

*catálogo*  
2017-2018

# Da Cunha

— *da casa* —

*Producto*

**PRECOCIDO Y CONGELADO**

Da Cunha  
da casa





# Índice

1. simbología
2. historia
3. pan
- 3.1. panes de peso
- 3.2. panes de barra
- 3.3. panes especiales
- 3.4. panes de pequeño formato
4. empanadas
5. salado
6. confitería
7. bollería
8. helados

# 1. Simbología



artículo



código  
artículo



peso (g)



alto x largo  
x ancho (cm)



un/caja



cajas /  
capa



capas /  
palé



altura  
palé (m)



cajas /  
palé



unidades /  
palé



temperatura  
de cocción



tiempo de  
cocción



tiempo de  
descongelar



no  
descongelar



sólo  
descongelar



retirar envase  
al descongelar

Da Cunha  
da casa



## 2. Historia

El **GRUPO DA CUNHA** fue creado en 1986 por una familia de panaderos artesanos de Carral.

Siempre con la vista puesta en la calidad y en conservar los sabores tradicionales, en 1999, se inauguró nuestra molinería que cuenta con cinco molinos de piedra para la elaboración harina de trigo del país a partir de distintas variedades de trigos autóctonos cultivados por agricultores del entorno, harina de maíz, centeno e integral.

Al mismo tiempo se han ido creando establecimientos propios de venta directa a clientes, llegando en este momento a disponer de 14 establecimientos propios en la provincia de A Coruña.

En 2005 se realizó una gran ampliación con la inauguración de un

nuevo obrador de panadería dotado de once hornos con solera refractaria.

Las nuevas instalaciones permitieron, ampliar nuestra investigación sobre diferentes componentes que conforman los productos que fabricamos, e incorporar una nueva línea de panes precocidos con lo que hemos conseguido que nuestras diferentes opciones de producto, lleguen a otras provincias españolas.

En el año 2016 se crea la **Cátedra del Pan y del Cereal**, una cátedra institucional entre la Universidad de Santiago de Compostela (Campus Terra en Lugo) y el Grupo Da Cunha. Los fines de la cátedra son la investigación, el fomento de la docencia y la difusión de los conocimientos en el ámbito del pan y del cereal.

Da Cunha  
da casa



## 3. Pan

El Pan de Carral Da Cunha se elabora siguiendo la receta tradicional de hace más de 30 años.

Con el Pan de Carral Da Cunha, se busca un punto de equilibrio perfecto, para obtener un pan de corteza de grosor medio, con miga esponjosa y consistente, y alveolado irregular.

En el proceso de elaboración podemos destacar fermentaciones largas en bloque, con masa madre, en artesa. Estos procesos pausados de fermentación son imprescindibles para que el pan mani-

fieste las virtudes de una materia prima única (Trigo País). Por otro lado, la elevada humectación, hace que el pan sea más apetecible y se conserve más tiempo. La masa madre o fermento natural del pan se conserva en condiciones idóneas de humedad y temperatura, colaborando en dar al pan esos matices de aroma y sabor que lo hacen único.

Cocción en hornos de solera de piedra alimentados con madera peletizada. Con lo que se colabora al respeto del medio ambiente utilizando fuentes de energía renovables.

# 3.1. Panes de peso

Da Cunha  
da casa



## Moño



Bollo alto • Fermentación en artesa • fabricado con trigo del país • Formado de la pieza a mano • Harinas muy ricas en proteínas y de una fuerza elevada

1000g 682 8 ud 33\*59\*39  
4 6 24 1,98  
192 190 3-4 h 25'

500g 517 20 ud 33\*59\*39  
4 6 24 1,98  
480 190-210 30-40' 15-20'

250g 684 25 ud 33\*59\*39  
4 6 24 1,98  
600 190-210 20-30' 12'

## Bolla



Fermentación en artesa • fabricado con trigo del país • Formado de la pieza a mano

800g 645 10 ud 33\*59\*39  
4 6 24 1,98  
240 190-210 120-140' 20-25'

500g 519 15 ud 33\*59\*39  
4 6 24 1,98  
360 190-210 110-120' 15-20'

250g 520 25 ud 33\*59\*39  
4 6 24 1,98  
600 190-210 20-30' 8'

## Cortado



Bollo bajo • Fermentación en artesa • Trigo del país 40% • Formado de la pieza a mano

500g 518 20 ud 33\*59\*39  
4 6 24 1,98  
480 190 30-40' 15-20'

250g 674 25 ud 33\*59\*39  
4 6 24 1,98  
600 190 20-30' 12'

