

*lamastelle*  
elaborado por personas asombrosas

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

*lamastelle*







# Índice

La empresa	04
— Lamastelle	06
— Lamastelle <b>Horeca Mini</b>	08
— Lamastelle <b>Horeca Maxi</b>	10
— Lamastelle <b>Hojaldre</b>	14
— <b>Masas Fermentadas</b>	16
— <b>Tarta de Queso</b>	18
— <b>Tarta de Santiago IGP</b>	20
— <b>Bizcochos</b>	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

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.

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



## Redonda 600

### Relleno

Atún Bacalao



## Familiar

### Relleno

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



## Media plancha

### Relleno

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



## Plancha

### Relleno

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

















# Lamastelle Horeca Mini

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.

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



## 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

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.



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



## 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.



								
<b>MAXI</b>	800 g	29x19 cm	180/200 °C	35/40 min	7	144	16	9
<b>M. PLANCHA</b>	1.750 g	36x26 cm	180/200 °C	55/60 min	6	80	8	10
<b>M. PLANCHA</b>	1.750 g	36x26 cm	180/200 °C	55/60 min	2	232	8	29
<b>PLANCHA</b>	3.200 g	56x36 cm	180/200 °C	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

*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.*



<b>MINI</b>	150 g	11,5x10,5 cm	-	-	1º 200 °C 2º 180 °C	10 min 20/25 min	50	90	10	9



## Mini









### Relleno

Atún      Jamón y queso



# Masas Fermentadas

Un producto precocido que nos permite optimizar los tiempos en su preparación. Es el resultado de una exquisita pieza de pan de pequeñas dimensiones rellena de chorizo de primera calidad.

								
<b>BOLLO PREÑADO</b>	120 g	11x6 cm	190 °C	10/12 min	40	64	8	8



**Bollo preñado**





# Tarta de Queso

							
<b>700 g</b>	700 g	16 cm	12 h	4	90	15	6
<b>1.100 g</b>	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.*



**Tarta de queso 700 g**



**Tarta de queso 1.100 g**







# Tarta de Santiago IGP

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.



<b>800 g</b>	800 g	25 cm	3 h	12	24	4	6



**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.

							
<b>BIZCOCHOS</b>	1.500 g	34x25 cm	3 h	1	232	8	29



**Basic pepitas**



**Zanahoria**



**Basic**



**Manzana y pasas**



**Naranja**





# Bizcochos

							
<b>BIZCOCHOS</b>	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  $-18^{\circ}\text{C}$ . No volver a congelar los productos una vez descongelados.

## DESCONGELACIÓN DE LÍNEAS DULCES

Descongelar en frío positivo ( $0^{\circ}\text{C}$ - $4^{\circ}\text{C}$ ) durante al menos 3h.

## HORNEADO DE EMPANADAS

Introducir el producto en el horno sin previa descongelación y cocer a  $180^{\circ}\text{C}/200^{\circ}\text{C}$  (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  $200^{\circ}\text{C}/210^{\circ}\text{C}$  durante 10/15 minutos y, a continuación, disminuir la temperatura a  $180^{\circ}\text{C}$  (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*



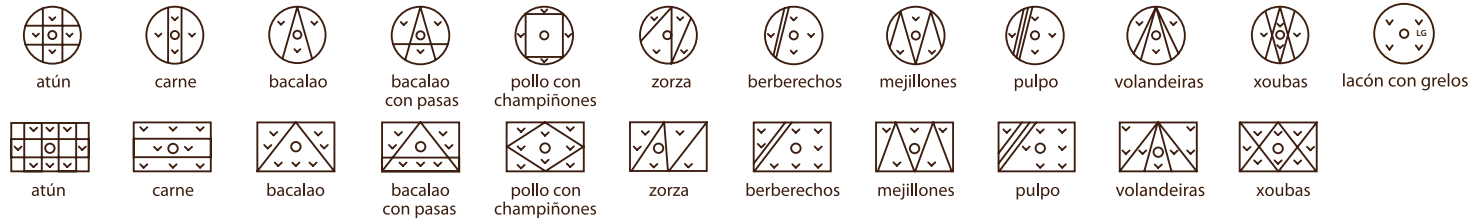
*Filas/palet*

## + INFO

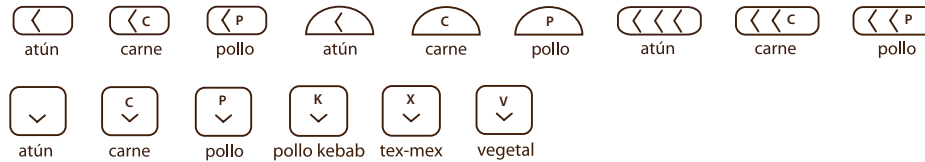
No olvides contactar con nosotros ante cualquier duda o sugerencia, nuestro equipo estará encantado de atenderte.

# Identificación de rellenos

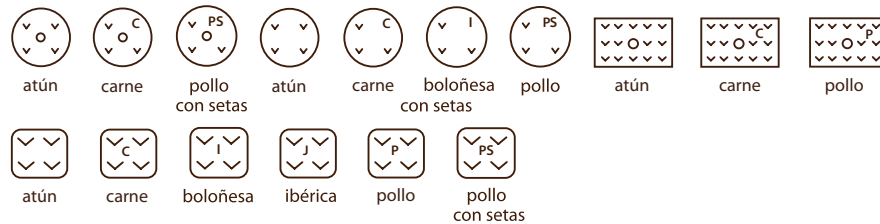
## LAMASTELLE



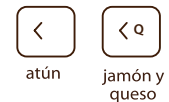
## LAMASTELLE HORECA MINI



## 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](mailto:info@lamastelle.com)



**PÁGINA WEB**  
[www.lamastelle.com](http://www.lamastelle.com)