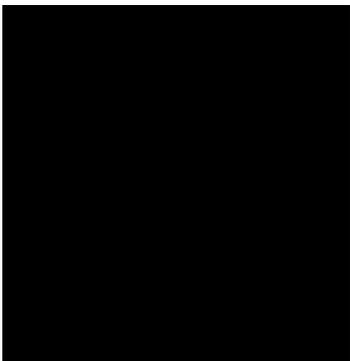
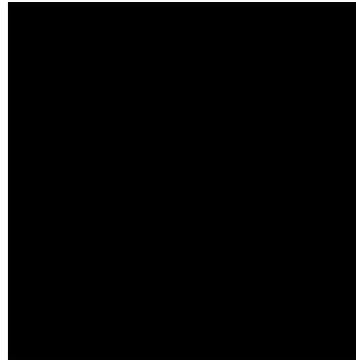
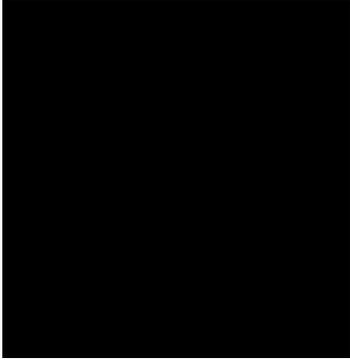
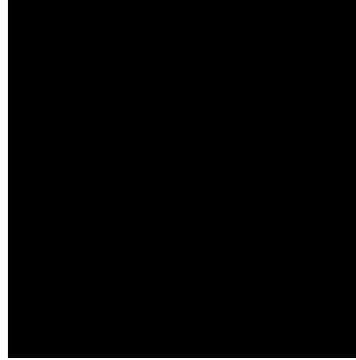




catálogo de productos





20 años

de exquisita tradición

.....

Cuando se cumplen 20 años de una actividad empresarial ininterrumpida, hay siempre más de una razón poderosa que avala un periodo largo de actividad en un sector tan dinámico como el de la bollería y los productos salados.

Nuestra filosofía empresarial durante estos años es, y seguirá siendo, la de cuidar de nuestros clientes ofreciéndoles siempre productos de gran calidad y atendiendo sus propuestas y peticiones para prestar el mejor servicio.

En Horneo tenemos muy claro que la base de nuestro éxito está en la conjunción del uso de materias primas de calidad, de un gran equipo de profesionales y de un espíritu innovador para ofrecer lo mejor del mercado y de cada uno de nosotros.

En este aniversario, echamos la mirada atrás para contemplar los logros que hemos conseguido junto a nuestros clientes, pero también la ponemos hacia delante para planificar nuestro futuro juntos, con la misma ilusión con la que empezamos este camino.

GRACIAS POR ESTOS 20 AÑOS.



LEYENDAS

 PESO

 UNIDADES/CAJA

 CAJAS/PALET

 TIEMPO DESCONGELACIÓN

 TIEMPO DE FERMENTACIÓN

 TEMPERATURA HORNO

 TIEMPO COCCIÓN



salados

siempre crujiente

.....

Para el aperitivo, la merienda, la oficina, el parque, una celebración...Nuestros salados con gran variedad de sabores, formas y masas son perfectos para disfrutar en cualquier momento y lugar.

Combina diferentes rellenos para ofrecer a tus clientes todo un contraste de sabores con las mejores recetas tradicionales.

Empanadillas



Pizzas



Snacks

Empanadillas

las reinas del lugar

Si hay un producto salado que gusta tanto a mayores como a pequeños y que además, según el formato, sirve tanto como para aperitivo, como entrante o como una merienda nutritiva, esa es la empanadilla.

Además, en Horneo las tienes de una gran variedad de sabores y de tamaños.

