

DEL MUNDO

DO MUNDO
OF THE WORLD

EMPANADILLA CRIOLLA DE POLLO

COD. 32126 // 39 UNIDADES POR CAJA

EMPANADILHA CRIOLLA DE FRANGO
CHICKEN CREOLE SMALL PIE

COD. 32126

39 UNIDADES CAIXA // 39 UNITS PER BOX



EMPANADILLAS Y SNACKS



EMPANADILLA CRIOLLA DE POLLO

EMPANADILHA CRIOLLA DE FRANGO
CHICKEN CREOLE SMALL PIE

32126	🍷 10×8 cm 3.9×3.1 in	📦 10
🍷 100 g 3.5 oz	🔥 180-200 °C 356-392 °F	📦 110
🕒 45 g 1.5 oz	🕒 25-30 min	📦 196
📦 55 g 1.9 oz	📦 39	📦 13



VEGAN



EMPANADILLA VEGANA

EMPANADILHA VEGANA
VEGAN SMALL PIE

32104	🍷 15×7 cm 5.9×2.7 in	📦 10
🍷 90 g 3.17 oz	🔥 180-200 °C 356-392 °F	📦 110
🕒 45 g 1.58 oz	🕒 25-30 min	📦 196
📦 45 g 1.58 oz	📦 48	📦 13



EMPANADILLA KEBAB

EMPANADILHA KEBAB
KEBAB SMALL PIE

32102	🍷 15×7 cm 5.9×2.7 in	📦 10
🍷 100 g 3.5 oz	🔥 180-200 °C 356-392 °F	📦 110
🕒 45 g 1.5 oz	🕒 25-30 min	📦 196
📦 55 g 1.9 oz	📦 44	📦 13



EMPANADILLA CHILENA

EMPANADILHA CHILENA
CHILEAN SMALL PIE

32101	🍷 15×7 cm 5.9×2.7 in	📦 10
🍷 100 g 3.5 oz	🔥 180-200 °C 356-392 °F	📦 110
🕒 45 g 1.5 oz	🕒 25-30 min	📦 196
📦 55 g 1.9 oz	📦 44	📦 13



EMPANADILLA ARGENTINA

EMPANADILHA ARGENTINA
ARGENTINIAN SMALL PIE

32123	🍷 11×5 cm 4.3×1.9 in	📦 10
🍷 90 g 3.17 oz	🔥 180-200 °C 356-392 °F	📦 110
🕒 40 g 1.4 oz	🕒 25-30 min	📦 196
📦 50 g 1.7	📦 42	📦 13



EMPANADILLA AL CURRY

EMPANADILHA COM CARRIL
CURRY SMALL PIE

32103	🍷 15×7 cm 5.9×2.7 in	📦 10
🍷 100 g 3.5 oz	🔥 180-200 °C 356-392 °F	📦 110
🕒 45 g 1.5 oz	🕒 25-30 min	📦 196
📦 55 g 1.9 oz	📦 44	📦 13



EMPANADILLA CALZONE

EMPANADILHA CALZONE
CALZONE SMALL PIE

32100	🍷 15×7 cm 5.9×2.7 in	📦 10
🍷 100 g 3.5 oz	🔥 180-200 °C 356-392 °F	📦 110
🕒 45 g 1.5 oz	🕒 25-30 min	📦 196
📦 55 g 1.9 oz	📦 44	📦 13



EMPANADILLA JALAPEÑA

EMPANADILHA MEXICANA
JALAPEÑA SMALL PIE

32122	🍷 15.5×6 cm 6×2.3 in	📦 10
🍷 110 g 3.8 oz	🔥 180-200 °C 356-392 °F	📦 110
🕒 55 g 1.5 oz	🕒 25-30 min	📦 196
📦 55 g 1.5 oz	📦 42	📦 13



MINI EMPANADILLA CALZONE

MINI EMPANADILHA CALZONE
CALZONE MINI SMALL PIE

33100	● 9x5 cm 3.5x1.9 in	9
★ 45 g 1.5 oz	🔥 180-200 °C 356-392 °F	81
🕒 20 g 0.7 oz	🕒 15-20 min	120
📦 25 g 0.8 oz	📦 6,5 kg	75



MINI EMPANADILLA KEBAB

MINI EMPANADILHA KEBAB
KEBAB MINI SMALL PIE

33102	● 9x5 cm 3.5x1.9 in	9
★ 45 g 1.5 oz	🔥 180-200 °C 356-392 °F	81
🕒 20 g 0.7 oz	🕒 15-20 min	120
📦 25 g 0.8 oz	📦 6,5 kg	75



MINI EMPANADILLA ARGENTINA

MINI EMPANADILHA ARGENTINA
ARGENTINIAN MINI SMALL PIE

33120	● 9x5 cm 3.5x1.9 in	9
★ 45 g 1.5 oz	🔥 180-200 °C 356-392 °F	81
🕒 20 g 0.7 oz	🕒 15-20 min	120
📦 25 g 0.8 oz	📦 6,5 kg	75



