; Trozos de nuestra herencia, retratos de nuestra historia!

CHOUSA - MESTRES ARTESÃOS DESDE 1959

Sob esta marca galega, especializamo-nos na produçãon de pães, empanadas e doces com valores de qualidade, artesanato e tradiçãon da família Chousa. Trabalhamos para ofrecer uma grande variedade de produto ultracongelado a todo profissional de hotelaria. Uma marca consolidada no mercado Espanhol e Portugués, com presença em mais de vinte países.

Desde 1959, as receitas passaram de mão em mão entre os membros da família, de geração em geração, como se de um tesouro se tratasse. Uma receita que se foi ajustando aos tempos, alterando percentagens e ajudando-nos das novas tecnologias.

Poderiam copiar nossa listagem de ingredientes, mas nunca conseguiram roubar nossa receita, pois o ingrediente secreto mais importante de Chousa é o Carinho com que fabricamos este produto que nós tanto estimamos. Um pedaço da nossa herança, um retrato de nossa história!

CHOUSA - MASTER ARTISANS SINCE 1959

The brand Chousa has been specializing in the elaboration of bread, pies and pastries while at the same time keeping to the Chousa Family's tradition of quality and artisanship. We have been working hard in order to offer a wide variety of deep frozen products to the entire professional food industry, not only in Spain and Portugal but also in over 20 more countries.























Since 1959, our recipes have been passed down like a treasure, hand-in-hand, from generation to generation; with the newer generations improving the recipes by adopting them to the times and to the newer technologies that we have at hand.

Even though one may be able to copy our ingredients, they will never be able to fully copy our recipes because the secret ingredient that Chousa uses, is the delicacy and love that we put into our products, which mean so much us. These products are part of our history, part of our legacy and part of us!



Rubén Chousa

Director General de Grupo Ingapan

 Código Código Code	 Raciones Porções Portions	 Cajas-palet americano Caixas-paleta americano Boxes per US pallet
 Peso medio aproximado Peso médio aproximado Approx. mean weight	 Temperatura de cocción Temperatura de cozedura Baking temperature	 Cajas-base Caixas-base Boxes per layer
 Peso medio cocido aproximado Peso médio cozido aproximado Approx. mean weight after baking	 Tiempo de cocción Tempo de cozedura Baking time	 Modelo de caja Modelo de caixa Box model
 Peso medio de la masa aproximado Peso médio da massa aproximado Approx. mean weight of dough	 Tiempo de descongelación a temperatura ambiente Tempo de descongelación a temperatura ambiente Defrosting time at room temperature	 Vida útil en refrigerador Vida útil em refrigerado Best before in chilled conditions
 Peso medio del relleno aproximado Peso médio do recheio aproximado Approx. mean weight of filling	 Tiempo de descongelación en frío positivo: 0-4 °C Tempo de descongelación em frio positivo: 0-4 °C Defrosting time at positive temperature: 32-39.2 °F	 Horno de convección Forno de convecção Convection oven
 Medidas aproximadas Medidas aproximadas Approx. sizes	 Tiempo de descongelación ración Tempo de descongelación porção Defrosting time per portion	 Horno de convección-vapor Forno de convecção-vapor Convection-steam oven
 Medidas aproximadas raciones Medidas aproximadas porções Portions approx. sizes	 Unidades-caja Unidades-caixa Units per box	 Microondas Microondas Microwave
 Relleno Recheio Filling	 Cajas-palet Caixas-paleta Boxes per pallet	 Descongelación en microondas Descongelación em microondas Defrosting time in a microwave

 Novedad Novidade Novelty	 Nueva receta Nova receita New recipe	 Listo en 1 minuto Pronto em 1 minuto Ready in 1 minute	 Descongelar y listo Descongelar e pronto Defrost and ready	 Picante Picante Spicy
 Sin leche Sem leite Milk free	 Sin huevo Sem ovo Egg free	 Sin trigo Sem trigo Wheat free	 Halal Halal Halal	 Dolphin safe Dolphin safe Dolphin safe
 Nuevo formato Novo formato New format	 Clean Label Clean Label Clean Label	 Producto vegano Produto vegan Vegan product		



