

CATÁLOGO 2026



***Fábrica y Centro de distribución en Madrid
C/ Luis I, 56. Nave 14, interior. Polígono Villa de Vallecas.
Telf - 674304133 -***



PANES



PAN DE BONO

NOMBRE:

Pan de Bono.

DESCRIPCIÓN:

Pan de bono colombiano hecho con queso Latino.

PRESENTACIÓN COMERCIAL:

8 Unidades de 30 gramos por bolsa total 240 gramos. Caja de 20 unidades.

PREPARACIÓN:

Sin descongelar ponga en un recipiente para horno o airfryer a 180° durante 15 minutos aproximada-

INGREDIENTES:

QUESO fresco [LECHE de vaca pasteurizada, sal, cuajo, corrector de acidez E509, conservador E202], almidón de yuca modificado, HUEVO, LECHE, azúcar y sal.

CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:

Transportar, almacenar y conservar a -18° centígrados



PAN DE YUCA

NOMBRE:

Pan de Yuca

DESCRIPCIÓN:

Pan de queso, cuñapé, chipa, pao de queijo.

PRESENTACIÓN COMERCIAL:

8 Unidades de 30 gramos por bolsa total 240 gramos. Caja de 20 unidades.

PREPARACIÓN:

Sin descongelar ponga en un recipiente para horno o airfryer de a 180° durante 15 minutos aproximadamente.

INGREDIENTES:

Queso fresco de vaca, almidón de yuca, leche de vaca, huevos, y sal. (puede contener alérgenos)

CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:

Transportar, almacenar y conservar a -18° centígrados



EMPANADAS DE VERDE



EMPANADA DE VERDE POLLO

NOMBRE:

Empanada de plátano verde rellena de pollo.

DESCRIPCIÓN:

Empanada tradicional ecuatoriana rellena de pollo.

PRESENTACIÓN COMERCIAL:

4 Unidades de 60 gramos por bolsa total 240 gramos. Caja de 20 unidades.

PREPARACIÓN:

Precaliente el aceite a 180 °C, sumergir la empanada sin descongelar y freír durante 6 minutos aproximadamente.

INGREDIENTES:

Pechuga de pollo, plátano macho cocido, sal, especias, aceite de girasol, zanahoria y guisantes.

CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:

Transportar, almacenar y conservar a -18° centígrados



EMPANADA DE VERDE CARNE

NOMBRE:

Empanada de plátano verde rellena de carne.

DESCRIPCIÓN:

Empanada tradicional ecuatoriana rellena de carne.

PRESENTACIÓN COMERCIAL:

4 Unidades de 60 gramos por bolsa total 240 gramos. Caja de 20 unidades.

PREPARACIÓN:

Precalienta el aceite a 180 °C, sumergir la empanada sin descongelar y freír durante 6 minutos aproximadamente.

INGREDIENTES:

Plátano macho, carne de vacuno, zanahoria, guisantes, sal, especias, aceite de girasol.

CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:

Transportar, almacenar y conservar a -18° centígrados



EMPANADA DE VERDE QUESO

NOMBRE:

Empanada de plátano verde rellena de queso.

DESCRIPCIÓN:

Empanada tradicional ecuatoriana rellena de queso latino.

PRESENTACIÓN COMERCIAL:

4 Unidades de 60 gramos por bolsa total 240 gramos. Caja de 20 unidades.

PREPARACIÓN:

Precaliente el aceite a 180 °C, sumergir la empanada sin descongelar y freír durante 6 minutos aproximadamente.

INGREDIENTES:

Plátano macho, queso fresco de vaca (Leche pasteurizada de vaca, sal, cloruro cálcico, coagulante microbiano, sorbato de potasio, conservante E-202), sal y aceite de girasol.

CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:

Transportar, almacenar y conservar a -18° centígrados



EMPANADAS COLOMBIANAS



EMPANADA COLOMBIANA QUESO

NOMBRE:

Empanada colombiana rellena de queso.

DESCRIPCIÓN:

Empanada tradicional colombiana rellena de queso.

PRESENTACIÓN COMERCIAL:

4 Unidades de 60 gramos por bolsa total 240 gramos. Caja de 20 unidades.

PREPARACIÓN:

Precaliente el aceite a 180 °C sumergir la empanada sin descongelar y freír durante 6 minutos aproximadamente.

INGREDIENTES:

Queso fresco de vaca (Leche pasteurizada de vaca, sal, cloruro cálcico, especias, coagulante microbiano, sorbato de potasio, conservante E-202) harina de maíz precocida, huevo, sal y aceite de girasol.

CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:

Transportar, almacenar y conservar a -18° centígrados



EMPANADA COLOMBIANA CARNE

NOMBRE:

Empanada colombiana rellena de carne.

