



Cod: 511203

Hojaldrito de Atún

De fino hojaldre y con un generoso relleno de atún. Viene ya pintado con huevo y decorado con cacahuete.

DESCONGELAR
Y HORNEAR



200 uds	6 cm	23 grs	20 min	0 min	180°	13-15 min



Cod: 502306

Surtido Basico de Chic Salados

Surtido de chics de masa croissant rellenos de: atún, sobrasada y jamón y queso

DESCONGELAR
Y HORNEAR

300 uds	7 cm	25 grs	25 min	50 min	190°	11-13 min



Cod: 500049

Empanadilla 1/2 luna Atún Hojaldre

Media luna de crujiente hojaldre rellena de atún y tomate. Producto certificado



64 uds	12 cm	100 grs	30 min	0 min	190°	20-25 min



Cod: 511291

Hojaldrito Jamón y Queso

Mini napolitana con un generoso relleno de york y queso. Viene ya pintado con huevo y decorado con sésamo.

DESCONGELAR
Y HORNEAR



200 uds	6 cm	23 grs	20 min	0 min	180°	13-15 min



Cod: 511292

Hojaldritos Surtidos

Surtido de mini napolitanas con sabrosos rellenos, decorados para diferenciarlos y potenciar su sabor: york y queso decorada con sésamo, sobrasada decorada con cacahuete, atún decorado con avena integral y salmón decorado con semillas de amapola.

DESCONGELAR
Y HORNEAR



200 uds	6 cm	23 grs	20 min	0 min	180°	13-15 min



Cod: 500085

Yorqui

Empanadilla de hojaldre de york y queso. Producto certificado por



70 uds	12 cm	100 grs	15 min	0 min	190°	15-20 min



Cod: 511670

Empanadilla hojaldre ternera

Está elaborada con margarina y enriquecida con huevo y leche. Rellena con carne de ternera picada ya cocinada que combina con la cebolla frita, el pimiento y el tomate, ligeramente especiado con ajo, comino, pimienta negra, cayena, ajedrea, nuez moscada y una mezcla de finas hierbas. Su superficie viene bañada con huevo y decorada con trigo malteado tostado.

DESCONGELAR
Y HORNEAR



40 uds	16,1 cm	120 grs	30 min	0 min	180°	22-24 min



Cod: 511671

Empanadilla hojaldre bacón y queso

Está elaborada con margarina y enriquecida con huevo y leche. El sabor de los trocitos de bacón crujiente y ligeramente ahumado se funde con la crema de queso. Se presenta ya pintado con huevo y decorada con sésamo de maíz tostado.

DESCONGELAR
Y HORNEAR



40 uds	16,1 cm	120 grs	30 min	0 min	180°	22-24 min



Cod: 511676

Empanadilla hojaldre espinacas y queso de cabra

Está elaborada con margarina y enriquecida con huevo y leche. Combina la suavidad de las espinacas fritas troceadas con la textura cremosa del queso. Se presenta ya pintada con huevo y su toque de distinción viene por la decoración con sésamo y lino marrón.

DESCONGELAR
Y HORNEAR



40 uds	16,1 cm	120 grs	30 min	0 min	180°	22-24 min



Cod: 511082

Triangulo de York y Queso

Ligero y crujiente hojaldre relleno de york y queso

DESCONGELAR
Y HORNEAR



48 uds	14,5 cm	130 grs	30 min	0 min	180°	18-20 min



Cod: 502152

Hojaldre Espinacas y Queso Cabra

Masa de hojaldre rellena de espinacas y queso de cabra

DESCONGELAR
Y HORNEAR

24 uds	11 cm	135 grs	30 min	0 min	180°	22-25 min



Cod: 500174

Triangulo de Espinaca y Bechamel

Crujiente empanadilla de hojaldre, espinacas y bechamel.

DESCONGELAR
Y HORNEAR



38 uds	15 cm	150 grs	15 min	0 min	180°	15-20 min