08 PANES DE ORIGEN

Pães de origem // Traditional bread

12 PANES HORECA

Pães horeca // Horeca bread

14 PANES DE MESA

Pães de mesa // Table breads

16 BURGERS Y BOCATAS

Hambúrguers e sandes // Burgers and sandwiches

20 EMPANADAS TRADICIONALES

Empanadas tradicionais // Traditionals pies

24 EMPANADILLAS Y SNACKS

Empanadilhas e snacks // Pies and snacks

28 DEL MUNDO

Do mundo // Of the world

31 PUNK PIES

32 PIZZAS

35 TAMBIÉN TE OFRECEMOS

Também oferecemos // We also offer you

36 DULCES

Doces // Patisserie

40 DE HORNO

De forno // Oven baked

42 DE TENDENCIA

De tendência // Trendy

44 TRADICIONALES

Tradicionais // Traditional

46 INDIVIDUALES

Individuais // Individual

48 PLANCHAS

Placas // King size cakes

50 PRECORTADOS

Pré-cortados // Pre-cuts

52 EN BANDEJA

Em bandeja // On tray

54 RECOMENDACIONES

Recomendações // Recommendations

55 PALETIZACIONES COMPATIBLES

Paletizações Compatíveis // Compatible Palletization

Chousa pertenece al GRUPO A, lo que indica que ha recibido la nota más alta en todas las auditorías. Además, cuenta con el certificado de "Energía 100% Renovable" en todas sus plantas de fabricación. Nuestros productos cuentan con el sello Galicia Calidade y con certificados como Food BRC o IFS (International Food Standard).

Chousa pertence ao GRUPO A, indicando que recebeu a maior pontuação em todas as auditorias. Tem também o certificado "100% de energia Renovável" em todas as fábricas. Nossos produtos têm o selo de "Galicia Calidade" e a certificação BRC Food e IFS (International Food Standard).

Chousa belongs to group A, indicating that it has received the highest mark in all its audits. Furthermore, it has the "100% renewable energy" certificate in all its manufacturing plants. Our products hold the Galicia Calidade recognised stamp and certificates as Food BRC or IFS (International Food Standard).



El término CLEAN LABEL o etiqueta limpia garantiza que todos los ingredientes de nuestros panes son ingredientes naturales, sin colorantes, conservantes, potenciados de sabor o cualquier otro ingrediente artificial que no aporte confianza al consumidor. Trabajamos para desarrollar productos de calidad contrastada, cuyo sabor y aroma dependen de lo natural de su receta y la fidelidad al proceso artesanal.



O termo CLEAN LABEL ou etiqueta limpa garante que todos os ingredientes dos nossos pães são ingredientes naturais, sem corantes artificiais, conservantes, intensificadores de sabor ou qualquer outro ingrediente artificial que não mereça a confiança do consumidor. Trabalhamos para desenvolver produtos de excelente qualidade, dos quais o sabor e o aroma só dependem da forma natural da receita e da fidelidade do processo artesanal.

The term CLEAN LABEL means and gives the guarantee to our customers that all the ingredients of our bread are natural, without using any artificial colouring, conservatives or any other ingredient of these characteristics. All of this helps our costumers to feel reassured and confident about the naturalness of our products. We work to develop natural products staying loyal to the artisan process.

PANES DE ORIGEN

PÃES DE ORIGEM
TRADITIONAL BREAD

CHAPATÓN
CANTÁBRICO 250 G

COD. 15169 // 9 UNIDADES POR CAJA

CHAPATA CANTABRICA 250 G
CANTABRIAN BREAD 250 G

COD. 15169
9 UNIDADES CAIXA // 9 UNITS PER BOX

CORTADOS
Y FORMADOS
A MANO



**TODOS
NUESTROS PANES
ESTÁN COCIDOS
SOBRE PIEDRA**





BARRA MEIGA 300 G

PÃO BARRA MEIGA 300 G
MEIGA RUSTIC GALICIAN BREAD 300 G

34050	🔥 190-210 °C 374-410 °F	🕒 36
🌿 300 g 10.5 oz	🕒 15-20 min	🇺🇸 48
📏 43x8 cm 16.8x3.1 in	📦 20	MOD 8
🕒 50-60 min	📦 6	



ROSCA GALLEGA 425 G

ROSCA GALEGA 425 G
ROSCA ROUND GALICIAN BREAD 425 G

15177	🔥 190-210 °C 374-410 °F	🕒 42
🌿 425 g 14.9 oz	🕒 20-25 min	🇺🇸 42
📏 24 cm ø 9.4 in ø	📦 10	MOD 28
🕒 50-60 min	📦 6	



PAN GALLEGO 280 G

PÃO GALEGO 280 G
RUSTIC GALICIAN BREAD 280 G

35000	🔥 190-210 °C 374-410 °F	🕒 42
🌿 280 g 9.8 oz	🕒 20-25 min	🇺🇸 42
📏 21x11 cm 8.2x4.3 in	📦 24	MOD 28
🕒 80-90 min	📦 6	



