



**Burawi**  
*Hornazos y Empanadas*



## **Somos proveedores y distribuidores de hornazos y empanadas**

Los hornazos y empanadas se elaboran artesanalmente en nuestro obrador y se ultracongelan en túnel de congelación de última generación.

Los hornazos están elaborados con una masa de pan especial, receta centenaria de un convento de monjas y están rellenos de lomo, chorizo y finas lonchas de panceta.

En el hojaldre de nuestras empanadas se utiliza materia prima de primera calidad. Esto, unido al exquisito y generoso relleno, hace que este producto tenga una calidad excepcional.



## **PRODUCTOS HORNEADOS**

Productos terminados y ultracongelados. Productos de calidad con preparación rápida y sencilla.

Se descongelan en refrigeración, temperatura ambiente, horno o microondas.

## Hornazo individual horneado



### **Descripción**

Estos hornazos se elaboran artesanalmente en nuestro obrador, se hornean y se ultracongelan en túnel de congelación de última generación.

Están elaborados con una masa de pan especial, receta centenaria de un convento de monjas; y están rellenos de lomo y chorizo.

En el punto de venta se pueden ir descongelando bajo demanda en microondas o al horno. También se pueden descongelar en refrigeración o a temperatura ambiente.

## **Tipos de negocio**

Los hornazos individuales cocidos están indicados para su venta en los siguientes tipos de negocio:

### **BARES Y RESTAURANTES**

Son ideales para incluir como segundo plato **en menús del día**. Cuando un bar o restaurante decide incluirlos en el menú del día puede hacer lo siguiente:

» Dejar que se descongelen unas horas antes en refrigeración o a temperatura ambiente. Cuando un cliente lo pide en el menú, se introducen 30 segundos al microondas y se sirven.

» Cuando lo pida uno o varios clientes, descongelar el producto en el microondas durante 8 minutos y servir.

» Cuando lo pida uno o varios cliente, descongelar el producto en el horno a 140 grados durante 15 minutos y servir.

*Para una mejor presentación se recomienda acompañar con una pequeña guarnición.*

También es un producto idóneo para **incluir como pincho o ración individual**.

### **BARES Y RESTAURANTES CON SERVICIO A DOMICILIO**

Por su **calidad y rapidez en la preparación**, están indicadas para bares y restaurantes que ofrezcan servicio de **comida a domicilio**, bien con recursos propios o a través de empresas como Just Eat, Deliveroo o Resto in.

### **PANADERÍAS Y PASTELERÍAS**

Los hornazos individuales cocidos son idóneos para vender en panaderías y pastelerías.

A medida que se vayan vendiendo, se pueden ir reponiendo descongelando el producto en el microondas o en el horno.

## **ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA PARA LLEVAR**

Los hornazos individuales cocidos se pueden vender en establecimientos de comida para llevar.

A medida que se vayan vendiendo, se pueden ir reponiendo descongelando el producto en el microondas o en el horno.

También se pueden preparar por encargo.

## **TIENDAS DE ALIMENTACIÓN SIN HORNO**

Al tratarse de un producto horneado y terminado, basta con descongelar en refrigeración o a temperatura ambiente para su puesta a la venta.

## **TIENDAS DE ALIMENTACIÓN CON HORNO**

En tiendas de alimentación que dispongan de horno o microondas, pueden descongelar el producto a medida que se vaya vendiendo.

## **TIENDAS DE ALIMENTOS CONGELADOS**

Estos hornazos también pueden ser vendidos a granel en tiendas de productos congelados. La preparación posterior a la venta es descongelando el producto en refrigeración o a temperatura ambiente, descongelación en microondas 10 minutos o descongelación en horno 15 minutos a 140 grados.

## **EMPRESAS DE CATERING**

Los hornazos individuales cocidos están indicados para empresas de Catering. Por calidad y tiempo de preparación, son ideales para incluir en los menús del día que elaboran este tipo de empresas.

## **TAKE AWAY, STREET FOOD Y FOOD TRUCK**

Por su calidad y reducidos tiempos de elaboración, nuestros hornazos individuales horneados son idóneos para:

### **TAKE AWAY** (comida rápida para llevar)

Nuestros hornazos gustan a trabajadores y estudiantes, en su mayoría, que buscan día a día un menú o algo para «comer rápido» pero no se detienen en los mostradores o en las mesas, debido a sus horarios y al ritmo acelerado de sus actividades cotidianas.