## Raiña



Fermentación en artesa • Trigo del país 40% • Formado de la pieza a mano

---

400g	536	20 ud	33*59*39
4	6	24	1,98
480	190-210	20-30'	15-20'

---

200g	675	40ud	33*59*39
4	6	24	1,98
960	190-210	20-30'	10'

---

## O viaxeiro



Con harinas producidas en nuestro propio molino • Formado de la pieza a mano • Larga fermentación con masa madre

---

500g	671	12ud	33*59*39
4	6	24	1,98
288	190-210	30-40'	15-20'

---

250g	672	20ud	33*59*39
4	6	24	1,98
480	190-210	20-30'	12'

---

## Pan do camiño



Fermentado exclusivamente con masa madre procedente de la fermentación natural de la harina • Larga duración • Formado de la pieza a mano • Corteza fina

---

800g	686	15ud	33*59*39
4	6	24	1,98
360	190	4-6h	20-25'

---

400g	685	30ud	33*59*39
4	6	24	1,98
720	190	3-4h	15-20'

---

## Pan rebanado de trigo



Mismo tamaño rebanado en toda la longitud de la pieza • Fermentación en artesa • fabricado con trigo del país

---

 1000g	 476	 20 ud	 33*59*39
 4	 6	 24	 1,98
 144	 190-210	 30-40'	 -

---

## 3.2. Panes de barra

Da Cunha  
da casa



## Rústica da Cunha



Fermentación en artesa • Elaborado con la misma masa que el pan de peso

---

250g	526	25ud	49*39*39
6	4	24	1,98
600	190-210	30-40'	12'

---

## Barra común



Harinas más blancas • 20% trigo del país

---

250g	622	25ud	49*39*39
6	4	24	1,96
600	190-210	30-40'	10'

---

## Barra os capelos



30% trigo país • Masas de gran hidratación y harinas de gran fuerza

---

250g	668	25ud	49*39*39
6	4	24	1,96
600	190-210	30-40'	10'

---

190g	648	40ud	33*59*39
4	6	24	1,98
960	190-210	30-40'	10'

---

150g	529	40ud	33*59*39
4	6	24	1,98
1200	190-210	20-30'	8'

---

## 3.3. Panes especiales

Da Cunha  
— da casa —



## Bollo integral



Con harinas producidas en nuestro propio molino • Masa hidratada

500g 653 20ud 33\*59\*39  
4 6 24 1,98  
480 190-210 120-140' 15-20'

## Mollete integral sin sal



Con harinas producidas en nuestro propio molino • Masa hidratada

500g 522 20ud 33\*59\*39  
4 6 24 1,98  
480 190-210 30-40' 15-20'

## Barra integral sin sal



Con harinas producidas en nuestro propio molino

110g 568 35ud 32\*39\*30  
12 6 72 1,92  
2520 190-210 20-30' 8'

## Centeno



Fermentación en artesa • Harina de centeno 70% y 30% de harina de trigo

500g 540 30ud 33\*59\*39  
4 6 24 1,98  
720 190-210 3-4h 15-20'

## Centeno con pasas



Fermentación en artesa • Mezcla de harina de centeno producida en Galicia

500g 541 30ud 33\*59\*39  
4 6 24 1,98  
720 190-210 3-4h 15-20'

## Maíz



Fermentación en artesa • Harina de maíz 70% y 30% harina de trigo

2000g 683 4 ud 33\*59\*39  
4 6 24 1,98  
96 190 4-6 h 20'

## Centeno da cunha 100%



Fermentación en artesa • Harina de centeno producida en Galicia

1000g	676	20ud	33*59*39
4	6	24	1,98
192	190	3-4 h	20-25'

## Pan de cereales



Gran volumen y esponjosidad • Agradable aroma y sabor • Combinación de harinas y extractos de malta de tres cereales distintos

400g	692	20ud	33*59*39
4	6	24	1,98
480	190-210	40-60'	15-20'

150g	533	25ud	32*39*30
8	6	48	1,92
1200	190-210	20-30'	8-10'

## Pan de chía



Con semillas de Chía • Alto valor proteico • Gran poder saciante y larga vida útil

250g	554	20ud	33*59*39
4	6	24	1,98
480	190-210	30-40'	10-15'

## Pan de avena



Elevado contenido de avena • Muy crujiente, ligero y sabroso

400g 647 20ud 33\*59\*39  
4 6 24 1,98  
480 190-210 40-60' 15-20'

150g 531 25ud 32\*39\*30  
8 6 48 1,92  
1200 190-210 20-30' 8-10'

## Pan de soja



Elevado contenido en proteínas • Sabores intensos • Elevada conservación

400g 642 20ud 33\*59\*39  
4 6 24 1,98  
480 190-210 40-60' 15-20'