BARRA GALLEGA 280 G

PÃO BARRA GALEGA 280 G
GALLEGA RUSTIC GALICIAN BREAD 280 G

34001	🔥 190-210 °C 374-410 °F	🕒 32
🌿 280 g 9.87 oz	🕒 15-20 min	🇺🇸 40
📏 36,5x8 cm 14.3x3.1 in	📦 30	MOD 19
🕒 50-60 min	📦 4	



PAN DE MOÑA 600 G

PÃO DA AVÓ 600 G
MOÑA BREAD 600 G

15190	🔥 190-210 °C 374-410 °F	🕒 42
🌿 600 g 21.16 oz	🕒 15-20 min	🇺🇸 42
📏 21 cm ø 8.2 in ø	📦 9	MOD 28
🕒 110-120 min	📦 6	

CORTADOS
Y FORMADOS
A MANO



TODOS
NUESTROS PANES
ESTÁN COCIDOS
SOBRE PIEDRA



BASTÓN CANTÁBRICO 300 G

BASTÃO CANTABRICO 300 G
CANTABRIAN STICK 300 G

15168	🔥 190-210 °C 338-410 °F	🕒 32
🌿 300 g 10.5 oz	🕒 8-10 min	🇺🇸 40
📏 54x7 cm 21.6x2.7 in	📦 20	MOD 19
🕒 30-40 min	📦 4	



BARRA CANTÁBRICA 270 G

PÃO BARRA DO CANTÁBRICO 270 G
RUSTIC CANTABRIAN BREAD 270 G

15163	🔥 190-210 °C 374-410 °F	🕒 32
🌿 270 g 9.5 oz	🕒 10-12 min	🇺🇸 40
📏 36,5x11 cm 14.3x4.3 in	📦 20	MOD 19
🕒 30-40 min	📦 4	



CHAPATÓN CANTÁBRICO 250 G

CHAPATA CANTABRICA 250 G
CANTABRIAN BREAD 250 G

15169	🔥 190-210 °C 374-410 °F	🕒 78
🌿 250 g 8.8 oz	🕒 10-12 min	🇺🇸 84
📏 24x16 cm 9.4x6.2 in	📦 9	MOD 56
🕒 30-40 min	📦 6	



BOLLO CANTÁBRICO 105 G

PÃO CANTÁBRICO 105 G
CANTABRIAN BREAD ROLL 105 G

15165	🔥 190-210 °C 374-410 °F	🕒 66
🌿 105 g 3.7 oz	🕒 8-10 min	🇺🇸 84
📏 16,5x9 cm 6.4x3.5 in	📦 22	MOD 56
🕒 20-25 min	📦 6	



BOLLO CANTÁBRICO 70 G

PÃO CANTÁBRICO 70 G
CANTABRIAN BREAD ROLL 70 G

15167	🔥 190-210 °C 374-410 °F	🕒 78
🌿 70 g 2.4 oz	🕒 8-10 min	🇺🇸 84
📏 12x8 cm 4.7x3.1 in	📦 30	MOD 56
🕒 25-30 min	📦 6	



NUESTRAS HOGAZAS AS NOSSAS FOGAÇAS // OURS LOAFS



HOGAZA MAÍZ 245 G

PÃO FOGAÇA DE MILHO 245 G
CORN LOAF 245 G

15187	🕒 15-20 min
-------	-------------

📏 23x8/10 cm 9.0x4.3 in	🕒 30-40 min
----------------------------	-------------



HOGAZA DE CHÍA 245 G

PÃO FOGAÇA DE CHIA 245 G
CHIA LOAF 245 G

15188	🕒 15-20 min
-------	-------------

📏 190-210 °C 374-410 °F	📦 10
----------------------------	------



HOGAZA DE ESPELTA Y MIEL 265 G

PÃO FOGAÇA DE ESPELTA COM MEL 265 G
SPELT WITH HONEY LOAF 265 G

15164	🕒 10-15 min
-------	-------------

📏 66	🇺🇸 84	MOD 56
------	-------	--------

100%
ESPELTA



BOLLO THIN 90 G

COD. 15271 // 36 UNIDADES POR CAJA

PÃO THIN 90 G
THIN BREAD 90 G

COD. 15271
36 UNIDADES CAIXA // 36 UNITS PER BOX



CORTADOS
Y FORMADOS
A MANO



TODOS
NUESTROS PANES
ESTÁN COCIDOS
SOBRE PIEDRA

PANES HORECA

PÃES HORECA
HORECA BREAD



PANES DE MESA

PÃES DE MESA
TABLE BREADS



PANES HORECA

El pannier

En cualquier restaurante, un pannier sería el perfil perfecto para que el cliente disfrute de una nueva experiencia. Un profesional de sala especializado en pan quien, acompañado de un amplio surtido de piezas de diferentes harinas y semillas, te puede recomendar y cortar in situ el pan perfecto para tu plato.