MINI EMPANADILLA CRIOLLA DE POLLO

MINI EMPANADILHA CRIOLLA DE FRANGO
CHICKEN CREOLE MINI SMALL PIE

33126	● 9x5 cm 3.5x1.9 in	9
★ 45 g 1.5 oz	🔥 180-200 °C 356-392 °F	81
🕒 20 g 0.7 oz	🕒 15-20 min	120
📦 25 g 0.8 oz	📦 6,5 kg	75



PIADINA MEXICANA

PIADINA MEXICANA
MEXICAN PIADINA

G1507000	🕒 15 min	90
★ 120 g 4.2 oz	📦 42	65
● 15x8,5 cm 5.9x3.3 in	📦 6	
🔥 180 °C 356 °F	📦 78	



PIADINA CARBONARA

PIADINA CARBONARA
CARBONARA PIADINA

G1507008	🕒 15 min	90
★ 120 g 4.2 oz	📦 40	65
● 15x8,5 cm 5.9x3.3 in	📦 6	
🔥 180 °C 356 °F	📦 78	



PIADINA YORQUESO

PIADINA FIAMBRE E QUEIJO
HAM AND CHEESE PIADINA

G1507001	🕒 15 min	90
★ 120 g 4.2 oz	📦 42	65
● 15x8,5 cm 5.9x3.3 in	📦 6	
🔥 180 °C 356 °F	📦 78	



PIADINA BREAKFAST

PIADINA BREAKFAST
BREAKFAST PIADINA

G1507009	🕒 15 min	90
★ 120 g 4.2 oz	📦 38	65
● 15x8,5 cm 5.9x3.3 in	📦 6	
🔥 180 °C 356 °F	📦 78	



PUNK PIES



PUNK PIE PAVO CAJÚN 90 G

PUNK PIE PERU CAJUN 90 G
CAJUN TURKEY PUNK PIE 90 G

33200	● 11,5x7,5 cm 4.5x2.9 in	10
★ 90 g 3.17 oz	🔥 180-200 °C 356-392 °F	110
🕒 45 g 1.5 oz	🕒 25-30 min	196
📦 45 g 1.5 oz	📦 48	13



PUNK PIE POLLO THAI 90 G

PUNK PIE FRANGO THAI 90 G
THAI CHICKEN PUNK PIE 90 G

33201	● 11,5x7,5 cm 4.5x2.9 in	10
★ 90 g 3.17 oz	🔥 180-200 °C 356-392 °F	110
🕒 45 g 1.5 oz	🕒 25-30 min	196
📦 45 g 1.5 oz	📦 48	13



PUNK PIE BLACK ANGUS 90 G

PUNK PIE BLACK ANGUS 90 G
BLACK ANGUS PUNK PIE 90 G

33202	● 11,5x7,5 cm 4.5x2.9 in	10
★ 90 g 3.17 oz	🔥 180-200 °C 356-392 °F	110
🕒 45 g 1.5 oz	🕒 25-30 min	196
📦 45 g 1.5 oz	📦 48	13



PIZZAS

CRISPY Vs PANPAN



CRISPY PIZZA YORQUESO 150 G

COD. G2070101 // 32 UNIDADES POR CAJA

CRISPY PIZZA FIAMBRE E QUEIJO 150 G
HAM AND CHEESE CRISPY PIZZA 150 G

COD. G2070101
32 UNIDADES CAIXA // 32 UNITS PER BOX

EMPANADILLAS Y SNACKS



BASE PIZZA

BASE DE PIZZA
PIZZA BASE

	G2080000	🔥	180°C 356°F	📦	102
👤	230 g 8.11 oz	🕒	7 min	🇺🇸	147
📏	25 cm ø 9.8 in ø	📦	7	MOD	83
🕒	10 min	📦	17		



BASE PIZZA 60X20

BASE DE PIZZA 60X20
PIZZA BASE 60X20

	G2080202	🔥	180°C 356°F	📦	42
👤	370 g 13.0 oz	🕒	7 min	🇺🇸	42
📏	20x60 cm 7.8x26.6 in	📦	9	MOD	28
🕒	20-30 min	📦	6		

CRISPY PIZZA

La Crispy Pizza de Chousa, una masa fina que se mantiene crujiente a lo largo de todo el día. Para los amantes del Take away!

A Crispy Pizza de Chousa, uma massa fina que permanece crocante durante todo o dia. Para os amantes do Take Away!

Chousa's Crispy Pizza, has a thin crispy dough which can be maintained throughout the whole day, making this perfect for all TAKE AWAY LOVERS!



CRISPY PIZZA DE ATÚN 150 G

CRISPY PIZZA DE ATUM 150 G
TUNA CRISPY PIZZA 150 G

	G2070100	🕒	10 min	🇺🇸	120
👤	150 g 5.2 oz	📦	32	MOD	75
📏	14 cm ø 5.5 in ø	📦	9		
🔥	180 °C 356 °F	📦	81		



CRISPY PIZZA YORQUESO 150 G

CRISPY PIZZA FIAMBRE E QUEIJO 150 G
HAM AND CHEESE CRISPY PIZZA 150 G

	G2070101	🕒	10 min	🇺🇸	120
👤	150 g 5.2 oz	📦	32	MOD	75
📏	14 cm ø 5.5 in ø	📦	9		
🔥	180 °C 356 °F	📦	81		