¡DISFRÚTALAS!





empanadillas petit



REF. 234

**EMPANADILLA PETIT
YORK Y CREMET**
30 GR



REF. 235

**EMPANADILLA PETIT
ATÚN ESPECIAL**
30 GR



REF. 236

**EMPANADILLA PETIT
CARNE**
30 GR

“
Pequeños bocados
deliciosos, siempre
tiernos y crujientes
”

CARACTERÍSTICAS Y TIEMPOS

 30 grs	 4 kg	 128	 60 min.	 180 °C	 15 min.
---	---	--	--	---	--

empanadillas peque y mini



REF. 4930/930

**EMPANADILLA
PISTO Y ATÚN**
50 GR - 65 GR



REF. 4931/931

**EMPANADILLA
CEBOLLA Y ATÚN**
50 GR - 65 GR



REF. 4932/932

**EMPANADILLA
ESPINACAS**
50 GR - 65 GR



REF. 4939/939

**EMPANADILLA
YORK Y QUESO**
50 GR - 65 GR



REF. 4940/940

**EMPANADILLA
SOBRASADA**
50 GR - 65 GR



CARACTERÍSTICAS Y TIEMPOS 50 GR

50grs	75	120	50 min.	180 °C	18-20 min.
-------	----	-----	---------	--------	------------



REF. 4941/941 **EMPANADILLA ZARANGOLLO**
50 GR - 65 GR



REF. 4943/943 **EMPANADILLA PIZZA**
50 GR - 65 GR



REF. 4935/935 **EMPANADILLA CARNE**
50 GR - 65 GR



REF. 4936/936 **EMPANADILLA ATÚN ESPECIAL**
50 GR - 65 GR



REF. 4938/938 **EMPANADILLA ATÚN GOURMET**
50 GR - 65 GR

CARACTERÍSTICAS Y TIEMPOS 65 GR

 KG					
65 grs	60	128	60 min.	180 °C	18-20 min



REF. 4934/934

**EMPANADILLA
MORCILLA**

50 grs 65 grs	75 60	120 128	50 min. 60 min.	180 °C 180 °C	18-20 min. 18-20 min.



REF. 4944/944

**EMPANADILLA
BARBACOA**

50 grs 65 grs	75 60	120 128	50 min. 60 min.	180 °C 180 °C	18-20 min. 18-20 min.



REF. 4945/945

**EMPANADILLA
BACON Y QUESO**

50 grs 65 grs	75 60	120 128	50 min. 60 min.	180 °C 180 °C	18-20 min. 18-20 min.



REF. 946

**EMPANADILLA
POLLO**

60 grs	80	128	60 min.	180 °C	18-20 min.



REF. 947

**EMPANADILLA
ATÚN Y QUESO**

60 grs	80	128	60 min.	180 °C	18-20 min.

Elije entre nuestra
gran variedad de
reellenos de sabores
deliciosos





empanadillas grandes



REF. 2236/241 **EMPANADILLA ATÚN ESPECIAL**
110 GR - 140 GR



REF. 2230/288 **EMPANADILLA PISTO Y ATÚN**
110 GR - 140 GR



REF. 2231/286 **EMPANADILLA CEBOLLA Y ATÚN**
110 GR - 140 GR



REF. 2287/287 **EMPANADILLA CASERA**
110 GR - 140 GR

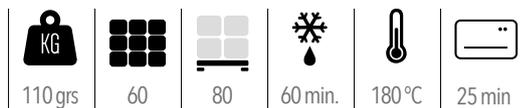


REF. 2232/289 **EMPANADILLA ESPINACAS**
110 GR - 140 GR

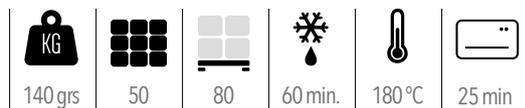


REF. 2235/276 **EMPANADILLA CARNE**
110 GR - 140 GR

CARACTERÍSTICAS Y TIEMPOS 110 GR



CARACTERÍSTICAS Y TIEMPOS 140 GR





REF. 2246/278

**EMPANADILLA
POLLO**


110 grs
130grs


60
60


80
72


60 min.
60 min.


180 °C
180 °C


25 min.
25 min.