### **STREET FOOD** (establecimientos de comida callejera).

Nuestros hornazos individuales horneados **encajan a la perfección** con la filosofía de estos establecimientos que se basa en dos principios: apuesta por la calidad y libertad de movimiento. Infraestructura mínima, experiencia sabrosa.

Madrid es una ciudad abierta y ha recibido al *street food* con los brazos abiertos. Ya no hay festival de música, *flea market* o evento deportivo sin

una amplia variedad de propuestas culinarias. Además, los antiguos mercados de alimentación de barrio se han reconvertido en centros neurálgicos de la gastronomía itinerante en Madrid.

### **FOOD TRUCK** (camiones de comida)

El Food Truck es una nueva modalidad de gastronomía itinerante se puso de moda en el año 2015 y que ha llegado a nuestro país para quedarse.

A pesar que de momento está prohibida la venta de alimentos en la vía pública en este tipo de vehículos, cada vez más ciudades y municipios habilitan espacios para este tipo de gastronomía.

Si tienes una Food Truck o estás pensando en emprender, ponte en contacto con nosotros.

## **Formatos**

- **Formato individual de 175 g.**

Dimensiones 14 cm x 14 cm.  
20 unidades por caja.

## Preparación

Con cualquiera de los tres métodos de preparación siguientes, los hornazos quedan listos para el consumo, sin perder ninguna propiedad y manteniendo toda su calidad.

**MÉTODO 1:** Descongelar en refrigeración o a temperatura ambiente unas horas antes de servir o poner a la venta.

Para servir o vender calientes, se introducen 30 segundos en el microondas.

**MÉTODO 2:** Descongelar introduciendo en el microondas durante 10 minutos.

**MÉTODO 3:** Descongelar introduciendo en el horno a 140 grados durante 15 minutos.

## Información sobre alergénicos

Contiene gluten, huevos y leche y sus derivados.

Distribuimos nuestros productos ultracongelados en toda la Comunidad de Madrid, incluyendo Madrid Capital. Repartimos varios días a la semana sin necesidad de pedido mínimo.

Contactar



Llámanos al 639 17 05 30

[www.buravi.es](http://www.buravi.es)

## Empanada individual de atún horneada



### Descripción

Estas empanadas de atún se elaboran artesanalmente en nuestro obrador, se hornean y se ultracongelan en túnel de congelación de última generación.

Están elaboradas con una masa de pan especial, receta centenaria de un convento de monjas y están rellenas de atún, pimientos asados, tomate y huevo cocido.

En el punto de venta se pueden descongelar bajo demanda en el microondas o en el horno. También se pueden descongelar en refrigeración o a temperatura ambiente.

## Tipos de negocio

Las empanadas individuales horneadas están indicadas para su venta en los siguientes tipos de negocio:

### BARES Y RESTAURANTES

Son ideales para incluir como segundo plato **en menús del día**. Cuando un bar o restaurante decide incluirlas en el menú del día puede hacer lo siguiente:

» Dejar que se descongelen unas horas antes en refrigeración o a temperatura ambiente. Cuando un cliente lo pide en el menú, se introducen 30 segundos al microondas y se sirven.

» Cuando lo pida uno o varios clientes, descongelar el producto en el microondas durante 8 minutos y servir.

» Cuando lo pida uno o varios cliente, descongelar el producto en el horno a 140 grados durante 10 minutos y servir.

*Para una mejor presentación se recomienda acompañar con una pequeña guarnición.*

También es un producto idóneo para **incluir como pincho o ración individual**.

### BARES Y RESTAURANTES CON SERVICIO A DOMICILIO

Por su **calidad y rapidez en la preparación**, están indicadas para bares y restaurantes que ofrezcan servicio de **comida a domicilio**, bien con recursos propios o a través de empresas como Just Eat, Deliveroo o Resto in.

### PANADERÍAS Y PASTELERÍAS

Las empanadas individuales de atún horneadas son idóneas para vender en panaderías y pastelerías.

A medida que se vayan vendiendo, se pueden ir reponiendo descongelando el producto en el microondas o en el horno.

## **ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA PARA LLEVAR**

Estas empanadas de atún se pueden vender en establecimientos de comida para llevar.

A medida que se vayan vendiendo, se pueden ir reponiendo descongelando el producto en el microondas o en el horno.

También se pueden preparar por encargo.

## **TIENDAS DE ALIMENTACIÓN SIN HORNO**

Al tratarse de un producto horneado y terminado, basta con descongelar en refrigeración o a temperatura ambiente para su puesta a la venta.