CRISPY PIZZA CARBONARA 150 G

CRISPY PIZZA CARBONARA 150 G
CARBONARA CRISPY PIZZA 150 G

	G2070108	🕒	10 min	🇺🇸	120
👤	150 g 5.2 oz	📦	32	MOD	75
📏	14 cm ø 5.5 in ø	📦	9		
🔥	180 °C 356 °F	📦	81		



MINI COCA 130 G

MINI PIZZA RECTANGULAR 130 G
130 G RECTANGULAR MINI PIZZA

	G2071001	🕒	5-7 min	🇺🇸	120
👤	130 g 4.5 oz	📦	36	MOD	75
📏	17,5x7 cm 6.8x2.7 in	📦	9		
🔥	180-200 °C 356-392 °F	📦	81		

PAN PAN

PIZZA

Las pizzas de masa de pan Chousa son esponjosas y muy sabrosas. Para los que no dejan ni los bordes!

As pizzas de massa de pão Chousa são macias e muito saborosas. Para aqueles que não deixam nem as bordas da massa.

Chousa's pizza doughs are flavourful, fluffy and airy, which is an absolute delight for those who love eating all the pizza not leaving any piece of the crust.



MINI PIZZA BOLOÑESA
MINI PIZZA BOLOGNESE
BOLOGNESE MINI PIZZA

	G2070002	🕒	10 min	US	120
🌟	155 g 5.4 oz	📦	23	MOD	75
🌀	14 cm ø 5.5 in ø	📏	9		
🔥	180 °C 356 °F	📏	81		



MINI PIZZA CARBONARA
MINI PIZZA CARBONARA
CARBONARA MINI PIZZA

	G2070008	🕒	10 min	US	120
🌟	150 g 5.2 oz	📦	23	MOD	75
🌀	14 cm ø 5.5 in ø	📏	9		
🔥	180 °C 356 °F	📏	81		



PIZZA ATÚN
PIZZA ATUM
TUNA PIZZA

	G2060000	🕒	10 min	US	80
🌟	1050 g 37 oz	📦	6	MOD	78
🌀	30x40 cm 11.8x15.7 in	📏	6		
🔥	180 °C 356 °F	📏	54		



MINI PIZZA ATÚN
MINI PIZZA ATUM
TUNA MINI PIZZA

	G2070000	🕒	10 min	US	120
🌟	155 g 5.4 oz	📦	23	MOD	75
🌀	14 cm ø 5.5 in ø	📏	9		
🔥	180 °C 356 °F	📏	81		



MINI PIZZA JAMÓN Y BACON
MINI PIZZA FIAMBRE E BACON
HAM AND BACON MINI PIZZA

	G2070011	🕒	10 min	US	120
🌟	155 g 5.4 oz	📦	23	MOD	75
🌀	14 cm ø 5.5 in ø	📏	9		
🔥	180 °C 356 °F	📏	81		



PIZZA JAMÓN YORK
PIZZA FIAMBRE
YORK HAM PIZZA

	G2060001	🕒	10 min	US	80
🌟	1300 g 45.8 oz	📦	6	MOD	78
🌀	30x40 cm 11.8x15.7 in	📏	6		
🔥	180 °C 356 °F	📏	54		



PIZZA JAMÓN YORK Y BACON
PIZZA FIAMBRE E BACON
YORK HAM AND BACON PIZZA

	G2060011	🕒	10 min	US	80
🌟	1100 g 38.8 oz	📦	6	MOD	78
🌀	30x40 cm 11.8x15.7 in	📏	6		
🔥	180 °C 356 °F	📏	54		



TAMBIÉN TE OFRECEMOS
TAMBÉM OFERECEMOS
WE ALSO OFFER YOU



TORTILLA REDONDA CON CEBOLLA
TORTILHA REDONDA COM CEBOLA
ROUND SPANISH TORTILLA WITH ONION

	G2100001	🔥	240 °C 464 °F	📏	72
🌟	700 g 24.6 oz	🕒	15-20 min	US	72
🌀	22 cm ø 8.6 in ø	📦	12	MOD	6
🕒	5-6 h	📏	12		



TORTILLA HOSTELERÍA CON CEBOLLA
TORTILHA HOTELARIA COM CEBOLA
CATERING SPANISH TORTILLA WITH ONION

	G2100101	🔥	240 °C 464 °F	📏	72
🌟	1500 g 52.9 oz	🕒	30-35 min	US	72
🌀	24 cm ø 9.4 in ø	📦	5	MOD	6
🕒	8-9 h	📏	12		



TORTILLA PLANCHA CON CEBOLLA
TORTILHA RECTANGULAR COM CEBOLA
SQUARE SPANISH TORTILLA WITH ONION

	G2101001	🔥	240 °C 464 °F	📏	60
🌟	750 g 26.4 oz	🕒	15-20 min	US	80
🌀	27x21 cm 10.5x8.2 in	📦	14	MOD	4
🕒	2-3 h	📏	6		



FAJITA DE POLLO
FAJITA DE FRANGO
CHICKEN FAJITA

	G2090001	🕒	10 min	📏	110
🌟	120 g 4.2 oz	📦	1 min	US	196
🌀	40 g 1.4 oz	📏	26	MOD	13
🕒	80 g 2.8 oz	📏	10		