REF. 2239

**EMPANADILLA
YORK Y QUESO**
110 GR



REF. 2245

**EMPANADILLA
BACON**
110 GR



REF. 243

**EMPANADILLA
PISTO**
110 GR





REF. 2234

**EMPANADILLA
MORCILLA**
110 GR



Sabores innovadores

Nuestras empanadillas se elaboran con la mejor materia prima, con abundante relleno y de forma tradicional para conservar el aroma, sabor y textura que las hacen un producto tan especial.

**¡PARA CHUPARSE
LOS DEDOS!**



REF. 257

**EMPANADILLA SALMÓN
Y CREMA DE QUESO**

110grs	40	120	60 min.	180°C	25 min.

CARACTERÍSTICAS Y TIEMPOS 110 GR

110grs	60	80	60 min.	180°C	25 min.

¡novedad!

Medias Lunas de hojaldre

Elaboradas al estilo tradicional, nuestras medias lunas se caracterizan por sus rellenos abundantes y su gran sabor. Las finas capas de hojaldre crujiente se mezclan con una combinación de sabores novedosos como el kebab y nuestros sabores de siempre.

¡SIMPLEMENTE
DELICIOSAS!



REF. 239

**MEDIA LUNA
ATÚN**



REF. 246

**MEDIA LUNA
KEBAB**



REF. 339

**MEDIA LUNA
CARNE**



REF. 248

**MEDIA LUNA
FRITO**





REF. 338

**MEDIA LUNA
BACON Y QUESO**

 130 grs	 30	 120	 60 min.	 180 °C	 20 min.
--	---	--	--	---	--



REF. 342

**MEDIA LUNA
TOPI**

 130 grs	 30	 120	 60 min.	 180 °C	 20 min.
---	--	---	---	--	---

REF. 343

**MEDIA LUNA
YORK Y QUESO**

 130grs	 30	 120	 60 min.	 180 °C	 20 min.
--	--	---	---	--	---



Para tu comodidad, todas nuestras medias lunas de hojaldre ya vienen pintadas con yema de huevo para que solo te preocupes de hornear y listo.



Ya pintado



**NOVEDAD ESPECIAL
20 ANIVERSARIO**





BARBACOA



YORK



ATÚN



BACON



4 QUESOS

Paninis

crujientes y sabrosos

Nuestros paninis se elaboran con procesos de fermentación muy lentos dando como resultado una corteza crujiente, un aroma lleno de matices y un bocado tierno y fresco. Si a esto le sumamos la combinación con ingredientes de gran calidad; el resultado seguro es el éxito entre tus clientes.

- REF. 1322 PANINI **BARBACOA**
- REF. 1320 PANINI **YORK**
- REF. 1324 PANINI **ATÚN**
- REF. 1323 PANINI **BACON**
- REF. 1328 PANINI **4 QUESOS**
- REF. 1321 PANINI **CARBONARA**

¡NUEVO!



CARBONARA

CARACTERÍSTICAS Y TIEMPOS

120 grs	30	80	30 min.	180°C	15 min
---------	----	----	---------	-------	--------



panypizzas



REF. 1329 **PANYPIZZA ATÚN**



REF. 1330 **PANYPIZZA YORK**



REF. 1331 **PANYPIZZA BACON**



REF. 1345 **PANYPIZZA 4 QUESOS**



REF. 1347 **PANYPIZZA CARBONARA**



REF. 1348 **PANYPIZZA BARBACOA**

“
Unimos lo mejor
del pan y lo mejor
de la pizza para
ofrecerte un
producto exquisito
”

CARACTERÍSTICAS Y TIEMPOS

 175 grs	 25	 80	 30 min.	 180 °C	 15 min.
--	---	---	--	---	--



REF. 380

PIZZA 7 MINUTOS
JAMÓN Y QUESO
210 GR



REF. 381

PIZZA 7 MINUTOS
BARBACOA
205 GR



pizzas 7 minutos



REF. 383

PIZZA 7 MINUTOS
VERDURAS
175 GR



REF. 382

PIZZA 7 MINUTOS
4 QUESOS
205 GR



REF. 385

PIZZA 7 MINUTOS
POLLO MARINADO
200 GR

Porque el placer no puede esperar, ahora puedes disfrutar de una sabrosa pizza en solo 7 minutos.