## **TIENDAS DE ALIMENTACIÓN CON HORNO**

En tiendas de alimentación que dispongan de horno o microondas, pueden descongelar el producto a medida que se vaya vendiendo.

## **TIENDAS DE ALIMENTOS CONGELADOS**

Estas empanadas de atún también pueden ser vendidos a granel en tiendas de productos congelados. La preparación posterior a la venta es descongelando el producto en refrigeración o a temperatura ambiente, descongelación en microondas 8 minutos o descongelación en horno 10 minutos a 140 grados.

## **EMPRESAS DE CATERING**

Las empanadas de atún individuales horneadas están indicadas para empresas de Catering. Por calidad y tiempo de preparación, son ideales entre otras posibilidades, para incluir en los menús del día que elaboran este tipo de empresas.

## **TAKE AWAY, STREET FOOD Y FOOD TRUCK**

Por su calidad y reducidos tiempos de elaboración, nuestras empanadas de atún individuales son idóneas para:

### **TAKE AWAY** (comida rápida para llevar)

Nuestras empanadas gustan en su mayoría a trabajadores y estudiantes, que buscan día a día un menú o algo para «comer rápido» pero no se detienen en los mostradores o en las mesas, debido a sus horarios y al ritmo acelerado de sus actividades cotidianas.

### **STREET FOOD** (establecimientos de comida callejera).

Nuestras empanadas individuales horneadas **encajan a la perfección** con la filosofía de estos establecimientos que se basa en dos principios: apuesta por la calidad y libertad de movimiento. Infraestructura mínima, experiencia sabrosa.

Madrid es una ciudad abierta y ha recibido al *street food* con los brazos abiertos. Ya no hay festival de música, *flea market* o evento deportivo sin una amplia variedad de propuestas culinarias. Además, los antiguos mercados de alimentación de barrio se han reconvertido en centros neurálgicos de la gastronomía itinerante en Madrid.

Si tienes un establecimiento de este tipo, ponte en contacto con nosotros.

### **FOOD TRUCK** (camiones de comida)

El Food Truck es una nueva modalidad de gastronomía itinerante se puso de moda en el año 2015 y que ha llegado a nuestro país para quedarse.

A pesar que de momento está prohibida la venta de alimentos en la vía pública en este tipo de vehículos, cada vez más ciudades y municipios habilitan espacios para este tipo de gastronomía.

Si tienes una Food Truck o estás pensando en emprender, ponte en contacto con nosotros.

## **Formatos**

### **Formato individual de 175 g.**

Dimensiones 15 cm x 12 cm

20 unidades por caja.

## Preparación

Con cualquiera de los tres métodos de preparación siguientes, las empanadas quedan listas para el consumo, sin perder ninguna propiedad y manteniendo toda su calidad.

**MÉTODO 1:** Descongelar en refrigeración o a temperatura ambiente unas horas antes de servir o poner a la venta.

Para servir o vender calientes, se introducen 30 segundos en el microondas.

**MÉTODO 2:** Descongelar introduciendo en el microondas durante 8 minutos.

**MÉTODO 3:** Descongelar introduciendo en el horno a 140 grados durante 10 minutos.

## Información sobre alérgicos

Contiene gluten, huevos, pescado y leche y sus derivados.  
Puede contener trazas de granos de sésamo y frutos de cáscara.

Distribuimos nuestros productos ultracongelados en toda la Comunidad de Madrid, incluyendo Madrid Capital. Repartimos varios días a la semana sin necesidad de pedido mínimo.

Contactar



Llámanos al 639 17 05 30

[www.buravi.es](http://www.buravi.es)

## Hornazo tradicional horneado en estuche



### **Descripción**

Estos hornazos se elaboran artesanalmente en nuestro obrador, se hornean y se ultracongelan en túnel de congelación de última generación.



Están elaborados con una masa de pan especial, receta centenaria de un convento de monjas y están rellenos de lomo, chorizo y finas lonchas de panceta.

Se venden congelados en su estuche.

## **Tipos de negocio**

Los hornazos tradicionales horneados están indicados para su venta en los siguientes tipos de negocio:

### **TIENDAS DE ALIMENTACIÓN**

Estos hornazos horneados se pueden vender en tiendas de alimentación que dispongan de cámara de congelación, arcón o vitrina de congelación.

### **TIENDAS DE ALIMENTOS CONGELADOS**

Estos hornazos horneados envasados en estuche individual, están especialmente indicados para su venta en establecimientos de alimentos congelados.

## **Formatos**

Formato de 500 g.

Dimensiones 20 cm x 16 cm.