150g 532 25ud 32\*39\*30  
8 6 48 1,92  
1200 190-210 20-30' 8-10'

## Pan de espelta



Innovadora combinación de espelta y malta • Pan con personalidad propia • Intenso sabor a cereales tostados y frutos secos

400g 693 20ud 33\*59\*39  
4 6 24 1,98  
480 190-210 40-60' 15-20'

150g 696 25ud 32\*39\*30  
8 6 48 1,92  
1200 190-210 20-30' 8-10'

### 3.4. Panes de pequeño formato

Da Cunha  
da casa



## Bollito rústico



Fermentación en artesa • Trigo del país

100g 524 100ud 49\*39\*39  
6 4 24 1,96  
2400 190-210 20-30' 8'

80g 551 100ud 49\*39\*39  
6 4 24 1,96  
1800 190-210 20-30' 5-8'

60g 545 150ud 33\*59\*39  
4 6 24 1,98  
3600 190-210 20-30' 5-8'

## Bollito de pan blanco



30% trigo del país

80g 665 100ud 32\*39\*30  
12 6 72 1,92  
1800 190-210 20-30' 5-8'

60g 566 150ud 33\*59\*39  
4 6 24 1,98  
3600 190-210 20-30' 5-8'

## Bollito integral



Con harinas producidas en nuestro propio molino • Masa hidratada

60g 548 75ud 30\*40\*30  
4 6 48 1,80  
3600 190-210 20-30' 5-8'

## Bollito moño



Bollo alto • Fermentación en artesa • fabricado con trigo del país • Formado de la pieza a mano • harinas muy ricas en proteínas y una elevada fuerza panadera

100g	695	100ud	49*39*39
6	4	24	1,96
2400	190-210	20-30'	5-8'

## Hamburguesa de pan Viena



30% trigo del país

80g	669	50ud	33*59*39
4	6	24	1,98
1200	190	20-30'	5-8'

## Hamburguesa rústica



Producido con harina del país • masa más hidratada • harinas de gran fuerza y mezcla de trigo del país 30%

100g	649	50ud	33*59*39
4	6	24	1,98
1200	190	20-30'	5-8'

80g	486	50ud	33*59*39
4	6	24	1,98
1200	190	20-30'	5-8'

## Mini hamburguesa de cereales



Elevado contenido en nutrientes y fibra • Larga conservación y sabor intenso

20g	483	75ud	32*39*30
8	6	48	1,92
3600	190-210	10'	2-3'

## Capricho blanco



Harinas más blancas • 20% trigo del país

40g	471	100ud	32*39*30
8	6	48	1,98
4800	190-210	10-15'	3-5'

## Capricho rústico



Producido con harina del país • masa más hidratada • Harinas de gran fuerza y mezcla de trigo del país 30%

40g	470	100ud	32*39*30
8	6	48	1,98
4800	190-210	-	-

## Bollito de maíz



Fermentación en artesa • Mezcla de harina de trigo

60g	553	100ud	30*40*30
4	6	48	1,98
4800	190-210	20-30'	5-8'

## Bollito de centeno con pasas



Fermentación en artesa • Mezcla de harina de centeno producida en Galicia

60g	550	100ud	40*30*30
6	4	48	1,96
1800	190-210	30-40'	5-8'

## Bollito de centeno



Fermentación en artesa • Mezcla de harina de centeno producida en Galicia

60g	565	100ud	30*40*30
4	6	48	1,98
4800	190-210	30-40'	5-8'

## Pan perrito rústico



Harina trigo país • Triple fermentación con masa madre

80g  
 670  
 50ud  
 33\*59\*39  
 4  
 6  
 24  
 1,98  
 1200  
 190  
 20-30'  
 5-8'

## Pan perrito viena



Triple fermentación con masa madre • Masa de pan de Viena

150g  
 656  
 50ud  
 33\*59\*39  
 4  
 6  
 24  
 1,98  
 1200  
 190  
 20-30'  
 5-8'



## 4. Empanadas

Las empanadas de Carral Da Cunha son un producto artesano elaborado manualmente con cebolla natural, pimiento fresco e ingredientes de primera calidad. Contando con los mejores profesionales artesanos, ofrecemos hasta tres tipos de masa diferentes con aceite de oliva siguiendo la receta tradicional.

