lamastelle

elaborado por personas asombrosas

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

lamastelle

Índice

La empresa 04

- Lamastelle 06
- Lamastelle **Horeca Mini** 08
- Lamastelle **Horeca Maxi** 10
- Lamastelle **Hojaldre** 14
- **Tarta de Queso** 18
- **Tarta de Santiago IGP** 20
- **Bizcochos** 22

Recomendaciones 25

Identificación de rellenos 26

Especialistas en elaboración de empanadas y tartas

A lo largo de nuestra historia, en **Hornos de Lamastelle** reflejamos la pasión por el trabajo bien hecho, desde el inicio del proceso de producción hasta la llegada de nuestros productos al consumidor.

Realizamos una cuidadosa selección de las materias primas y les damos el mejor de los tratamientos durante su elaboración. Cocinamos a fuego lento todos los rellenos para respetar sus propiedades, lo que asegura que lleguen al cliente conservando la **máxima calidad y sabor**.

Desde nuestros obradores en Oleiros (A Coruña) apostamos por la **expansión y el crecimiento**. Con ese objetivo hemos integrado las innovaciones gastronómicas en los productos gallegos más tradicionales. Esta fórmula nos ha permitido acceder y adaptarnos a mercados nacionales e internacionales de alta rotación y también a puntos de venta más selectos y exclusivos.

Las personas que trabajan con nosotros son un pilar fundamental en la actividad y proyección de Hornos de Lamastelle. En consonancia con nuestros **valores y compromiso**, ofrecemos empleo estable a personas con discapacidad como vía para la inclusión e igualdad social.

Lamastelle

REDONDA 600	600 g	21 cm	180/200 ºC	35/40 min	8	84	12	7
FAMILIAR	1.300 g	31 cm	180/200 ºC	55/60 min	5	66	6	11
M. PLANCHA	1.800 g	36x26 cm	180/200 ºC	55/60 min	4	80	8	10
PLANCHA	3.300 g	56x36 cm	180/200 ºC	55/60 min	2	96	4	24

La tradición y la excelencia se unen en nuestras elaboraciones más exclusivas. Productos rellenos con la mejor materia prima y cerrados a mano uno a uno. La combinación ideal para garantizar un aspecto artesanal y un sabor intenso.

Redonda 600

Relleno

Atún Bacalao

Familiar

Relleno

Atún
Carne
Bacalao
Bacalao con pasas
Pollo con champ.
Zorza
Berberechos
Mejillones
Pulpo
Volandeiras
Xoubas

Media plancha

Relleno

Atún
Carne
Bacalao
Bacalao con pasas
Pollo con champ.
Zorza
Berberechos
Mejillones
Pulpo
Volandeiras
Xoubas

Plancha

Relleno

Atún
Carne
Bacalao
Bacalao con pasas
Pollo con champ.
Zorza
Berberechos
Mejillones
Pulpo
Volandeiras
Xoubas

Lamastelle Horeca Mini

PULGA	45 g	9x5 cm	180/200 ºC	25/30 min	8	90	10	9
MEDIA LUNA	110 g	11x10 cm	180/200 ºC	30/35 min	60	90	10	9
FLAUTA	150 g	19x7 cm	180/200 ºC	30/35 min	50	90	10	9
MINI	130 g	11x10,5cm	180/200 ºC	30/35 min	50	90	10	9
	165 g	11,5x10,5cm	180/200 ºC	30/35 min	50	80	10	8

Nuestras empanadas más innovadoras en formato pequeño son capaces de concentrar aroma y sabor en deliciosos bocados. La tradición de nuestras creaciones en pequeñas piezas para llevar.

SIN ADITIVOS AÑADIDOS

HORNEADO EXPRÉS

TAKE AWAY

Pulga

Relleno

Atún Carne Pollo

Media luna

Relleno

Atún Carne Pollo

Flauta

Relleno

Atún Carne Pollo

Mini

Relleno

Atún Carne Pollo Pollo Kebab
Vegetal Tex-mex

Lamastelle Horeca Maxi

REDONDA 560	560 g	21 cm	180/200 ºC	35/40 min	12	90	15	6
RED. SOL 570	570 g	23 cm	180/200 ºC	35/40 min	8	84	12	7
RECT. 570	570 g	19x22 cm	180/200 ºC	35/40 min	10	140	20	7

La tradición y la innovación se combinan para ofrecer un producto muy original. Con una masa clásica y un jugoso relleno esta línea garantiza calidad y sabor en un tamaño MAXI. Su variedad de formatos hace que dispongamos de la empanada ideal para cada ocasión.