8 unidades por caja.

## **Preparación**

Los clientes que hayan comprado este hornazo, pueden utilizar cualquiera de los tres métodos de preparación siguientes. El hornazo queda listo para el consumo, sin perder ninguna propiedad y manteniendo toda su calidad.

**MÉTODO 1:** Descongelar en refrigeración o a temperatura ambiente unas horas antes de servir.

Para servirlo caliente, se introduce 45 segundos en el microondas.

**MÉTODO 2:** Descongelar introduciendo en el microondas durante 15 minutos.

**MÉTODO 3:** Descongelar introduciendo en el horno a 140 grados durante 20 minutos.

## Información sobre alergénicos

Contiene gluten, huevos y leche y sus derivados.

Distribuimos nuestros productos ultracongelados en toda la Comunidad de Madrid, incluyendo Madrid Capital. Repartimos varios días a la semana sin necesidad de pedido mínimo.

## Contactar



Llámanos al 639 17 05 30

[www.buravi.es](http://www.buravi.es)

## Hornazo tradicional horneado



### **Descripción**

Estos hornazos se elaboran artesanalmente en nuestro obrador, se hornean y se ultracongelan en túnel de congelación de última generación. Están elaborados con una masa de pan especial, receta centenaria de un convento de monjas y están rellenos de lomo, chorizo y finas lonchas de panceta.

En el punto de venta se pueden ir descongelando bajo demanda en microondas o al horno. También se pueden descongelar en refrigeración o a temperatura ambiente.

## **Tipos de negocio**

Los hornazos tradicionales horneados están indicados para su venta en los siguientes tipos de negocio:

### **BARES Y RESTAURANTES**

Son ideales para incluir en la carta del establecimiento, como plato individual o para compartir. Cuando un cliente pida un hornazo se puede proceder de la siguiente forma:

- » Descongelar el producto en el microondas durante 15 minutos y servir.
- » Descongelar el producto en el horno a 140 grados durante 20 minutos y servir.

*Para una mejor presentación se recomienda acompañar con una pequeña guarnición.*

### **BARES Y RESTAURANTES CON SERVICIO A DOMICILIO**

Por su calidad y rapidez en la preparación, están indicadas para bares y restaurantes que ofrezcan servicio de comida a domicilio, bien con recursos propios o a través de empresas como Just Eat, Deliveroo o Resto in.

### **PANADERÍAS Y PASTELERÍAS**

Estos hornazos son idóneos para vender en panaderías y pastelerías. A medida que se vayan vendiendo, se pueden ir reponiendo descongelando el producto en el microondas o en el horno.

### **ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA PARA LLEVAR**

Los hornazos horneados se pueden vender en establecimientos de comida para llevar.

A medida que se vayan vendiendo, se pueden ir reponiendo descongelando el producto en el microondas o en el horno.

También se pueden preparar por encargo.

## **TIENDAS DE ALIMENTACIÓN SIN HORNO**

Al tratarse de un producto horneado y terminado, basta con descongelar en refrigeración o a temperatura ambiente para su puesta a la venta.

## **TIENDAS DE ALIMENTACIÓN CON HORNO**

En tiendas de alimentación que dispongan de horno o microondas, pueden descongelar el producto a medida que se vaya vendiendo.

## **TIENDAS DE ALIMENTOS CONGELADOS**

Estos hornazos también pueden ser vendidos a granel en tiendas de productos congelados. La preparación posterior a la venta es descongelando el producto en refrigeración o a temperatura ambiente, descongelación en microondas 15 minutos o descongelación en horno 20 minutos a 140 grados.

## **EMPRESAS DE CATERING**

Los hornazos tradicionales cocidos están indicados para empresas de Catering, por calidad y tiempo de preparación.

## **Formatos**

- **Formato de 500 g.**

8 unidades por caja.

Dimensiones 20 cm x 16 cm.

## **Preparación**

Con cualquiera de los tres métodos de preparación siguientes, los hornazos quedan listos para el consumo, sin perder ninguna propiedad y manteniendo toda su calidad.

**MÉTODO 1:** Descongelar en refrigeración o a temperatura ambiente unas horas antes de servir o poner a la venta.

Para servir o vender calientes, se introducen 45 segundos en el microondas.

**MÉTODO 2:** Descongelar introduciendo en el microondas durante 15 minutos.

**MÉTODO 3:** Descongelar introduciendo en el horno a 140 grados durante 20 minutos.

## Información sobre alérgicos

Contiene gluten, huevos y leche y sus derivados.