BOLLITO PREÑAO
PÃO COM CHOURIÇO SERRANO
CHORIZO FILLED BREAD ROLL

	38405	🕒	20-30 min	📏	66
🌟	115 g 5.4 oz	🔥	190-210 °C 374-410 °F	US	84
🌀	70 g 2.4 oz	🕒	12-14 min	MOD	56
🕒	45 g 1.5 oz	📦	44		
🕒	12,5x6 cm 4.9x2.3 in	📏	6		

DULCES

DOCES
PATISSERIE

BIZCOCHO DE ESPELTA Y FRAMBUESA

COD. 18005 // 1 UNIDAD POR CAJA

BOLO DE ESPELTA E FRAMBOESA
SPELT AND RASPBERRY CAKE

COD. 18005
1 UNIDADE CAIXA // 1 UNIT PER BOX

I+D+i RESPONSABLE

Nuestro equipo de I+D+i, trabaja de forma constante y responsable siguiendo las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS), estudiando ingredientes y recetas que aporten valor y respalden un estilo de vida saludable.

Día a día reemplazamos o modificamos todos aquellos ingredientes que los nuevos informes cuestionan, como puede ser el caso de los colorantes azoicos, colorantes artificiales que no utilizamos en nuestras elaboraciones, pues pueden producir hiperactividad en los niños.

I+D+i RESPONSÁVEL

Nossa I+ D + i, trabalha constantemente e responsavelmente, seguindo as recomendações da Organização Mundial da Saúde (OMS), estudando ingredientes e receitas naturais que agreguem valor e apoiem um estilo de vida saudável.

Dia a dia, substituímos ou modificamos todos os ingredientes que os novos relatórios vão questionado, como pode ser o caso de corantes azóicos e os corantes artificiais que não utilizamos nos nossos produtos porque podem causar hiperatividade em crianças.

R+D RESPONSABLE

Our Investigation Department works responsibly and constantly following the recommendations of the World Organisations of Health (OMS), studying ingredients and natural recipes which can add to giving our clients a healthy lifestyle.

We daily take note of all of the recommendations placed by the OMS and replace and modify our recipes eliminating the ingredients which are being questioned in their publications, for example we currently don't use artificial and azoic colourings because of the indications that they cause hyperactivity in children.

COMPROMISO CON
UN ESTILO DE VIDA
SALUDABLE

COMPROMISSO COM UM ESTILO DE VIDA SAUDÁVEL
COMMITMENT TO A HEALTHY LIFESTYLE



DE HORNO

DE FORNO
OVEN BAKED



BIZCOCHO DE AVEIA

COD. 18004 // 1 UNIDADE POR CAJA

BOLO DE AVEIA
OATMEAL CAKE

COD. 18004
1 UNIDADE CAIXA // 1 UNIT PER BOX

DULCES



BIZCOCHO DE AVEIA

BOLO DE AVEIA
OATMEAL CAKE

18004	⏱ 3 h	📦 108
🍌 1800 g 63.4 oz	📦 1	🇺🇸 216
📏 36x27 cm 14.2x10.6 in	📦 6	MOD 14



PRECORTADO BROWNIE

PRÉ-CORTADO BROWNIE
BROWNIE PRE-CUT

18050	⏱ 3 h	🇺🇸 216
🍌 1800 g 63.4 oz	📦 1	MOD 14
📏 36x27 cm 14.2x10.6 in	📦 6	
🍌 24	📦 108	



BIZCOCHO MANZANA Y CANELA

BOLO DE MAÇÃ E CANELA
APPLE AND CINNAMON CAKE

18001	⏱ 3 h	📦 108
🍌 1700 g 59.9 oz	📦 1	🇺🇸 216
📏 36x27 cm 14.2x10.6 in	📦 6	MOD 14



PLANCHA TARTA DE ALMENDRA

PLACA TARTE DE AMÊNDOA
ALMOND KING SIZE CAKE

18000	⏱ 3 h	📦 108
🍌 1280 g 45.1 oz	📦 1	🇺🇸 216
📏 36x27 cm 14.2x10.6 in	📦 6	MOD 14



BIZCOCHO DE ESPELTA Y FRAMBUESA

BOLO DE ESPELTA E FRAMBOESA
SPELT AND RASPBERRY CAKE

18005	⏱ 3 h	📦 108
🍌 1400 g 49.3 oz	📦 1	🇺🇸 216
📏 36x27 cm 14.2x10.6 in	📦 6	MOD 14



BIZCOCHO CON CHOCOLATE

BOLO COM CHOCOLATE
CAKE WITH CHOCOLATE

18003	⏱ 3 h	📦 108
🍌 1700 g 59.9 oz	📦 1	🇺🇸 216
📏 36x27 cm 14.2x10.6 in	📦 6	MOD 14



PLANCHA CARROT CAKE

PLACA CARROT CAKE
CARROT KING SIZE CAKE

18002	⏱ 3 h	📦 108
🍌 1800 g 63.4 oz	📦 1	🇺🇸 216
📏 36x27 cm 14.2x10.6 in	📦 6	MOD 14



BIZCOCHO TRES LECHES

BOLO TRÊS LEITES
TRES LECHES CAKE

18020	⏱ 4-5 h	📦 108
🍌 1250 g 44 oz	📦 2	🇺🇸 216
📏 25x15 cm 9.8x5.9 in	📦 6	MOD 14

DULCES



Incluye caja expositora



MUERTE POR CHOCOLATE 10 POR

MORTE POR CHOCOLATE 10 POR
INTENSIVE CHOCOLATE CAKE 10 POR

37570	🕒 2-3 h	🇺🇸 90
🌿 1100 g 38,8 oz	📦 4	MOD 216
🍷 10	📏 6	
👤 17,5 cm ø	📏 72	
6,8 in ø		