SIN ADITIVOS AÑADIDOS

Redonda 560

Relleno

Atún Carne Pollo con setas

Redonda sol 570

Relleno

Atún Carne Pollo con setas Boloñesa

Rectangular 570

Relleno

Atún Carne Pollo Pollo con setas
Boloñesa Ibérica

Lamastelle Horeca Maxi

La tradición y la innovación se combinan para ofrecer un producto muy original. Con una masa clásica y un jugoso relleno esta línea garantiza calidad y sabor en un tamaño MAXI. Su variedad de formatos hace que dispongamos de la empanada ideal para cada ocasión.

SIN ADITIVOS AÑADIDOS

MAXI	800 g	29x19 cm	180/200 ºC	35/40 min	7	144	16	9
M. PLANCHA	1.750 g	36x26 cm	180/200 ºC	55/60 min	6	80	8	10
M. PLANCHA	1.750 g	36x26 cm	180/200 ºC	55/60 min	2	232	8	29
PLANCHA	3.200 g	56x36 cm	180/200 ºC	55/60 min	3	96	4	24

Maxi

Relleno

Atún Carne Pollo

Media plancha

Relleno

Atún Carne Pollo

Plancha

Relleno

Atún Carne Pollo

Lamastelle Hojaldre

MINI	165 g	11,5x10,5 cm	-	-	1º 200 ºC 2º 180 ºC	10 min 20/25 min	50	90	10	9

El equilibrio perfecto entre un relleno jugoso y una crujiente masa formada por finas capas de hojaldre. Productos con personalidad única que harán las delicias de los paladares más exigentes.

CRUJIENTE

Mini

Relleno

Atún Jamón y queso

Lamastelle Hojaldre

Nuestras tartaletas y tartas de manzana son la pura esencia de esta fruta de exquisito sabor, acomodada sobre una crujiente base de hojaldre y crema.

TARTALETA DE MANZANA	170 g	17x10 cm	1º 210 ºC 2º 180 ºC	10/15 min 10/15 min	20	144	16	9
TARTA DE MANZANA	1.500 g	36x26 cm	1º 210 ºC 2º 180 ºC	10/15 min 10/15 min	4	80	8	10

CRUJIENTE

Tartaleta de manzana

Tarta de manzana

Tarta de Queso

700 g	700 g	16 cm	12 h	5	90	15	6
1.100 g	1.100 g	21,5 cm	12 h	4	84	12	7

Suave, cremosa y más que deliciosa. Queso, huevos, nata, azúcar y una pizca de harina son los ingredientes de esta tradicional receta que conquista los paladares más exquisitos con su envolvente sabor y una sublime cremosidad.

DESCONGELAR Y LISTO

Tarta de queso 700 g

Tarta de queso 1.100 g

Queso *Huevos* *Nata* *Azúcar* *Harina*

Tarta de Santiago IGP

400 g	400 g	20 cm	3 h	6	77	7	11
800 g	800 g	25 cm	3 h	12	24	4	6

La tradición gallega convertida en dulce. Cada una de nuestras tartas es elaborada con ingredientes naturales (almendra recién molida, huevo y azúcar) y decorada a mano con la cruz de Santiago. Un sabor auténtico que hará el deleite de todos los sentidos.

Tarta de Santiago 400 g

Tarta de Santiago 800 g

Almendras *Huevos* *Azúcar* *Azúcar Glass*

Bizcochos

Exquisitos chocolates, sabrosas frutas y una amplia variedad de frutos secos aportan sabor, aroma y textura a nuestros jugosos bizcochos. La decoración a mano hecha por nuestros maestros pasteleros hace de esta irresistible tentación un producto muy atractivo.