Em qualquer restaurante, um pannier seria o perfil ideal para que o seu cliente desfrute de uma nova experiência. Um profissional de sala espe-

cializado em pão, que acompanhado por uma ampla gama de peças de diferentes farinhas e sementes, pode recomendar e cortar in situ o pão perfeito para acompanhar o seu prato.

In any restaurant, a pannier, would be the perfect person to help the clients enjoy a new experience. This bread specialist, along with an array of flours and seeds would be able to recommend and cut the perfect bread to accompany your meal.



MINI BOLLO DE MAÍZ COCIDO 40 G
PÃOZINHO COZIDO DE MILHO 40 G
BAKED CORN BUN 40 G

	15280	🔥	190-210 °C 374-410 °F	📦	78
⚖️	40 g 1.4 oz	🕒	1 min	🇺🇸	84
📏	10,5x5 cm 4.1x1.9 in	📦	60	MOD	56
🕒	15-20 min	📦	6		



100%
ESPELTA



MINI BOLLO DE ESPELTA Y MIEL 40 G
PÃOZINHO COZIDO DE ESPELTA COM MEL 40 G
BAKED SPELT BUN WITH HONEY 40 G

	15281	🔥	190-210 °C 374-410 °F	📦	78
⚖️	40 g 1.4 oz	🕒	1 min	🇺🇸	84
📏	10,5x5 cm 4.1x1.9 in	📦	60	MOD	56
🕒	15-20 min	📦	6		



MINI BOLLO GALLEGO COCIDO 40 G
PÃOZINHO COZIDO GALEGO 40 G
FULLY BAKED GALICIAN BUN 40 G

	15121	🔥	190-210 °C 374-410 °F	📦	78
⚖️	40 g 1.4 oz	🕒	1 min	🇺🇸	84
📏	10,5x5 cm 4.1x1.9 in	📦	60	MOD	56
🕒	15-20 min	📦	6		



MINI DE CENTENO 70 G
PÃO DE CENTEIO 70 G
RYE BURN 70 G

	15156	🔥	190-210 °C 374-410 °F	📦	66
⚖️	70 g 2.4 oz	🕒	15 min	🇺🇸	84
📏	8 cm ø 3.14 in ø	📦	70	MOD	56
🕒	30-40 min	📦	6		



TETIÑA CENTENO Y MALTA 65 G
TETINHA DE CENTEIO E MALTE 65 G
RYE AND MALT ROUND BUN TETIÑA 65 G

	15143	🔥	190-210 °C 374-410 °F	📦	42
⚖️	65 g 2.2 oz	🕒	10-12 min	EUR	42
📏	10 cm ø 3.9 in ø	📦	85	MOD	28
🕒	20-30 min	📦	6		



TETIÑA 65 G
TETINHA 65 G
TETIÑA GALICIAN ROUND BUN 65 G

	15140	🔥	190-210 °C 374-410 °F	📦	42
⚖️	65 g 2.2 oz	🕒	10-12 min	EUR	42
📏	10 cm ø 3.9 in ø	📦	85	MOD	28
🕒	20-30 min	📦	6		

BURGERS Y BOCATAS

HAMBÚRGUERS E SANDES
BURGERS AND SANDWICHES

CON
TRA
BAN
DO

BURGER DE CONTRABANDO 100 G

COD.15266 // 22 UNIDADES POR CAJA

BURGER DE CONTRABANDO 100 G
SMUGGLING BURGER 100 G

COD.15266
22 UNIDADES CAJAX // 22 UNITS PER BOX

AROMA
AHUMADO!

PANES HORECA



AROMA
AHUMADO!



