

Empanadas clásicas Horneo



atún con tomate



*relleno con ingredientes de
máxima calidad*

En la sencillez está el gusto. Atún, tomate, pimiento y huevo cocido. Ingredientes de gran calidad que la convierten en una empanada 100% gourmet.

Presentación:

Referencia: 772

Peso Neto: 1600 gramos

Medidas: 35 cm x 28 cm x 2,5 cm (largo x ancho x alto)

Embalaje:

Caja: 3 unidades

Palet: 128 cajas

Conservación:

Temperatura: Mínimo -18°C

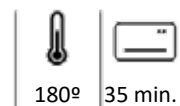
Caducidad: 12 meses



**Nuestras empanadas
ya vienen pintadas y
decoradas**

Preparación:

Descongelar completamente antes de su cocción



180°

35 min.

york queso



58% de relleno

Hojaldre fino y crujiente que combina a la perfección con un generoso relleno de crema de queso entre dos lonchas de york.

Presentación:

Referencia: 773

Peso Neto: 1600 gramos

Medidas: 35 cm x 28 cm x 2,5 cm (largo x ancho x alto)

Embalaje:

Caja: 3 unidades

Palet: 128 cajas

Conservación:

Temperatura: Mínimo -18°C

Caducidad: 12 meses

Preparación:

Descongelar completamente antes de su cocción



**Utilizamos ingredientes
de máxima calidad**

pollo bbq

hojaldre crujiente
ingredientes de gran tamaño



¡Nuestra empanada más atrevida! Sabor innovador inspirado en las recetas tradicionales. Abundante y jugoso relleno de carne con una adictiva salsa barbacoa.

Presentación:

Referencia: 774

Peso Neto: 1600 gramos

Medidas: 35 cm x 28 cm x 2,5 cm (largo x ancho x alto)

Embalaje:

Caja: 3 unidades

Palet: 128 cajas

Conservación:

Temperatura: Mínimo -18°C

Caducidad: 12 meses

Preparación:

Descongelar completamente antes de su cocción



180°

35 min.

i
Masa con un mimado proceso de plegado que da como resultado un hojaldre fino y crujiente.

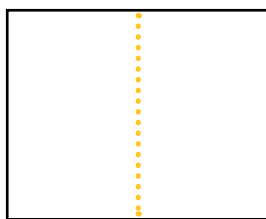
tips HORNEO

FRESH

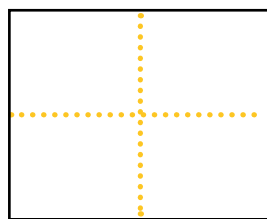


Exprime todas las posibilidades que te ofrecen

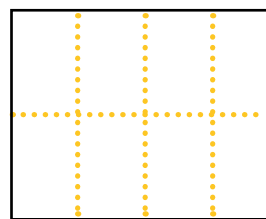
- Utiliza una vitrina o stand para las empanadas clásicas cortadas en diferentes porciones.
- Puedes ofrecerlas por mitades, cuartos, en triángulos o enteras para cualquier tipo de celebración. También son ideales en servicios de catering. Aquí tienes algunos ejemplos:



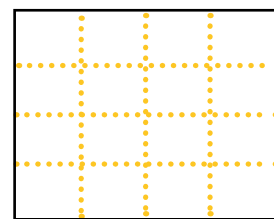
2 porciones
800 gr/porción



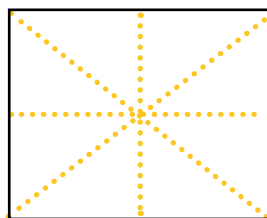
4 porciones
400 gr/porción



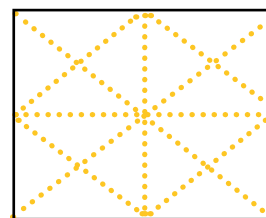
8 porciones
200 gr/porción



16 porciones
100 gr/porción



8 porciones
200 gr/porción



16 porciones
100 gr/porción

- Para que tus porciones queden perfectas, asegúrate de que el producto está frío, marca el hojaldre con un cuchillo de sierra y, por último, utiliza uno liso para terminar el corte.
- Crea promociones con refrescos, bollería dulce o combinando distintos sabores. Así tus clientes podrán probar todas las variedades en una sola compra.
- Introduce el producto en envases para llevar originales como cajitas de cartón o bolsas de papel con una frase alegre.







@horneofresh

ALICANTE

C/ Río Júcar, 7
C.P. 03007 ALICANTE
Tfno.: 965 106 839
pedidos.alicante@horneo.es

MURCIA

C/ Embalse del Cenajo, nave A4
C.P. 30816 LA HOYA - LORCA
Tfno.: 968 481 590 Fax: 968 486 120
pedidos.murcia@horneo.es