## Empanada tradicional gallega 500g



Elaboración artesanal • Con cebolla natural frita en aceite de oliva y pimientos frescos • Ingredientes de primera calidad

500g	10 ud	31*31*31
12	6	72
720	190-200	35-40'

- Atún 623
- Carne 625
- Pollo con champiñones 609
- Bacalao 624
- Bacalao con pasas 626
- Pulpo 628
- Zamburiñas 627
- Marinera 592

## Empanada tradicional gallega 1kg



Elaboración artesanal • Con cebolla natural frita en aceite de oliva y pimientos frescos • Ingredientes de primera calidad

1000g	5-10ud	31*31*31
12	6	72
-	190-200	40-50'

- Atún 571
- Carne 573
- Pollo con champiñones 607
- Bacalao 572
- Bacalao con pasas 577
- Pulpo 593
- Mejillones 589
- Pulpo 601
- Zamburiñas 581
- Marinera 597

## Empanada tradicional gallega 1.5kg



Elaboración artesanal • Con cebolla natural frita en aceite de oliva y pimientos frescos • Ingredientes de primera calidad

1500g	5-10ud	33*36*36
6	6	36
-	190-200	40-50'

- Atún 574
- Carne 576
- Pollo con champiñones 608
- Bacalao 575
- Bacalao con pasas 578
- Pulpo 594
- Mejillones 590
- Pulpo 602
- Zamburiñas 582
- Marinera 598

## Empanada tradicional gallega 3kg



Elaboración artesanal • Con cebolla natural frita en aceite de oliva y pimientos frescos • Ingredientes de primera calidad

3000g	4 ud	14*63*41
3	14	42
1,96	190-200	40-50'
168		



Atún  
611



Carne  
612



Bacalao  
613



Bacalao con pasas  
595



Parrochas  
600



Pulpo  
584



Zamburiñas  
596



Marinera  
586

## Empanada de hojaldre 1kg



Elaboración artesanal • Ingredientes de primera calidad

1000g	8 ud	14*63*41
3	14	42
1,96	190-200	40-50'
336		



Jamón y queso  
606



Manzana  
567

## Empanada de hojaldre 3kg



Elaboración artesanal • Ingredientes de primera calidad

3000g	4 ud	14*63*41
3	14	42
1,96	190-200	40-50'
168		



Jamón y queso  
549

# 5. Salado

Da Cunha  
da casa



# 5. Salado

Para que disfrutes de un aperitivo de calidad elaboramos nuestros salados de forma 100% artesanal, con harinas de trigo autóctono y los ingredientes más selectos.

## Empanadillas masa tradicional 120g



Elaboración artesanal • Con cebolla, pimientos frescos y aceite de oliva

120g	40 ud	31*31*31
12	6	72
2880	180-190	20'



Atún  
 603



Carne  
 630

## Empanadillas masa hojaldre 120g



Elaboración artesanal • Con cebolla, pimientos frescos y aceite de oliva

120g	40 ud	31*31*31
12	6	72
2880	180-190	20'



Jamón y queso  
 599



Atún  
 603

## Mini empanadillas de atún 50g



Elaboración artesanal • Con cebolla, pimientos frescos y aceite de oliva

50g	- ud	-
-	-	-
-	180-190	15-20'



Atún  
 604

## Pizzas



Dos variedades: bacon y queso/ jamón y queso • Elaborado con la misma masa que el pan de peso • Cajas variadas

---

200g	20 ud	17*30*30	
6	10	60	1,98
1200	190-210	20'	2-5'

---

Bacon y queso  
 478

Jamón y queso  
 479

## Chips salados



Elaboración artesanal • Hojaldre con bechamel y jamón cocido

---

30g	477	200ud	17*30*30
6	10	60	1,98
12000	180	10'	12'

---



## 6. Confitería

Apostamos por la tradición, elaborando los típicos dulces gallegos. Contamos con los mejores profesionales pasteleros que cuidan con mimo los ingredientes más selectos. Productos que destacan por su jugosidad, sabor y buena conservación, para alegrar los paladares más exigentes.

## Bica



Elaboración artesanal • Cake esponjoso • Ideal para postres o como complemento de desayunos y meriendas

400g	4214	12ud	14*63*41
4	14	56	1,96
672	55'		

## Bizcocho de chocolate



Elaboración artesanal • Cake esponjoso con sabor a chocolate

1000g	4234	4ud	14*63*41
4	14	56	1,96
224	90'		

## Bizcocho toffee



Elaboración artesanal • Cake esponjoso con toffee, chocolate blanco y chocolate con leche

1000g	4235	4ud	14*63*41
4	14	56	1,96
224	90'		

## Bizcocho yogur



Elaboración artesanal • Cake esponjoso neutro a base de yogur

1000g	4217	4ud	14*63*41
4	14	56	1,96
224	90'		