BURGER DE CONTRABANDO 100 G

BURGER DE CONTRABANDO 100 G
SMUGGLING BURGER 100 G

15266	190-210 °C 374-410 °F	78
100 g 3.5 oz	1 min	84
11,5 cm ø 4.5 in ø	22	56
20-25 min	6	



BURGER 1959

BURGER 1959
1959 BURGER

15261	190-210 °C 374-410 °F	66
100 g 3.5 oz	1 min	84
11,5 cm ø 4.5 in ø	22	56
20-25 min	6	



BURGER VIENA RÚSTICO 90 G

PÃO BURGER VIENA RÚSTICO 90 G
RUSTIC TENDER BURGER 90 G

15262	30-40 min	66
90 g 3.1 oz	30	84
11 cm ø 4.3 in ø	6	56



MINI VIENA RÚSTICO 50 G

MINI VIENA RÚSTICO 50 G
MINI RUSTIC TENDER BURGER 50 G

15267	20-30 min	66
50 g 1.7 oz	70	84
7 cm ø 2.7 in ø	6	56



FRANKFURT SOFT 90 G

FRANKFURT SOFT 90 G
FRANKFURT SOFT 90 G

15253	30-40 min	78
90 g 3.1 oz	30	84
18x5,5 cm 7x 2.1 in	6	56



BURGER VIENA RÚSTICO CORTADO 90 G

BURGER VIENA RÚSTICO COZIDO CORT. 90 G
CUT BAKED RUSTIC TENDER BURGER 90 G

15562	30-40 min	66
90 g 3.1 oz	30	84
11 cm ø 4.3 in ø	6	56



BURGER DE ESPELTA 90 G

PÃO BURGER DE ESPELTA 90 G
SPELT BURGER 90 G

15265	30-40 min	66
90 g 3.1 oz	30	84
11 cm ø 4.3 in ø	6	56

La Burger de Contrabando de Chousa, el único pan de hamburguesa malteado con intenso aroma ahumado!

O Pão Burger de Contrabando da Chousa, o único pão de hambúrguer de malte com intenso aroma fumado!

Chousa's Smuggling Burger is the only burger bun made with malt having a special intense smoked flavour.



BOLLO THIN 90 G

PÃO THIN 90 G
THIN BREAD 90 G

15271	🔥 190-210 °C 374-410 °F	🕒 78
⚙️ 90 g 3.1 oz	🕒 1 min	🇺🇸 84
🌀 26x4,5 cm 10x1,7 in	📦 36	MOD 56
🕒 30-40 min	📦 6	



BOLLO GALLEGO 120 G

PÃO GALEGO 120 G
GALICIAN BREAD ROLL 120 G

15120	🔥 190-210 °C 374-410 °F	🕒 32
⚙️ 120 g 4.2 oz	🕒 12-15 min	🇺🇸 40
🌀 22x7 cm 8.6x2.7 in	📦 60	MOD 19
🕒 30-40 min	📦 4	



BOLLO GALLEGO CORTADO 100 G

PÃO GALEGO CORTADO 100 G
CUT GALICIAN BREAD ROLL 100 G

15520	🔥 190-210 °C 374-410 °F	🕒 66
⚙️ 100 g 3.5 oz	🕒 1 min	🇺🇸 84
🌀 22x7 cm 8.6x2.7 in	📦 26	MOD 56
🕒 30-40 min	📦 6	



TORTA CON ACEITE DE OLIVA 115 G

PÃO COM AZEITE 150 G
OLIVE OIL BREAD 150 G

15184	🔥 190-210 °C 374-410 °F	🕒 66
⚙️ 115 g 4.0 oz	🕒 5 min	🇺🇸 84
🌀 12 cm ø 4.7 in ø	📦 34	MOD 56
🕒 30-40 min	📦 6	



MEDIA GALLEGA 145 G

MEIA GALEGA 145 G
DEMI GALICIAN BREAD 145 G

15108	🔥 190-210 °C 374-410 °F	🕒 32
⚙️ 145 g 5.1 oz	🕒 8-10 min	🇺🇸 40
🌀 24x8 cm 9.4x3.1 in	📦 40	MOD 19
🕒 30 min	📦 4	



BOLLO GALLEGO COCIDO 100 G

PÃO GALEGO COZIDO 100 G
FULLY BAKED GALICIAN BREAD ROLL 100 G

15221	🔥 190-210 °C 374-410 °F	🕒 66
⚙️ 100 g 3.5 oz	🕒 1 min	🇺🇸 84
🌀 22x7 cm 8.6x2.7 in	📦 26	MOD 56
🕒 30-40 min	📦 6	



BOLLO GALLEGO COCIDO 70 G

PÃO GALEGO COZIDO 70 G
FULLY BAKED GALICIAN BREAD ROLL 70 G

15222	🔥 190-210 °C 374-410 °F	🕒 66
⚙️ 70 g 2.4 oz	🕒 1 min	🇺🇸 84
🌀 16,5x6 cm 6.4x2.3 in	📦 40	MOD 56
🕒 30-40 min	📦 6	



Para realzar el sabor y aroma de tu bocadillo en pan gallego, lo ideal es un golpe de horno antes de servir.