Distribuimos nuestros productos ultracongelados en toda la Comunidad de Madrid, incluyendo Madrid Capital. Repartimos varios días a la semana sin necesidad de pedido mínimo.

### Contactar



*Llámanos al 639 17 05 30*

[www.buravi.es](http://www.buravi.es)



## **PRODUCTOS CRUDOS**

Productos ultra congelados en crudo. Necesitan ser cocidos en el punto de venta.

## Empanada individual de jamón, queso y tomate



## **Descripción**

Empanada individual elaborada con hojaldre de primera calidad, rellena de jamón york, queso y tomate natural. Se decorada con sésamo y orégano.

## **Tipos de negocio**

Las empanadas de hojaldre están indicadas para su venta en los siguientes tipos de negocio:

### **PANADERÍAS Y PASTELERÍAS**

Nuestras empanadas de hojaldre están recomendadas para vender en panaderías y pastelerías. Se hornean en el punto de venta sin descongelación previa. Este sistema permite ir horneando bajo demanda, evitando así posibles mermas. También se pueden hornear por encargo, ya que en menos de una hora el producto está horneado y listo para el consumo.

### **TIENDAS DE ALIMENTACIÓN CON HORNO**

En tiendas de alimentación que dispongan de horno se pueden vender nuestras empanadas, ya que se hornean en el punto de venta sin descongelación previa en menos de 45 minutos.

### **ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA PARA LLEVAR**

Todas nuestras empanadas y hornazos están recomendados para establecimientos de comida para llevar. Por tipo de producto y tiempos de elaboración, encajan perfectamente entre los productos de este tipo de establecimiento, como pueden ser los pollos asados, las paellas y otros platos elaborados.

### **EMPRESAS DE CATERING**

Nuestras empanadas se fabrican en varios formatos, por lo que permite a las empresas de catering servirlos de forma individual o en formatos grandes para trocear y compartir.

## Formatos

- **Formato individual de 120 g.**  
30 unidades por caja.

## Preparación

Introducir directamente al horno a 200 grados durante 40 minutos aprox.

## Información sobre alergénicos

Contiene semillas de sésamo, gluten, soja, huevo y leche y sus derivados  
Puede contener trazas de pescado y frutos de cáscara.

Distribuimos nuestros productos ultracongelados en toda la Comunidad de Madrid, incluyendo Madrid Capital. Repartimos varios días a la semana sin necesidad de pedido mínimo.

## Contactar



**Llámanos al 639 17 05 30**

[www.buravi.es](http://www.buravi.es)

## Empanada individual de pollo con philadelphia



## Descripción

Empanada individual elaborada con hojaldre de primera calidad y un generoso llenado de pollo y queso philadelphia, decorada con finas hierbas.

## Tipos de negocio

Las empanadas de hojaldre están indicadas para su venta en los siguientes tipos de negocio:

### PANADERÍAS Y PASTELERÍAS

Nuestras empanadas de hojaldre están recomendadas para vender en panaderías y pastelerías.

Se hornean en el punto de venta sin descongelación previa. Este sistema permite ir horneando bajo demanda, evitando así posibles mermas.

También se pueden hornear por encargo, ya que en menos de una hora el producto está horneado y listo para el consumo.

### TIENDAS DE ALIMENTACIÓN CON HORNO

En tiendas de alimentación que dispongan de horno se pueden vender nuestras empanadas, ya que se hornean en el punto de venta sin descongelación previa en menos de 45 minutos.

### ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA PARA LLEVAR

Todas nuestras empanadas y hornazos están recomendados para establecimientos de comida para llevar. Por tipo de producto y tiempos de elaboración, encajan perfectamente entre los productos de este tipo de establecimiento, como pueden ser los pollos asados, las paellas y otros platos elaborados.

### EMPRESAS DE CATERING

Nuestras empanadas se fabrican en varios formatos, por lo que permite a las empresas de catering servirlos de forma individual o en formatos grandes para trocear y compartir.

## Formatos

- **Formato individual de 120 g.**  
30 unidades por caja.

## Preparación

Introducir directamente al horno a 200 grados durante 40 minutos aprox.

## Información sobre alergénicos

Contiene gluten, soja, huevo y leche y sus derivados  
Puede contener trazas de pescado, granos de sésamo y frutos de cáscara.

Distribuimos nuestros productos ultracongelados en toda la Comunidad de Madrid, incluyendo Madrid Capital. Repartimos varios días a la semana sin necesidad de pedido mínimo.