## Caracolada



Elaboración artesanal • Masa brioche muy esponjosa con crema y fondant

500g	4216	15ud	23*77*41
3	8	24	1,84
360	2h		

## Larpeira



Elaboración artesanal • Masa brioche esponjosa con crema

500g	4215	10ud	23*77*41
3	8	24	1,84
240	2h		

## Bizcocho de naranja



Elaboración artesanal • Cake esponjoso con sabor a naranja y adornado con naranjas deshidratadas

900g	4241	4ud	14*63*41
4	14	56	1,96
224	90'		

## Bizcocho de manzana



Elaboración artesanal • Cake esponjoso adornado con tiras de cuadrado de manzana y gelatina

800g	4275	4ud	14*63*41
4	14	56	1,96
224	90'		

## Cake de nueces y frutas



Elaboración artesanal • Cake esponjoso relleno y adornado con nueces y frutas

700g	423	10ud	14*63*41
4	14	56	1,96
560	90'		

## Cuarto latero sol y sombra



Elaboración artesanal • Base de cake esponjoso de chocolate y neutro

1250g	4258	4ud	14*63*41
4	14	56	1,96
224	90'		

## Torta de maíz



Elaboración artesanal • Fabricada a base de harina de maíz de cultivo propio y huevo

400g	4231	12ud	14*63*41
4	14	56	1,96
672	90'		

Da Cunha  
da casa



# 7. Bollería

Sabemos lo importante que es empezar el día con fuerza. Te ofrecemos la calidad de un producto artesanal en el que empleamos los ingredientes más selectos (mantequillas vegetales, masa madre y levaduras naturales). Elaboramos manualmente tus croissant, napolitanas , caracolas,... para que puedas servir desayunos y meriendas llenos de sabor.

## Mini napolitanas de chocolate



Elaboración artesanal • Masa hojaldrada formada a base de mantequilla, rellenas de crema o chocolate.

40g	510	5kg	17*31*31
12	11	132	1,87
-	2.30h	*	*

## Mini napolitanas de crema



Elaboración artesanal • Masa hojaldrada formada a base de mantequilla, rellenas de crema o chocolate.

40g	509	5kg	17*31*31
12	11	132	1,87
-	2.30h	*	*

## Mini croissant recto



Elaboración artesanal • Masa hojaldrada a base de mantequilla

25g	516	5kg	17*31*31
12	11	132	1,87
-	2.30h	*	*

## Croissant curvo



Elaboración artesanal • Masa hojaldrada a base de mantequilla

90/65g	511/494	30ud	31*31*31
12	6	72	1,86
2160	90'	*	*

## Croissant recto



Elaboración artesanal • Masa hojaldrada a base de mantequilla

90g	570	30ud	31*31*31
12	6	72	1,86
2160	90'	*	*

## Caracola



Elaboración artesanal • Masa hojaldrada rellena de crema

100g	512	30ud	31*31*31
12	6	72	1,86
2160	90'	*	*





## 8. Helados

Bajo la marca San Martiño, Da Cunha elabora helados artesanales que destacan por llevar leche 100% gallega, con lo que adquirimos un compromiso con productores gallegos. Apostando siempre por la calidad de los ingredientes seleccionados y del entorno de la comarca de las Mariñas, ayudamos a crear una sostenibilidad. Se presentan en formatos de cubeta 5000ml y en un envase individual de 120 ml.

## Tarrinas 120ml



  **Yogur con nuez**  
AR00000026

  **Vainilla**  
AR00000017

  **Straciatella**  
AR00000050

  **Nata**  
AR00000053

  **Mango**  
AR00000044

  **Limón**  
AR00000014

  **Fresa**  
AR00000047

  **Chocolate con castaña**  
AR00000041

  **Chocolate bombón**  
AR00000056

  **Cheesecake Santiago**  
AR00000029

## Cubetas 5l



  **Yogur con nuez**  
AR00000075

  **Vainilla**  
AR00000063

  **Straciatella**  
AR00000107

  **Nata**  
AR00000111

  **Mango**  
AR00000099

  **Limón**  
AR00000059

  **Fresa**  
AR00000103

  **Chocolate con castaña**  
AR00000095

  **Chocolate bombón**  
AR00000115

  **Cheesecake Santiago**  
AR00000080



**OBRADORES EN:**

**Tabeaio**

Lg. Lameira, s/n  
Tlf. 981671151

**Carral**

Parc. 25 I - POL. IND. OS CAPELOS - 15175  
Tlf. 981671151

[www.panaderiadacunha.com](http://www.panaderiadacunha.com)  
[comercial@panaderiadacunha.com](mailto:comercial@panaderiadacunha.com)