Para exaltar o sabor e o aroma da sua sande em pão gallego, o ideal é um golpe de forno antes de servir.

To make the flavour and aroma stand out of your sandwich made with Galician Bread, our recommendations would be to slightly heat it before serving.

El auténtico Pan Gallego debe su prestigio y aceptación a todo lo que condiciona su proceso de elaboración, una metodología de trabajo heredada en la que influyen desde las características del agua, las mezclas de harina y por su puesto, el afamado fermento. En Chousa, cuidamos el proceso de fermentación de nuestras masas al máximo, pues de ello dependerán el aroma, sabor y alveolado de nuestros panes.



FERMENTO

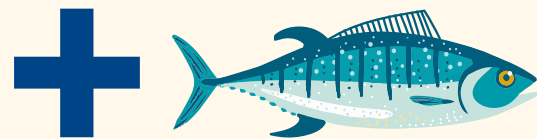
O verdadeiro Pão Galego deve o seu prestígio e aceitação a tudo o que afeta o seu processo de fabrico, uma metodologia de trabalho herdado e onde as características da água, as misturas de farinha e, claro, o famoso fermento são fundamentais. Na Chousa, cuidamos do processo de fermentação das nossas massas ao máximo, porque disso vai depender o aroma, o sabor e o alveolado dos nossos pães.

FERMENTING

Authentic Galician bread is rare due to its unique elaboration process; the methodology of how it should be elaborated is influenced by many factors, such as the characteristics of the water, the different mixes of flours and of course the famous fermentation process. At Chousa, we look after the fermentation process in such a way that we bring our doughs to the maximum point of fermentation, which is why the aroma, the flavour and the density of our breads are so distinct.

EMPANADAS TRADICIONALES

EMPANADAS TRADICIONAIS
TRADITIONAL PIES



EMPANADA GALLEGA 19X29

10 UNIDADES POR CAJA

EMPANADA GALEGA 19x29
19x29 GALICIAN PIE

10 UNIDADES CAIXA // 10 UNITS PER BOX

MÁS RELLENO AL MISMO PRECIO! Hemos enriquecido la fórmula de nuestras empanadas y empanadillas gallegas Chousa. Ahora, las referencias de **atún**, contienen **hasta un 25%** del mismo en su relleno.

MAIS RECHEIO AO MESMO PREÇO! Melhoramos a fórmula de nossas empanadas e empanadilhas galegas Chousa. Agora, as de **atum** contém **até 25%** no recheio.

NOW OUR PIES HAVE MORE FILLING BUT AT THE SAME PRICE. We have enriched the recipe of our Galician pies and small pies, offering **25% of tuna** in our fillings.

Las Empanadas Gallegas de Chousa que encontrarás en este catálogo con el siguiente distintivo, **han obtenido**, en la variedad de atún, el Premio al Sabor Superior. Este galardón otorgado por el International Taste & Quality Institute de Bruselas, las califica como un producto Sobresaliente.

As Empanadas Galegas de Chousa que encontrará no noso catálogo con o seguinte dístico, **obtiveram**, na variedade de atum, o Prémio de Sabor Superior. Este premio concedido pelo International Taste & Quality Institute de Bruxelas, que a qualifica como um produto Excepcional.

The Galician Tuna Pie of Chousa, which you will find in this catalog with the following distinctive, **has obtained** for the tuna variety the Superior Taste Award. This prize, awarded by the International Taste & Quality Institute of Brussels, qualifies it as a Remarkable product.

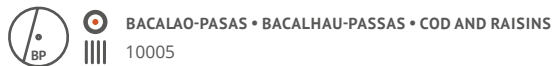




EMPANADA GALLEGA 1300 G

EMPANADA GALEGA 1300 G
1300 G GALICIAN PIE

	1300 g 45.8 oz		180-200 °C 356-392 °F		60
	650 g 22.9 oz		40-45 min		72
	650 g 22.9 oz		5		1
	31 cm ø 12.2 in ø		6		



EMPANADA ARTESANA

EMPANADA ARTESANA
HOMEMADE PIE

	1100 g 38.8 oz		180-200 °C 356-392 °F		102
	550 g 19.4 oz		40-45 min		147
	550 g 19.4 oz		6		83
	27 cm ø 10.5 in ø		17		



Cierre Manual. Cada empanada de cierre artesano, se elabora a mano de una en una, los picos se cortan a tijera y las tiras de masa se colocan de tal manera que cada posición representa un sabor.