Incluye caja expositora



CHEESECAKE DULCE DE LECHE 10 POR

CHEESECAKE DOCE DE LEITE 10 POR
DULCE DE LECHE CHEESECAKE 10 POR

37571	🕒 15 h	🇺🇸 90
🌿 1300 g 38,8 oz	📦 4	MOD 216
🍷 10	📏 6	
👤 17 cm ø	📏 72	
6,6 in ø		



MUERTE POR CHOCOLATE 16 POR

MORTE POR CHOCOLATE 16 POR
INTENSIVE CHOCOLATE CAKE 16 POR

37532	🕒 8 h	🇺🇸 168
🌿 2000 g 70,54 oz	📦 1	MOD 150
🍷 16	📏 12	
👤 24 cm ø	📏 168	
9,4 in ø		



CHEESECAKE DULCE DE LECHE 16 POR

CHEESECAKE DOCE DE LEITE 16 POR
DULCE DE LECHE CHEESECAKE 16 POR

37589	🕒 15 h	🇺🇸 168
🌿 1820 g 64,1 oz	📦 1	MOD 150
🍷 16	📏 12	
👤 22,5 cm ø	📏 168	
8,8 in ø		



Incluye caja expositora



RED VELVET 10 POR

RED VELVET 10 POR
RED VELVET 10 POR

37572	🕒 2-3 h	🇺🇸 90
🌿 850 g 29,9 oz	📦 4	MOD 216
🍷 10	📏 6	
👤 17 cm ø	📏 72	
6,6 in ø		



SACHER VIENA

SACHER VIENA
SACHER VIENA

16712	🕒 2-3 h	🇺🇸 144
🌿 670 g 23,6 oz	📦 2	MOD 67
🍷 8-10	📏 12	
👤 21 cm ø	📏 108	
8,2 in ø		



MANZANA VEGANA 16 POR

MAÇÃ VEGANA 16 POR
APPLE VEGAN 16 POR

37588	🕒 9 h	🇺🇸 168
🌿 1750 g 61,7 oz	📦 1	MOD 150
🍷 16	📏 12	
👤 23 cm ø	📏 168	
9 in ø		



CHEESECAKE CON FRAMBUESA 16 POR

CHEESECAKE COM FRAMBOESA 16 POR
16 POR RASPBERRY CHEESECAKE

37585	🕒 15 h	🇺🇸 168
🌿 1650 g 58,2 oz	📦 1	MOD 150
🍷 16	📏 12	
👤 22,5 cm ø	📏 168	
8,8 in ø		

MANZANA VEGANA 16 POR

COD. 37588 // 1 UNIDAD POR CAJA

**MAÇÃ VEGANA 16 POR
APPLE VEGAN 16 POR**

COD. 37588
1 UNIDADE CAIXA // 1 UNIT PER BOX

DE TENDENCIA

DE TENDÊNCIA
TRENDY



TRADICIONALES

TRADICIONAIS
TRADITIONAL

TARTA DE ALMENDRA

COD. 16100 // 6 UNIDADES POR CAJA

TARTE DE AMÊNDOA
ALMOND TART

COD. 16100
6 UNIDADES CAIXA // 6 UNITS PER BOX

DULCES



Incluye caja expositora

TARTA DE ALMENDRA
TARTE DE AMÊNDOA
ALMOND TART

16100	🕒 1-2 h	📦 44
📦 600 g 21.1 oz	📦 6	🇺🇸 78
📏 25 cm ø 9.8 in ø	📦 4	MOD 16



BRAZO DE NATA
TORTA DE NATAS
CREAM ROLL

16421	🕒 2-3 h	🇺🇸 120
📦 500 g 17.6 oz	📦 4	MOD 120
📏 8-9	📦 8	
📏 26x7,5 cm 10.2x2.9 in	📦 80	



BIZCOCHO CUADRADO BLANCO
PÃO DE LÓ QUADRADO BRANCO
SQUARE WHITE SPONGE

37808	🕒 2 h	📦 68
📦 150 g 5.2 oz	📦 22	🇺🇸 90
📏 33,8x27,3 cm 13.2x10.6 in	📦 4	MOD 34



BRAZO DE CREMA
TORTA DE CREME
CUSTARD CREAM ROLL

16420	🕒 4-5 h	🇺🇸 120
📦 850 g 29.9 oz	📦 4	MOD 120
📏 8-9	📦 8	
📏 26x7,5 cm 10.2x2.9 in	📦 80	



BRAZO DE CHOCOLATE
TORTA DE CHOCOLATE
CHOCOLATE ROLL

16426	🕒 2-3 h	🇺🇸 120
📦 500 g 17.6 oz	📦 4	MOD 120
📏 8-9	📦 8	
📏 26x7,5 cm 10.2x2.9 in	📦 80	



BIZCOCHO CUADRADO DE CHOCOLATE
PÃO DE LÓ QUADRADO DE CHOCOLATE
SQUARE CHOCOLATE SPONGE

37809	🕒 2 h	📦 68
📦 150 g 5.2 oz	📦 22	🇺🇸 90
📏 33,8x27,3 cm 13.2x10.6 in	📦 4	MOD 34

¿QUE PUEDES HACER CON LOS BIZCOCHOS?