DESCRIPCIÓN:

Empanada tradicional colombiana rellena de carne.

PRESENTACIÓN COMERCIAL:

4 Unidades de 60 gramos por bolsa total 240 gramos. Caja de 20 unidades.

PREPARACIÓN:

Precaliente el aceite a 180 °C sumergir la empanada sin descongelar y freír durante 6 minutos aproximadamente.

INGREDIENTES:

Carne de vacuno, harina de maíz precocida, vegetales, patata, huevo, colorante, sal, especias y aceite de girasol.

CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:

Transportar, almacenar y conservar a -18° centígrados



EMPANADA COLOMBIANA

NOMBRE:

Empanada colombiana rellena de pollo.

DESCRIPCIÓN:

Empanada tradicional colombiana rellena de

PRESENTACIÓN COMERCIAL:

**4 Unidades de 60 gramos por bolsa total 240 gramos.
 Caja de 20 unidades.**

PREPARACIÓN:

**Pre caliente el aceite a 180 °C sumergir la empanada
 sin descongelar y freír durante 6 minutos aproxima-
 damente.**

INGREDIENTES:

**Pechuga de pollo, harina de maíz precocida, vegetales,
 huevo, colorante, patata, especias y aceite de girasol.**

CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:

Transportar, almacenar y conservar a -18° centígrados



EMPANADAS SALTEÑAS



EMPANADA SALTEÑA PICANTE

NOMBRE:

Empanada Salteña boliviana mixta picante.

DESCRIPCIÓN:

Empanada Salteña tradicional boliviana relleno de pollo y carne en su jugo picante.

PRESENTACIÓN COMERCIAL:

2 Unidades de 140 gramos por bolsa total 280 gramos. Caja de 20 unidades.

PREPARACIÓN:

Sin descongelar ponga en un recipiente para horno o airfryer de a 180° entre 17 y 20 minutos aproximadamente.

INGREDIENTES:

Carne de vacuno,harina de trigo, pechuga de pollo, zanahoria, guisantes, aceitunas, pimienta cayena, apio, sal, soja,huevo,especias, aceite vegetal.

CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:

Transportar, almacenar y conservar a -18° centígrados



EMPANADA SALTEÑA MIXTA

NOMBRE:

Empanada Salteña boliviana mixta.

DESCRIPCIÓN:

Empanada Salteña tradicional boliviana rellena de pollo y carne en su jugo.

PRESENTACIÓN COMERCIAL:

2 Unidades de 140 gramos por bolsa total 280 gramos. Caja de 20 unidades.

PREPARACIÓN:

Sin descongelar ponga en un recipiente para horno o airfyer de a 180° entre 17 y 20 minutos aproximadamente.

INGREDIENTES:

Carne de vacuno, harina de trigo, pechuga de pollo, zanahoria, guisantes, aceitunas, apio, sal, soja, huevo, especias, aceite de vegetal.

CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:

Transportar, almacenar y conservar a -18° centígrados



OTROS PRODUCTOS



BUÑUELO COLOMBIANO

NOMBRE:

Buñuelo colombiano.

DESCRIPCIÓN:

Buñuelo tradicional colombiano con queso costeño latino.

PRESENTACIÓN COMERCIAL:

4 Unidades de 30 gramos por bolsa total 120 gramos. Caja de 20 unidades.

PREPARACIÓN:

Sin descongelar ponga en un recipiente para horno o airfryer de a 180° entre 5 y 8 minutos aproximadamente.

INGREDIENTES:

Queso fresco de vaca, fécula de maíz, leche de vaca, almidón de yuca, agua, huevos, azúcar, margarina, sal, impulsor, aceite de girasol. (puede contener alérgenos)

CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:

Transportar, almacenar y conservar a -18° centígrados



TEQUEÑOS

NOMBRE:
Tequeños

DESCRIPCIÓN:
Tequeños deditos de queso.

PRESENTACIÓN COMERCIAL:
5 Unidades de 40 gramos por bolsa total 200 gramos. Caja de 20 unidades.

PREPARACIÓN:
Precaliente el aceite a 180 °C, sumergir los tequeños sin descongelar y freír durante 4 minutos aproximadamente.

INGREDIENTES:
QUESO latino [LECHE de vaca pasteurizada, sal, conservador E202, cuajo, corrector de acidez E509], harina de TRIGO, agua, LECHE entera, margarina, azúcar, sal y levadura

CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:
Transportar, almacenar y conservar a -18° centígrados



TORTILLA DE MAÍZ

NOMBRE:

Tortilla de maíz

DESCRIPCIÓN:

Tortilla de maíz rellena de queso latino.

PRESENTACIÓN COMERCIAL:

3 unidades de 80 gramos por bolsa total 240 gramos. Caja de 20 unidades.