Fecho Manual. Cada empanada de fecho artesanal, elaborase a mão uma a uma, cortamos os picos com tesoura e as tiras de massa colocam-se de forma a indetificar os diversos recheios.

Hand-sealed pies. Each pie is closed one by one artisanly by hand, the openings are all cut with scissors and every different flavoured pie has it's own unique design.



EMPANADA GALLEGA 650 G ATÚN

EMPANADA GALEGA 650 G ATUM
TUNA 650 G GALICIAN PIE

	G1020000		23 cm ø 9 in ø		12
	650 g 22.9 oz		180-200 °C 356-392 °F		72
	325 g 11.4 oz		40-45 min		96
	325 g 11.4 oz		10		6



EMPANADA GALLEGA 57x37 ATÚN

EMPANADA GALEGA 57x37 ATUM
TUNA 57x37 GALICIAN PIE

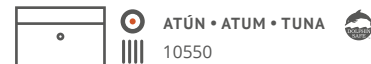
	G1200000		57x37 cm 22.4x14.5 in		4
	3000 g 105.8 oz		180-200 °C 356-392 °F		40
	1500 g 52.9 oz		40-45 min		60
	1500 g 52.9 oz		3		2



EMPANADA GALLEGA 19x29*

EMPANADA GALEGA 19x29
19x29 GALICIAN PIE

	800 g 28.2 oz		180-200 °C 356-392 °F		78
	400 g 14.1 oz		40-45 min		96
	400 g 14.1 oz		10		4
	19x29 cm 7.4x11.4 in		6		



* INCLUYE BOLSA PARA PRESENTACIÓN
INCLUI SACO PARA APRESENTAÇÃO
IT INCLUDES BAG FOR PRESENTATION



EMPANADA HOJALDRADA 20X15 ATÚN

EMPANADA FOLHADA 20X15 ATUM
TUNA PUFF PASTRY PIE 20X15

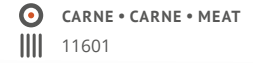
	G1370023		20x15 cm 7.87x5.9 in		9
	400 g 14.1 oz		180-200 °C 356-392 °F		81
	240 g 8.46 oz		20-25 min		120
	160 g 5.64 oz		18		75



EMPANADA GALLEGA 15x25

EMPANADA GALEGA 15x25
15x25 GALICIAN PIE

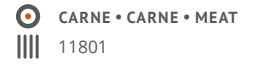
	500 g 17.6 oz		180-200 °C 356-392 °F		99
	250 g 8.8 oz		40-45 min		130
	250 g 8.8 oz		12		32
	15x25 cm 5.9x9.8 in		9		



EMPANADA 19x29 COCIDA

EMPANADA 19x29 COZIDA
BAKED 19x29 PIE

	730 g 25.75 oz		19x29 cm 7.4x11.4 in		104
	365 g 12.86 oz		4-5 h		4
	365 g 12.86 oz		60		



EMPANADILLAS Y SNACKS

EMPANADILHAS E SNACKS
PIES AND SNACKS



Sabor superior
AWARD



EMPANADILLA
GALLEGA ATÚN 160 G

COD. 14000 // 70 UNIDADES POR CAJA

EMPANADILHA GALEGA ATUM 160 G
160 G TUNA GALICIAN SMALL PIE

COD. 14000

70 UNIDADES CAIXA // 70 UNITS PER BOX

**AHORA +
RELLENO**

AGORA MAIS RECHEIO
NOW MORE FILLINGS



EMPANADILLA GALLEGA 160 G

EMPANADILHA GALEGA 160 G
160 G GALICIAN SMALL PIE

	160 g 5,6 oz		200 °C 392 °F		42
	80 g 2,8 oz		40-45 min		80
	80 g 2,8 oz		70		3
	21x7 cm 8.2x2.7 in		7		

ATÚN • ATUM • TUNA

14000

CARNE • CARNE • MEAT

14001

POLLO • FRANGO • CHICKEN

14006



EMPANADILLA COCIDA AL PUNTO 135 G

EMPANADILHA COZIDA NO PONTO 135 G
SMALL PIE BAKED TO YOUR LIKING 135 G

	135 g 4,7 oz		7-10 min		72
	20x7 cm 7.8x2.7 in		57		100
	180-200 °C 356-392 °F		8		85