## Contactar



*Llámanos al 639 17 05 30*

[www.buravi.es](http://www.buravi.es)

## Empanada individual de atún, huevo y tomate



## Descripción

Empanada individual elaborada con hojaldre de primera calidad. Se rellena de forma generosa con una elaboración de atún, huevo cocido y tomate frito.

## Tipos de negocio

Las empanadas de hojaldre están indicadas para su venta en los siguientes tipos de negocio:

### PANADERÍAS Y PASTELERÍAS

Nuestras empanadas de hojaldre están recomendadas para vender en panaderías y pastelerías.

Se hornean en el punto de venta sin descongelación previa. Este sistema permite ir horneando bajo demanda, evitando así posibles mermas.

También se pueden hornear por encargo, ya que en menos de una hora el producto está horneado y listo para el consumo.

### TIENDAS DE ALIMENTACIÓN CON HORNO

En tiendas de alimentación que dispongan de horno se pueden vender nuestras empanadas, ya que se hornean en el punto de venta sin descongelación previa en menos de 45 minutos.

### ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA PARA LLEVAR

Todas nuestras empanadas y hornazos están recomendados para establecimientos de comida para llevar. Por tipo de producto y tiempos de elaboración, encajan perfectamente entre los productos de este tipo de establecimiento, como pueden ser los pollos asados, las paellas y otros platos elaborados.

### EMPRESAS DE CATERING

Nuestras empanadas se fabrican en varios formatos, por lo que permite a las empresas de catering servirlos de forma individual o en formatos grandes para trocear y compartir.

## Formatos

- **Formato individual de 120 g.**  
30 unidades por caja.

## Preparación

Introducir directamente al horno a 200 grados durante 40 minutos aprox.

## Información sobre alergénicos

Contiene gluten, huevos, pescado y granos de sésamo.  
Puede contener trazas de frutos de cáscara.

Distribuimos nuestros productos ultracongelados en toda la Comunidad de Madrid, incluyendo Madrid Capital. Repartimos varios días a la semana sin necesidad de pedido mínimo.

## Contactar



**Llámanos al 639 17 05 30**

[www.buravi.es](http://www.buravi.es)

## Hornazo tradicional



### Descripción

Estos hornazos se elaboran artesanalmente en nuestro obrador y se ultracongelan en crudo en túnel de congelación de última generación. Están elaborados con una masa de pan especial, receta centenaria de un convento de monjas y están rellenos de lomo, chorizo y finas lonchas de panceta.

Se hornean en el punto de venta sin descongelación previa. Este sistema permite ir horneando bajo demanda, evitando así posibles mermas.

### Tipos de negocio

Los hornazos tradicionales en crudo están indicados para su venta en los siguientes tipos de negocio:

#### PANADERÍAS Y PASTELERÍAS

Los hornazos tradicionales en crudo en sus diferentes formatos son idóneos para vender en panaderías y pastelerías.

Se hornean en el punto de venta sin descongelación previa. Este sistema permite ir horneando bajo demanda, evitando así posibles mermas.

También se pueden hornear por encargo, ya que en menos de una hora el producto está horneado y listo para el consumo.

## **TIENDAS DE ALIMENTACIÓN CON HORNO**

En tiendas de alimentación que dispongan de horno, se puede vender este hornazo ya que se hornean en el punto de venta sin descongelación previa en menos de 45 minutos.

## **ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA PARA LLEVAR**

Todas nuestras empanadas y hornazos están recomendados para establecimientos de comida para llevar. Por tipo de producto y tiempos de elaboración, encajan perfectamente entre los productos de este tipo de establecimiento, como pueden ser los pollos asados, las paellas y otros platos elaborados.

## **EMPRESAS DE CATERING**

Este hornazo se fabrica en varios formatos, por lo que permite a las empresas de catering servirlos de forma individual o en formatos grandes para trocear y compartir.

## **Formatos**

- **Formato individual de 175 g.**  
Este formato individual está relleno de lomo y chorizo (no se añade panceta).  
20 unidades por caja
- **Formato de 500 g.**  
Dimensiones 20 cm x 16 cm.  
8 unidades por caja.
- **Formato de 1.000 g.**  
Dimensiones 32 cm x 23 cm.  
4 unidades por caja.
- **Formato de 2.000 g.**  
Dimensiones 42 cm x 32 cm.  
5 unidades por caja.

## Preparación

Introducir directamente al horno a 200 grados durante 35 minutos aprox.

## Información sobre alergénicos

Contiene gluten, huevos y leche y sus derivados.