PREPARACIÓN:

Sin descongelar ponga en un recipiente para horno o airfryer de a 190° durante 20 minutos aproximadamente.

INGREDIENTES:

Queso fresco de vaca, harina de maíz precocinada, almidón de yuca, maíz dulce, azúcar, margarina y sal y leche de vaca pasteurizada.

CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:

Transportar, almacenar y conservar a -18° centígrados



HUMITA

NOMBRE:
Humita

DESCRIPCIÓN:
Humita de maíz dulce rellena de queso latino.

PRESENTACIÓN COMERCIAL:
2 Unidades de 140 gramos por bolsa total 280 gramos. Caja de 20 unidades.

PREPARACIÓN:
Sin descongelar humedezca la humita con agua, caliente en el microondas 4 minutos a máxima potencia.

INGREDIENTES:
Maíz dulce, queso fresco de vaca, huevo, margarina vegetal, azúcar, sal, leche pasteurizada de vaca, colorante alimentario.

CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:
Transportar, almacenar y conservar a -18° centígrados



PAPAS RELLENAS

NOMBRE:
Papas rellenas

DESCRIPCIÓN:
Papas rellenas de carne de vacuno.

PRESENTACIÓN COMERCIAL:
2 Unidades de 135 gramos por bolsa total 270 gramos. Caja de 20 unidades.

PREPARACIÓN:
Sin descongelar, caliente en el microondas 6 minutos a máxima potencia.

INGREDIENTES:
Patata, carne de vacuno, sofrito (cebolla, pimiento), arroz, huevo, leche, harina de trigo, condimentos, sal, aceite de girasol.

CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:
Transportar, almacenar y conservar a -18º centígrados



BOLONES

NOMBRE:

Bolón de plátano verde

DESCRIPCIÓN:

Bolones de plátano verde 3 sabores: queso, chicharrón y mixto

PRESENTACIÓN COMERCIAL:

3 Unidades de 80 gramos por bolsa total 240 gramos. Caja de 20 unidades.

PREPARACIÓN:

Sin descongelar calentar en Horno o Airfryer a 180°C durante 6/8 minutos.

INGREDIENTES:

Plátano macho, queso fresco de vaca, chicharrón de cerdo, aceite vegetal y sal.

CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:

Transportar, almacenar y conservar a -18° centígrados



QUESOS



QUESOS FRESCOS

NOMBRE:
Queso fresco.

DESCRIPCIÓN:
Queso fresco latino.

PRESENTACIÓN COMERCIAL:

Mini azul 750 gramos por unidad peso aprox.
Mini verde 750 gramos por unidad peso aprox.
Tacos 300 gramos por unidad peso neto.
Barra 3 kilos por unidad peso aproximado.

INGREDIENTES

Leche pasteurizada de vaca, sal, cuajo, corrector de acidez, cloruro cálcico, conservador E-202. E.S. 45% Min. MG/ ES 45% Min. Origen de la leche: España.

CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:

Transportar, almacenar y conserva a entre 0° y 4° centígrados.

FORMATO MINI



FORMATO TACOS



FORMATO BARRA



QUESO COSTEÑO

NOMBRE:

Queso Costeño.

DESCRIPCIÓN:

Queso tradicional costeño.

PRESENTACIÓN COMERCIAL:

**Mini 750 gramos por unidad peso aprox.
Tacos 300 gramos por unidad peso neto.
Barra 3 kilos por unidad peso aproximado.**

INGREDIENTES

Leche pasteurizada de vaca, sal, cuajo, corrector de acidez, cloruro cálcico, conservador E-202. E.S. 45% Min. MG/ ES 45% Min. Origen de la leche: España.

CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:

Transportar, almacenar y conserva a entre 0º y 4º centígrados.

FORMATO MINI



FORMATO TACOS



FORMATO BARRA



AREPAS "LAS ARTESANAS"



AREPAS "LAS ARTESANAS"

**NOMBRE:
AREPAS**

**DESCRIPCIÓN:
AREPAS "LAS ARTESANAS" FABRICADAS DE
MANERA TRADICIONAL**

**PRESENTACIÓN COMERCIAL:
AREPAS BLANCAS 750G APROX
6 AREPAS X BOLSA
CAJA X 20 BOLSAS**

**AREPAS AMARILLAS 750G APROX
6 AREPAS X BOLSA
CAJA X 20 BOLSAS**

**INGREDIENTES
Harina de maíz, agua, margarina, sal
y conservante E200**

**CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:
Transportar, almacenar y conserva a entre 0° y 4°
centígrados.**



SNACKS DE PLÁTANO FRITO



PLÁTANO FRITO SNACKS

NOMBRE:

Platanitos (CHIFLES - TAJADAS)

DESCRIPCIÓN:

Plátano macho frito corte redondo.