BIZCOCHOS	1.500 g	34x25 cm	3 h	1	232	8	29

DESCONGELAR Y LISTO

Zanahoria

Basic

Manzana y pasas

Naranja

Bizcochos

BIZCOCHOS	1.500 g	34x25 cm	3 h	1	232	8	29

Almendra

Queso y frutos rojos

Doble Cacao

Brownie

Recomendaciones

Estos son algunos de nuestros consejos prácticos para conseguir un buen acabado de los productos y garantizar su calidad:

CONSERVACIÓN

Almacenar los productos en cámaras de congelación hasta que su uso sea necesario, manteniéndolos a temperatura inferior a -18ºC. No volver a congelar los productos una vez descongelados.

DESCONGELACIÓN DE LÍNEAS DULCES

Descongelar en frío positivo (0ºC-4ºC) durante al menos 3h.

HORNEADO DE EMPANADAS

Introducir el producto en el horno sin previa descongelación y cocer a 180ºC/200ºC (consultar los tiempos de cocción orientativos de cada producto). No es necesario pintar con huevo.

HORNEADO DE HOJALDRES

Introducir el producto en el horno sin previa descongelación y cocer a 200ºC/210ºC durante 10/15 minutos y, a continuación, disminuir la temperatura a 180ºC (consultar los tiempos de cocción orientativos de cada producto). No es necesario pintar con huevo.

En el caso de la Herradura, descongelar previamente 30 minutos y fermentar durante 40 minutos. Posteriormente introducir el producto en el horno y seguir las indicaciones del párrafo anterior.

Iconos

Peso

Dimensión

Tiempo de cocción

Temperatura de cocción

Tiempo de descongelación

Tiempo de fermentación

Unidades/caja

Cajas/palé

Cajas/fila

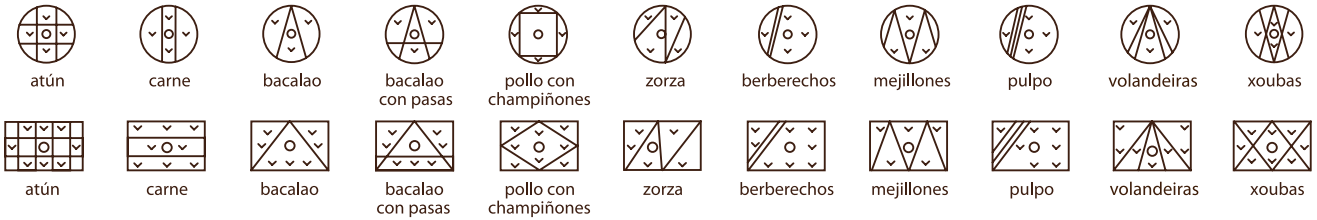
Filas/palet

+ INFO

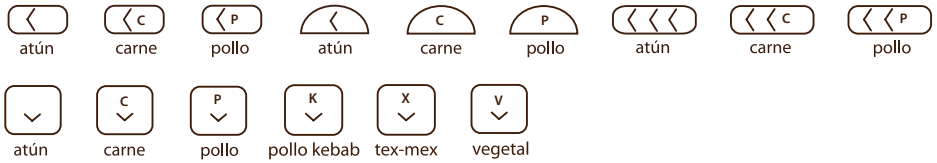
No olvides contactar con nosotros ante cualquier duda o sugerencia, nuestro equipo estará encantado de atenderte.

Identificación de rellenos

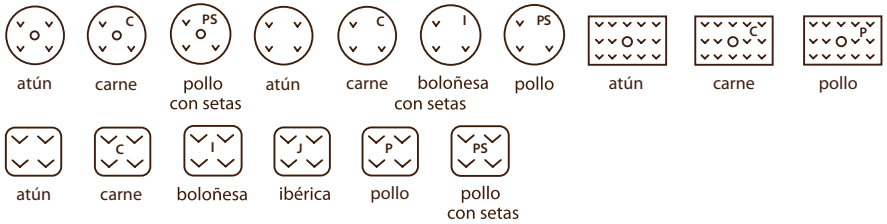
LAMASTELLE



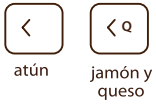
LAMASTELLE HORECA MINI



LAMASTELLE HORECA MAXI



LAMASTELLE HOJALDRE



lamastelle

DIRECCIÓN
Avda. Rosalía de Castro nº 12
Montrove - 15179 Oleiros - A Coruña

TELÉFONO
981 631 226

CORREO ELECTRÓNICO
info@lamastelle.com

PÁGINA WEB
www.lamastelle.com