Distribuimos nuestros productos ultracongelados en toda la Comunidad de Madrid, incluyendo Madrid Capital. Repartimos varios días a la semana sin necesidad de pedido mínimo.

## Contactar



*Llámanos al 639 17 05 30*

[www.buravi.es](http://www.buravi.es)

## Empanada de atún con pisto



### Descripción

Empanada elaborada con hojaldre de alta calidad, rellena de lomos de atún y una delicada elaboración de pisto murciano.

### Tipos de negocio

Las empanadas de hojaldre están indicadas para su venta en los siguientes tipos de negocio:

#### PANADERÍAS Y PASTELERÍAS

Nuestras empanadas de hojaldre están recomendadas para vender en panaderías y pastelerías.

Se hornean en el punto de venta sin descongelación previa. Este sistema permite ir horneando bajo demanda, evitando así posibles mermas.

También se pueden hornear por encargo, ya que en menos de una hora el producto está horneado y listo para el consumo.

## **TIENDAS DE ALIMENTACIÓN CON HORNO**

En tiendas de alimentación que dispongan de horno se pueden vender nuestras empanadas, ya que se hornean en el punto de venta sin descongelación previa en menos de 45 minutos.

## **ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA PARA LLEVAR**

Todas nuestras empanadas y hornazos están recomendados para establecimientos de comida para llevar. Por tipo de producto y tiempos de elaboración, encajan perfectamente entre los productos de este tipo de establecimiento, como pueden ser los pollos asados, las paellas y otros platos elaborados.

## **EMPRESAS DE CATERING**

Nuestras empanadas se fabrican en varios formatos, por lo que permite a las empresas de catering servirlos de forma individual o en formatos grandes para trocear y compartir.

## **Formatos**

- **Formato de 500 g.**  
Dimensiones 20 cm x 15 cm  
8 unidades por caja
- **Formato de 1.000 g.**  
Dimensiones 30 cm x 20 cm  
4 unidades por caja

## **Preparación**

Introducir directamente al horno a 200 grados durante 40 minutos aprox.

## **Información sobre alergénicos**

Contiene gluten, huevos y pescado.

Puede contener trazas de granos de sésamo y frutos de cáscara.

Distribuimos nuestros productos ultracongelados en toda la Comunidad de Madrid, incluyendo Madrid Capital. Repartimos varios días a la semana sin necesidad de pedido mínimo.

## Contactar



*Llámanos al 639 17 05 30*

[www.buravi.es](http://www.buravi.es)

## Empanada de carne



### Descripción

Empanada de hojaldre rellena de carne de ternera de Ávila de primera calidad (75%) y un poco de carne de cerdo (25%) que aporta más jugosidad, enriquecida con un suave sofrito de cebolla, tomate y pimientos del piquillo.

### Tipos de negocio

Las empanadas de hojaldre están indicadas para su venta en los siguientes tipos de negocio:

#### PANADERÍAS Y PASTELERÍAS

Nuestras empanadas de hojaldre están recomendadas para vender en panaderías y pastelerías.

Se hornean en el punto de venta sin descongelación previa. Este sistema permite ir horneando bajo demanda, evitando así posibles mermas.

También se pueden hornear por encargo, ya que en menos de una hora el producto está horneado y listo para el consumo.

## **TIENDAS DE ALIMENTACIÓN CON HORNO**

En tiendas de alimentación que dispongan de horno se pueden vender nuestras empanadas, ya que se hornean en el punto de venta sin descongelación previa en menos de 45 minutos.

## **ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA PARA LLEVAR**

Todas nuestras empanadas y hornazos están recomendados para establecimientos de comida para llevar. Por tipo de producto y tiempos de elaboración, encajan perfectamente entre los productos de este tipo de establecimiento, como pueden ser los pollos asados, las paellas y otros platos elaborados.

## **EMPRESAS DE CATERING**

Nuestras empanadas se fabrican en varios formatos, por lo que permite a las empresas de catering servirlos de forma individual o en formatos grandes para trocear y compartir.

## **Formatos**

- **Formato de 500 g.**  
Dimensiones 20 cm x 15 cm  
8 unidades por caja
- **Formato de 1.000 g.**  
Dimensiones 30 cm x 20 cm  
4 unidades por caja

## **Preparación**

Introducir directamente al horno a 200 grados durante 40 minutos aprox.

## **Información sobre alergénicos**

Contiene gluten y huevos

Puede contener trazas de granos de sésamo y frutos de cáscara.