PRESENTACIÓN COMERCIAL:

Bolsa de 60 gramos. Caja 48 unidades.

PREPARACIÓN:

Listo para consumir.

INGREDIENTES:

Plátano macho verde, aceite vegetal y sal.

CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:

Transportar sin comprimir, almacenar y conservar a temperatura ambiente.



PLÁTANO FRITO SNACKS

NOMBRE:

Platanitos (CHIFLES - TAJADAS)

DESCRIPCIÓN:

Plátano macho frito corte largo.

PRESENTACIÓN COMERCIAL:

Bolsa de 90 gramos. Caja 24 unidades.

PREPARACIÓN:

Listo para consumir.

INGREDIENTES:

Plátano macho frito en aceite vegetal y sal.

CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:

Transportar sin comprimir, almacenar y conservar a temperatura ambiente.



PLATANITOS ARTESANOS



PLÁTANO FRITO ARTESANO

NOMBRE:

Platanitos Artesanos (CHIFLES - TAJADAS)

DESCRIPCIÓN:

Plátano macho frito corte largo.

PRESENTACIÓN COMERCIAL:

Bolsa de 90 gramos. Caja 40 unidades.

PREPARACIÓN:

Listo para consumir.

INGREDIENTES:

Plátano macho frito en aceite de girasol y sal.

CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:

Transportar sin comprimir, almacenar y conservar a en lugar fresco y seco.

EMBUTIDOS



CHORIZO SANTARROSANO

NOMBRE:

**Chorizo Santarrosano
(TRADICIONAL COLOMBIANO)**

DESCRIPCIÓN:

Embutido fresco elaborado a base de carne de cerdo seleccionada, mezclada con especias naturales y condimentos tradicionales. Presenta color rojo intenso, textura firme y aroma característico.

PRESENTACIÓN COMERCIAL:

Bolsa de 400 gramos. Caja 20 unidades.



PREPARACIÓN:

Consumir cocinado; Freír al sartén 5 min , barbacoa 10 min o en airfryer 180° 15 min.

INGREDIENTES:

Paleta de cerdo, tocino, agua, cebollín fresco, sal, ajo en polvo, comino, maltodextrina, pimentón dulce, fécula de patatas, proteína de soja, estabilizante E-451i, cebolla en polvo, antioxidante E-301, conservador E-250, potenciador de sabor E-621, tomillo, azúcar, cúrcuma, conservador E-270.

CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:

Transportar , almacenar y conservar a temperaturas de refrigeración (entre 0°C y 5°C)

CHORIZO PICANTE

NOMBRE:

Chorizo Picante

DESCRIPCIÓN:

Embutido fresco elaborado con carne de cerdo seleccionada y una mezcla especial de especias naturales, destacándose por su perfil intensamente condimentado y su característico nivel de picante.

PRESENTACIÓN COMERCIAL:

Bolsa de 400 gramos. Caja 20 unidades.



PREPARACIÓN:

Consumir cocinado; Freír al sartén 5 min , barbacoa 10 min o en airfryer 180º 15 min.

INGREDIENTES:

Paleta de cerdo, tocino, agua, sal, estabilizante E-451i, ajo en polvo, pimentón dulce y picante, conservador E-250, antioxidante E-301, cayena molida, cebolla en polvo, comino, orégano, colorante E-120, potenciador de sabor E-621, azúcar, pimienta negra, conservador E-270.

CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:

Transportar , almacenar y conservar a temperaturas de refrigeración (entre 0°C y 5°C)

CHORIZO AHUMADO

NOMBRE:

Chorizo Ahumado

DESCRIPCIÓN:

Embutido elaborado con carne de cerdo seleccionada y una mezcla equilibrada de especias naturales, sometido a un proceso de ahumado controlado que le otorga su característico aroma profundo y sabor distintivo.

PRESENTACIÓN COMERCIAL:

Bolsa de 400 gramos. Caja 20 unidades.



PREPARACIÓN:

Consumir cocinado; Freír al sartén 5 min , barbacoa 10 min o en airfryer 180º 15 min.

INGREDIENTES:

Paleta de cerdo, tocino, agua, sal, azúcar, estabilizante E-451i, conservador E-250, ajo en polvo, potenciador de sabor E-621, pimienta blanca, nuez moscada, antioxidante E-301, semilla de cilantro, aroma de humo líquido, pimentón dulce, conservador E-270.

CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:

Transportar , almacenar y conservar a temperaturas de refrigeración (entre 0°C y 5°C)



PRODUCTOS AL GRANEL
Bolsas de 100, 200 Y 500 UDS
Consultar precios

Pedidos:

674 304 133

info@gastromixeuropa.com