REF. 388

PIZZA 7 MINUTOS
ATÚN
200 GR



REF. 386

PIZZA 7 MINUTOS
BACON
210 GR

CARACTERÍSTICAS Y TIEMPOS



26



80



30 min.



180°C



7 min.

¡novedad!

Pizzas

Masa elaborada al estilo artesanal. Cuanto más tiempo de descongelación y reposo proporcionemos a la masa, mayor esponjosidad obtendremos. Además, para obtener masas finas y crujientes, recomendamos reducir el tiempo de descongelación y reposo a 45 - 60 minutos

Masa a tu gusto: esponjosa o crujiente
¡TÚ ELIGES!

CARACTERÍSTICAS Y TIEMPOS

 18X11	 40	 80	 90 min.	 180°C	 10 min
---	---	---	--	--	---



REF. 3380

PIZZA
YORK Y QUESO



REF. 3381

PIZZA
BARBACOA



REF. 3382

PIZZA
4 QUESOS



REF. 3383

PIZZA
VERDURAS



REF. 3385

PIZZA
**POLLO
MARINADO**



REF. 3386

PIZZA
BACON



REF. 3387

PIZZA
CARBONARA



REF. 3388

PIZZA
ATÚN



NOVEDAD ESPECIAL
20 ANIVERSARIO





ingredientes de calidad
+
experiencia
=
masas únicas



bases pizzas



Nuestras Pizzas



Elaboradas con harinas especiales, todas nuestras pizzas se caracterizan por su lenta fermentación con la que conseguimos una masa tierna y esponjosa.

Nuestros ingredientes naturales unidos a excelentes masas forman una combinación especialmente sabrosa.

¡TODO EL SABOR DE ITALIA ESTÁ EN HORNEO!

REF. 2240	PIZZA YORK 15 CM				
155 grs	25	80	30 min.	180°C	10 min.

“
Masas crujientes
y esponjosas,
bocados que se
funden en tu boca
”



REF. 2293	PIZZA YORK 18 CM				
275 grs	20	72	30 min.	180°C	10 min.





snacks



REF. 1310	SÁNDWICH XXL YORK Y QUESO DADO
250 grs	16
120	30 min.
180°C	25 min.



REF. 1334	SÁNDWICH XXL ESPINACAS, QUESO Y CHAMPIÑÓN
225 grs	16
120	30 min.
180°C	25 min.



REF. 1327	SÁNDWICH XXL BACON Y QUESO DADO
230 grs	16
120	30 min.
180°C	25 min.

**Crujientes y con
reellenos muy
sabrosos
una merienda
perfecta!**



REF. 394	SÁNDWICH QUESO CABRA Y ESPINACAS
150 grs	24
120	30 min.
180°C	20 min.



REF. 310	SÁNDWICH BIKINI
140 grs	48
80	30 min.
180°C	20 min.



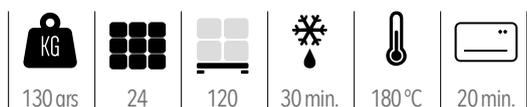
REF. 298

**PASTEL
BACALAO CON TOMATE**


REF. 292

**PASTEL
BECHAMELA Y POLLO**


REF. 299

**PASTEL
BECHAMELA Y YORK**


Sirve nuestros snacks tanto fríos como calientes. Son productos ideales para colegios, institutos, panaderías, servicios de catering y eventos...