Elabora tus propias recetas a partir de los bizcochos de Chousa. Dulces o salados, como bases o rellenos. No pongas límites a tu imaginación! Disponible en sabor clásico o chocolate.

O QUE FAZER COM O PÃO DE LÓ?

Prepara suas próprias receitas de biscoitos quadrados Chousa. Doces ou salgados, como bases ou recheios. Não coloque limites a sua imaginação! Disponível no sabor clássico ou chocolate.

WHAT SHOULD YOU DO WITH THE CAKES

make up your own recipes using Chousa's squares sponge cakes. Sweet or salty, with or without fillings. There is no limit to be placed on your imagination, as chocolate and our classic flavour cakes are both available.



INDIVIDUALES

INDIVIDUAIS
INDIVIDUAL

PASTEL DE NATA

COD. G4300001 // 60 UNIDADES POR CAJA

PASTEL DE NATA
CUSTARD CREAM PUFF PASTRY

COD. G4300001
60 UNIDADES CAIXA // 60 UNITS PER BOX



PASTEL DE NATA
PASTEL DE NATA
CUSTARD CREAM PUFF PASTRY

G4300001	🔥 230-240 °C 446-464 °F	📦 110
📏 70 g 2.4 oz	🕒 15 min	📦 196
📏 7 cm ø 2.7 in ø	📦 60	📦 13
🕒 15 min	📦 10	



XUXO CREMA
XUXO CREME
LONG CUSTARD CREAM BERLINA

G4200101	🕒 2 h	📦 72
📏 95 g 3.3 oz	📦 28	📦 90
📏 14x4 cm 5.5x1.5 in	📦 6	📦 65



BERLINA CHOCOLATE
BOLA DE BERLIM CHOCOLATE
CHOCOLATE BERLINA

G4200002	🕒 2 h	📦 72
📏 95 g 3.3 oz	📦 32	📦 90
📏 8-9 cm ø 3.1-3.5 in ø	📦 6	📦 65



DULCES



COULANT
COULANT
COULANT

39151	🕒 35-40 seg	📦 152
📏 90 g 3.1 oz	📦 24	📦 190
📏 6.5 cm ø 2.5 in ø	📦 8	📦 167



XUXO CHOCOLATE
XUXO CHOCOLATE
LONG CHOCOLATE BERLINA

G4200102	🕒 2 h	📦 72
📏 95 g 3.3 oz	📦 28	📦 90
📏 14x4 cm 5.5x1.5 in	📦 6	📦 65

FRITOS

Servimos nuestros fritos rellenos de crema o chocolate, sin decorar, para que personalices cada pieza acorde con las características más representativas de tu obrador o siguiendo la temática de una fecha en concreto, San Valentín, Navidad, Halloween...

FRITOS

Servimos o nossos fritos recheados de creme ou chocolate, sem decorar, para que possa personalizar cada peça de acordo com as características mais representativas do seu lugar de trabalho ou aproveitando uma determinada data temática, dia namorados, natal, Halloween...

FRIED PASTRIES

We serve our fried pastries with creme or chocolate filling, and free of decorations, so that you can personalise each piece using decoratins that are representative of your bakery or following unique designs for special occassions like Halloween, Valentine's Day and so on.



NATA Y FRESAS
MORANGO E NATAS
STRAWBERRY AND CREAM

	16330	🕒	6-7 h	📦	108
🌿	2250 g 79.3 oz	📦	1	🇺🇸	216
📏	33,5x27 cm 13.1x10.6 in	📦	6	MOD	14



YOGUR Y FRUTAS DEL BOSQUE
IOGURTE E FRUTAS DO BOSQUE
YOGHURT AND FOREST FRUIT

	16322	🕒	4-5h	📦	108
🌿	2050 g 72.3 oz	📦	1	🇺🇸	216
📏	33,5x27 cm 13.1x10.6 in	📦	6	MOD	14



SAN MARCOS
SAN MARCOS
SAN MARCOS

	16300	🕒	4-5 h	📦	108
🌿	1800 g 63.5 oz	📦	1	🇺🇸	216
📏	33,5x27 cm 13.1x10.6 in	📦	6	MOD	14



QUESO Y FRESA
QUEIJO E MORANGO
CHEESE AND STRAWBERRY

	16310	🕒	5-6 h	📦	108
🌿	1950 g 68.7 oz	📦	1	🇺🇸	216
📏	33,5x27 cm 13.1x10.6 in	📦	6	MOD	14



