



Cod: 500128

Empanadilla Argentina

Empanadilla de carne de ternera con huevo y aceituna.

42 uds	11 cm	90 grs	0 min	0 min	190°	25-30 min



Cod: 500154

Empanadilla Vegana



Empanadilla con una combinación de verduras y especias con predominio del sabor del repollo. Sin huevo, sin leche y sin grasas animales. Cerrado a mano.

48 uds	15 cm	90 grs	0 min	0 min	190°	25-30 min



Cod: 500127

Empanadilla Chilena

Empanadilla con carne de cerdo con un ligero toque sabor picante.

DESCONGELAR
Y HORNEAR

44 uds	15 cm	100 grs	30 min	0 min	190°	25-30 min



Cod: 500153

Empanadilla Kebab

Empanadilla rellena de combinación de pollo, pavo y especias, bajo una masa fina decorada con sésamo blanco. Cerrada a mano.

DESCONGELAR
Y HORNEAR

44 uds	15 cm	100 grs	30 min	0 min	190°	25-30 min





Cod: 511210

Empanadilla Selecta de Pisto

Empanadilla de masa escaldada, fina y crujiente, de aspecto artesano muy atractivo y rellena con abundante y exquisito pisto de hortalizas: tomate, berenjena, calabacín, pimiento y cebolla. añade atún y huevo a su receta.



44 uds	15,5 cm	125 grs	40 min	0 min	190°	20-25 min



Cod: 511587

Empanadilla Argentina

fina y crujiente masa escaldada elaborada con un relleno tradicional criollo, 100% argentina. Rellena de carne de ternera, cebolla, aceitunas verdes y huevo duro, se condimenta con comino, un poco de orégano y pimentón.



44 uds	15,5 cm	125 grs	30 min	0 min	190°	20-25 min



Cod: 511415

Empanadilla Selecta de Pollo

Empanadilla de auténtica masa escaldada, fina y crujiente, de aspecto artesano muy atractivo, rellena con pechuga de pollo con trocitos visibles en su interior. Contiene también fritada de hortalizas.



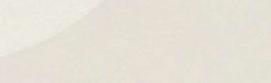
44 uds	15,5 cm	125 grs	40 min	0 min	190°	20-25 min



Cod: 500017

Empanadilla Tradicional Atún

Este formato de empanadilla tradicional es uno de los más demandados en el mercado. Su original silueta alargada y particular cierre junto con una trabajada receta son la clave de su éxito.



70 uds	21x7 cm	140 grs	0 min	0 min	190°	40 min

Cod: 511402

Empanadilla Bocata Atún

Masa tradicional de empanada gallega en formato individual. Rellena de cebolla, atún y pimiento.



50 uds	21 cm	150 grs	30 min	0 min	180°	15-20 min