REF. 132

**NAPOLITANA
BIKINI EXTRA**


REF. 144

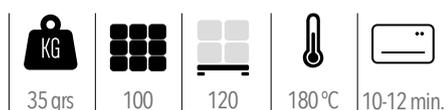
**NAPOLITANA
YORK Y QUESO**


Palitos

¡NUEVO!

bocados deliciosos

Te traemos, como una de las novedades, Palitos de hojaldre elaborados al estilo tradicional y enrollados sobre sí mismos con un jugoso y abundante relleno de calidad.

CARACTERÍSTICAS Y TIEMPOS

**PALITOS
SOBRASADA**

REF. 364


**PALITOS
ATÚN**

REF. 362


**PALITOS
QUESO**

REF. 363

¡novedad!

Mini Crujientes bocados deliciosos

Otra de las novedades de Horneo en formato mini. Admite múltiples presentaciones para tus fiestas, cumpleaños o eventos y están disponibles en cinco sabores para combinar a tu gusto.

¡TAMAÑO MINI, SABOR MAXI!

- 1351 YORK Y QUESO
- 1352 POLLO, QUESO, ESPINACAS Y CHAMPIÑÓN
- 1354 BACON Y QUESO
- 1355 ATÚN CON TOMATE
- 1356 ESPINACAS Y QUESO DE CABRA

CARACTERÍSTICAS Y TIEMPOS

 KG					
30 grs	140	128	30 min.	180°C	12 min



NOVEDAD ESPECIAL
20 ANIVERSARIO





crujientes



REF. 12489

CRUJIENTE **QUESCREM Y YORK**



REF. 12488

CRUJIENTE **POLLO, QUESCREM, ESPINACAS Y CHAMPIÑÓN**



REF. 12486

CRUJIENTE **ATÚN CON TOMATE Y OLIVAS**



REF. 12487

CRUJIENTE **TORTILLA DE PATATAS Y BACON**

“
Delicias crujientes
y sabrosas para
tomar a cualquier
hora del día.
¡ IRRESISTIBLES !
”

CARACTERÍSTICAS Y TIEMPOS

95grs	36	120	60 min.	180°C	20 min.

Picaetas

para cualquier momento

Cualquier momento del día y cualquier lugar es bueno para disfrutar de nuestra gran variedad de Picaetas. Un snack nutritivo y contundente para ofrecer en almuerzos, meriendas, aperitivos, etc.

¡QUE APROVECHE!



REF. 351

PICAETA
QUESCREM Y YORK



REF. 352

PICAETA **POLLO,**
QUESCREM, ESPINACAS
Y CHAMPIÑÓN



REF. 354

PICAETA
BACON



REF. 355

PICAETA **ATÚN**
CON TOMATE



REF. 356

PICAETA **ESPINACAS**
Y QUESO DE CABRA

CARACTERÍSTICAS Y TIEMPOS



125 grs



36



120



60 min.



180°C



20 min



60046 ATÚN
130 GR



60048 JAMÓN Y QUESO
135 GR



60049 MEXICANO
135 GR (45 UDS/CAJA)

Triángulos de hojaldre

una merienda deliciosa y crujiente

CARACTERÍSTICAS Y TIEMPOS

50	96	20 min.	180°C	20 min.



60047 ESPINACAS
130 GR



REF. 242/2010

PASTEL
MURCIANO

210 grs 245 grs	24 30	72	200°C	45 min.



REF. 2011

MINI PASTEL
MURCIANO

80 grs	60	72	180-200°C	10-12 min.



REF. 274

MINI BOLL
CARNE

50 grs	3 kg	96	45 min.	200°C	30-35 min.



REF. 51201

CHICS SURTIDOS A GRANEL
(Jamón y queso, atún, sobrasada)

18 grs	7 kg	80	25 min.	45 min.	190°C	11-13 min.



REF. 119

MINI CROISSANT
TORTILLA

30 grs	5 kg	144	20 min.	30 min.	180°C	12 min.



REF. 113

PETIT SURTIDOS (Tortilla, york-queso,
frankfurt, chorizo-queso y chistorra)

30 grs	4 kg	144	20 min.	30 min.	180°C	12 min.







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

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

www.horneo.es