SELVA NEGRA
FLORESTA NEGRA
BLACK FOREST

	16304	🕒	4-5 h	📦	108
🌿	1900 g 67 oz	📦	1	🇺🇸	216
📏	33,5x27 cm 13.1x10.6 in	📦	6	MOD	14



TIRAMISÚ
TIRAMISU
TIRAMISU

	16303	🕒	5-6 h	📦	108
🌿	1800 g 63.5 oz	📦	1	🇺🇸	216
📏	33,5x27 cm 13.1x10.6 in	📦	6	MOD	14



TRES CHOCOLATES
TRÊS CHOCOLATES
THREE CHOCOLATE

	16306	🕒	4-5 h	📦	108
🌿	1800 g 63.5 oz	📦	1	🇺🇸	216
📏	33,5x27 cm 13.1x10.6 in	📦	6	MOD	14

- SIN AZOICOS -

Elaboramos una pastelería atractiva **sin utilizar colorantes azoicos**, colorantes artificiales que pueden provocar hiperactividad en los niños.

Desenvolvemos uma pastelaria atraente **sem o uso de corantes azóicos**, corantes artificiais que podem causar hiperatividade em crianças.

We make attractive pastries **without using any azoic** or artificial colouring which can cause hyperactivity in children.

PLANCHAS

PLACAS
KING SIZE CAKES

NATA Y FRESAS

COD. 16330 // 1 UNIDAD POR CAJA

MORANGO E NATAS
STRAWBERRY AND CREAM

COD. 16330
1 UNIDADE CAIXA // 1 UNIT PER BOX



PRECORTADOS

PRÉ-CORTADOS
PRE-CUTS



PRECORTADO GALLETA CHOCO Y CREMA

COD. 16819 // 1 UNIDAD POR CAJA

BOLACHA DE CHOCOLATE E CREME
CHOCO BISCUIT AND CREAM

COD. 16819
1 UNIDADE CAIXA // 1 UNIT PER BOX



PRECORTADO GALLETA CHOCO Y CREMA 21 POR
PRÉ-CORTADO BOLACHA DE CHOCOLATE E CREME 21 POR
CHOCO BISCUIT AND CREAM PRE-CUT 21 POR

	16819	🕒	30 min	🇺🇸	216
📦	2300 g 81,1 oz	📦	1	MOD	14
🍷	21	📦	6		
📏	8,5×4,5 cm 3.3×1.7 in	📦	108		

DULCES



PRECORTADO TIRAMISÚ 63 POR
PRÉ-CORTADO TIRAMISU 63 POR
TIRAMISU PRE-CUT 63 POR

	16873	🕒	30 min	🇺🇸	216
📦	1500 g 52.9 oz	📦	1	MOD	14
🍷	63	📦	6		
📏	3,6×3,6 cm 1.4×1.4 in	📦	108		



PRECORTADO SAN MARCOS 63 POR
PRÉ-CORTADO SÃO MARCOS 63 POR
SAN MARCOS PRE-CUT 63 POR

	16870	🕒	30 min	🇺🇸	216
📦	1500 g 52.9 oz	📦	1	MOD	14
🍷	63	📦	6		
📏	3,6×3,6 cm 1.4×1.4 in	📦	108		



PRECORTADO SELVA NEGRA 63 POR
PRÉ-CORTADO FLORESTA NEGRA 63 POR
BLACK FOREST PRE-CUT 63 POR

	16874	🕒	30 min	🇺🇸	216
📦	1600 g 56.4 oz	📦	1	MOD	14
🍷	63	📦	6		
📏	3,6×3,6 cm 1.4×1.4 in	📦	108		



PRECORTADO SELVA NEGRA 21 POR
PRÉ-CORTADO FLORESTA NEGRA 21 POR
BLACK FOREST PRE-CUT 21 POR

	16804	🕒	30 min	🇺🇸	216
📦	1750 g 61.7 oz	📦	1	MOD	14
🍷	21	📦	6		
📏	8,5×4,5 cm 3.3×1.7 in	📦	108		



PRECORTADO QUESO Y FRESA 63 POR
PRÉ-CORTADO QUEIJO E MORANGO 63 POR
CHEESE AND STRAWBERRY PRE-CUT 63 POR

	16880	🕒	30 min	🇺🇸	216
📦	1650 g 58.2 oz	📦	1	MOD	14
🍷	63	📦	6		
📏	3,6×3,6 cm 1.4×1.4 in	📦	108		



PRECORTADO TRES CHOCOLATES 63 POR
PRÉ-CORTADO TRÊS CHOCOLATES 63 POR
THREE CHOCOLATE PRE-CUT 63 POR

	16876	🕒	30 min	🇺🇸	216
📦	1500 g 52.9 oz	📦	1	MOD	14
🍷	63	📦	6		
📏	8,5×4,5 cm 3.3×1.7 in	📦	108		



PRECORTADO SAN MARCOS 21 POR
PRÉ-CORTADO SÃO MARCOS 21 POR
SAN MARCOS PRE-CUT 21 POR

	16800	🕒	30 min	🇺🇸	216
📦	1650 g 58.2 oz	📦	1	MOD	14
🍷	21	📦	6		
📏	8×4 cm 3.1×1.5 in	📦	108		