ATÚN • ATUM • TUNA

14520

CARNE • CARNE • MEAT

14521

POLLO • FRANGO • CHICKEN

14526



EMPANADILLA MEDIA LUNA DE ATÚN

EMPANADILHA MEIA-LUA ATUM
TUNA D-SHAPED SMALL PIE

	G1506000		12x9 cm 4.7x3.5 in		9
	100 g 3.5 oz		200 °C 392 °F		81
	55 g 2 oz		25 min		120
	45 g 1.5 oz		64		75



EMPANADILLA GALLEGA 200 G

EMPANADILHA GALEGA 200 G
200 G GALICIAN SMALL PIE

	200 g 7 oz		200 °C 392 °F		81
	100 g 3.5 oz		35-40 min		120
	100 g 3.5 oz		30		75
	17x8 cm 6.6x3.1 in		9		

ATÚN • ATUM • TUNA

G1505000

CARNE • CARNE • MEAT

G1505001



EMPANADILLA COCIDA 135 G 2 UNIDADES

EMPANADILHA COZIDA 135 G 2 UNIDADES
135 G FULLY BAKED SMALL PIE 2 PACK

	270 g 9,5 oz		24		100
	12,5x19,5 cm 4,9x7,6 in		8		85
	2-3 h		72		

ATÚN • ATUM • TUNA

14550

CARNE • CARNE • MEAT

14551

POLLO • FRANGO • CHICKEN

14556



MINI ATÚN

MINI ATUM
TUNA D-SHAPED PASTY

	G1551000		7,5x5 cm 2,9x1,9 in		9
	35 g 1.2 oz		200 °C 392 °F		81
	20 g 0.7 oz		25 min		120
	15 g 0.5 oz		5,5 kg 12 lb		75



AGUJA DE TERNERA

AGULHA DE VITELA
VEAL SAVOURY SLICE

	32364		25-30 min		81
	75 g 2.6 oz		200 °C 392 °F		120
	45 g 1.5 oz		15-18 min		75
	30 g 1.0 oz		70		
	14x6 cm 5.5x2.3 in		9		



YORQUI

YORQUI
YORQUI PUFF PASTRY

	G1607026		10-15 min		81
	100 g 3.5 oz		200 °C 392 °F		120
	60 g 2.11 oz		15-20 min		75
	40 g 1.4 oz		70		
	12x7 cm 4.7x2.7 in		9		



TRIÁNGULO HOJALDRE

TRIÁNGULO FOLHADO
PUFF PASTRY TRIANGLE

	150 g 5.2 oz		200 °C 392 °F		120
	75 g 2.6 oz		15-20 min		75
	75 g 2.6 oz		38		
	15x15 cm 5.9x5.9 in		9		
	30 min		81		

BACON & QUESO • BACON & QUEIJO • BACON & CHEESE
 G1550009

JAMÓN & QUESO • FIAMBRE & QUEIJO • HAM & CHEESE
 G1550026

CHORIZO & QUESO • CHOURIÇO & QUEIJO • CHORIZO & CHEESE
 G1550028

ESPINACAS & BECHAMEL • ESPINAFRES & BECHAMEL
SPINACH & BECHAMEL
 G1550013



MIXTO YORK Y QUESO

MISTO DE FIAMBRE E QUEIJO
HAM AND CHEESE SANDWICH

	32513		30-35 min		110
	135 g 4.7 oz		200 °C 392 °F		168
	135 g 4.7 oz		20-25 min		13
	50 g 1.7 oz		48		
	10x11 cm 3.9x4.3 in		10		



MEDIA LUNA HOJALDRE ATÚN

MEIA LUA FOLHADA ATUM
TUNA D-SHAPED PUFF

	G1606000		30-35 min		81
	100 g 3.5 oz		200 °C 392 °F		120
	55 g 2 oz		20-25 min		75
	45 g 1.5 oz		64		
	12x9 cm 4.7x3.5 in		9		



MINI HOJALDRE ATÚN

MINI FOLHADO ATUM
TUNA SMALL D-SHAPED PUFF

	G1651000		25-30 min		81
	35 g 1.2 oz		200 °C 392 °F		120
	20 g 0.7 oz		15-20 min		75
	15 g 0.5 oz		5,5 kg 12 lb		
	7,5x5 cm 2,9x1,9 in		9		