Distribuimos nuestros productos ultracongelados en toda la Comunidad de Madrid, incluyendo Madrid Capital. Repartimos varios días a la semana sin necesidad de pedido mínimo.

## Contactar



*Llámanos al 639 17 05 30*

[www.buravi.es](http://www.buravi.es)

## Empanada de bacon, queso y dátiles



### Descripción

Empanada de hojaldre rellena de bacon, queso y trozos de dátil. Es una combinación muy valorada por la combinación entre sabores dulces y salados.

### Tipos de negocio

Las empanadas de hojaldre están indicadas para su venta en los siguientes tipos de negocio:

#### PANADERÍAS Y PASTELERÍAS

Nuestras empanadas de hojaldre están recomendadas para vender en panaderías y pastelerías.

Se hornean en el punto de venta sin descongelación previa. Este sistema permite ir horneando bajo demanda, evitando así posibles mermas.

También se pueden hornear por encargo, ya que en menos de una hora el producto está horneado y listo para el consumo.

## **TIENDAS DE ALIMENTACIÓN CON HORNO**

En tiendas de alimentación que dispongan de horno se pueden vender nuestras empanadas, ya que se hornean en el punto de venta sin descongelación previa en menos de 45 minutos.

## **ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA PARA LLEVAR**

Todas nuestras empanadas y hornazos están recomendados para establecimientos de comida para llevar. Por tipo de producto y tiempos de elaboración, encajan perfectamente entre los productos de este tipo de establecimiento, como pueden ser los pollos asados, las paellas y otros platos elaborados.

## **EMPRESAS DE CATERING**

Nuestras empanadas se fabrican en varios formatos, por lo que permite a las empresas de catering servirlos de forma individual o en formatos grandes para trocear y compartir.

## **Formatos**

- **Formato de 500 g.**  
Dimensiones 20 cm x 15 cm  
8 unidades por caja

## **Preparación**

Introducir directamente al horno a 200 grados durante 40 minutos aprox.

## **Información sobre alergénicos**

Contiene gluten, soja, huevo y leche y sus derivados  
Puede contener trazas de pescado, granos de sésamo y frutos de cáscara.



Distribuimos nuestros productos ultracongelados en toda la Comunidad de Madrid, incluyendo Madrid Capital. Repartimos varios días a la semana sin necesidad de pedido mínimo.

## Contactar



*Llámanos al 639 17 05 30*

[www.buravi.es](http://www.buravi.es)

## Empanada de jamón york y queso



### **Descripción**

Empanada de hojaldre rellena de jamón york de primera calidad y una exquisita crema de queso.

### **Tipos de negocio**

Las empanadas de hojaldre están indicadas para su venta en los siguientes tipos de negocio:

#### **PANADERÍAS Y PASTELERÍAS**

Nuestras empanadas de hojaldre están recomendadas para vender en panaderías y pastelerías.

Se hornean en el punto de venta sin descongelación previa. Este sistema permite ir horneando bajo demanda, evitando así posibles mermas.

También se pueden hornear por encargo, ya que en menos de una hora el producto está horneado y listo para el consumo.

## **TIENDAS DE ALIMENTACIÓN CON HORNO**

En tiendas de alimentación que dispongan de horno se pueden vender nuestras empanadas, ya que se hornean en el punto de venta sin descongelación previa en menos de 45 minutos.

## **ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA PARA LLEVAR**

Todas nuestras empanadas y hornazos están recomendados para establecimientos de comida para llevar. Por tipo de producto y tiempos de elaboración, encajan perfectamente entre los productos de este tipo de establecimiento, como pueden ser los pollos asados, las paellas y otros platos elaborados.

## **EMPRESAS DE CATERING**

Nuestras empanadas se fabrican en varios formatos, por lo que permite a las empresas de catering servirlos de forma individual o en formatos grandes para trocear y compartir.

## **Formatos**

- **Formato de 500 g.**  
Dimensiones 20 cm x 15 cm  
8 unidades por caja

## **Preparación**

Introducir directamente al horno a 200 grados durante 40 minutos aprox.

## **Información sobre alergénicos**

Contiene gluten, leche y sus derivados, soja y huevos  
Puede contener trazas de pescado, granos de sésamo y frutos de cáscara.



Distribuimos nuestros productos ultracongelados en toda la Comunidad de Madrid, incluyendo Madrid Capital. Repartimos varios días a la semana sin necesidad de pedido mínimo.

## Contactar



*Llámanos al 639 17 05 30*

[www.buravi.es](http://www.buravi.es)