PRECORTADO TIRAMISÚ 21 POR
PRÉ-CORTADO TIRAMISU 21 POR
TIRAMISU PRE-CUT 21 POR

	16803	🕒	30 min	🇺🇸	216
📦	1650 g 58.2 oz	📦	1	MOD	14
🍷	21	📦	6		
📏	8,5×4,5 cm 3.3×1.7 in	📦	108		

EN BANDEJA

EM BANDEJA
ON TRAY

TARTA CUADRADA SELVA NEGRA

COD. 17304 // 4 UNIDADES POR CAJA

BOLO QUADRADO FLORESTA NEGRA
BLACK FOREST SQUARE CAKE

COD. 17304
4 UNIDADES CAIXA // 4 UNITS PER BOX



DELICIA TRES CHOCOLATES

DELÍCIA TRÊS CHOCOLATES
THREE CHOCOLATE DELICE

17406	🕒 30 min	US 432
🌿 760 g 26.8 oz	📦 1	MOD 66
🍷 12	📱 12	
📏 6,2x5,3 cm 2,4x2,1 in	📱 216	



DELICIA QUESO Y FRESA

DELÍCIA QUEIJO E MORANGO
CHEESE AND STRAWBERRY DELICE

17410	🕒 30 min	US 432
🌿 840 g 29.6 oz	📦 1	MOD 66
🍷 12	📱 12	
📏 6,2x5,3 cm 2,4x2 in	📱 216	

DULCES



TARTA CUADRADA SAN MARCOS

BOLO QUADRADO SÃO MARCOS
SAN MARCOS SQUARE CAKE

17300	🕒 2-3 h	US 216
🌿 380 g 13.4 oz	📦 4	MOD 14
🍷 6	📱 6	
📏 16x12,5 cm 6,2x4,9 in	📱 108	



TARTA CUADRADA SELVA NEGRA

BOLO QUADRADO FLORESTA NEGRA
BLACK FOREST SQUARE CAKE

17304	🕒 2-3 h	US 216
🌿 405 g 14.2 oz	📦 4	MOD 14
🍷 6	📱 6	
📏 16x12,5 cm 6,2x4,9 in	📱 108	



TARTA CUADRADA NATA Y FRESAS

BOLO QUADRADO MORANGO E NATAS
STRAWBERRY AND CREAM SQUARE CAKE

17330	🕒 2-3 h	US 216
🌿 485 g 17.1 oz	📦 4	MOD 14
🍷 6	📱 6	
📏 16x12,5 cm 6,2x4,9 in	📱 108	



DELICIA SAN MARCOS

DELÍCIA SÃO MARCOS
SAN MARCOS DELICE

17401	🕒 30 min	US 432
🌿 720 g 25.3 oz	📦 1	MOD 66
🍷 12	📱 12	
📏 6,2x5,3 cm 2,4x2 in	📱 216	



TARTA CUADRADA TIRAMISÚ

BOLO QUADRADO TIRAMISU
TIRAMISU SQUARE CAKE

17303	🕒 2-3 h	US 216
🌿 390 g 13.7 oz	📦 4	MOD 14
🍷 6	📱 6	
📏 16x12,5 cm 6,2x4,9 in	📱 108	



TARTA CUADRADA QUESO Y FRESA

BOLO QUADRADO QUEIJO E MORANGO
CHEESE AND STRAWBERRY SQUARE CAKE

17310	🕒 2-3 h	US 216
🌿 410 g 14.4 oz	📦 4	MOD 14
🍷 6	📱 6	
📏 16x12,5 cm 6,2x4,9 in	📱 108	



PASTEL MINI SURTIDO

MINI SORTIDO PASTELARIA
MINI CAKES ASSORTMENT

39120	📦 2	US 432
🌿 275 g 9.7 oz	📱 12	MOD 66
🕒 30 min	📱 216	



DELICIA TIRAMISÚ

DELÍCIA TIRAMISU
TIRAMISU DELICE

17403	🕒 30 min	US 432
🌿 735 g 25.9 oz	📦 1	MOD 66
🍷 12	📱 12	
📏 6,2x5,3 cm 2,4x2 in	📱 216	

Oficina Central:

INGAPAN S.L.U

Pl. O Ceao, Rúa da Agricultura, 52-53,

C.P.27003, Lugo, España

T: 0034 982100300

asistentecomercial@ingapan.com

Delegación en Lugo:

INGAPAN Lugo

T: 0034 982100300

ingapanlugo@ingapan.com

Delegación en A Coruña:

INGAPAN Coruña

T: 0034 981685207

coruna@ingapan.com

Delegación en Pontevedra:

INGAPAN Pontevedra

T: 0034 986659312

pontevedra@ingapan.com

Delegación en Canarias:

INGAPAN Canarias

T: 0034 922735280

canarias@ingapan.com

Delegación en Bizkaia:

INGAPAN Bizkaia

T: 0034 945106026

bizkaia@ingapan.com

Delegación en Usa:

INGAPAN USA

T: +1 305 885 5353

Delegación en Madrid:

INGAPAN Madrid

T: 0034 913800806

madrid@ingapan.com

En Internet:

www.chousa.es

www.facebook.com/chousa

www.twitter.com/Chousa_Oficial

www.ingapan.es

