

A doçura dos novos tempos





Alfredo García e Elisa Diéguez trasladáronse desde Silleda á Estrada en busca dun futuro mellor alá polos anos 50. El panadeiro, ela costureira; emprenderon un camiño que levaría, dúas xeracións despois, a unha empresa con 29 empregados, enforando máis de 1.500 kg de fariña diarios e unha facturación anual superior ao millón de euros.

Este camiño fíxose sempre seguindo as directrices que marcaran D. Alfredo e Dña Elisa; calidade, servizo e responsabilidade. Con estas premisas A FOGAZA foi crescendo ano a ano. Froito desta forma de traballar fóronse captando clientes que, a día de hoxe son unha referencia en canto a calidade, como os Paradores de Santiago, Pontevedra e Cambados. Outros clientes como os Complexos Hospitalarios de Santiago de Compostela e o de Pontevedra. Centros sanitarios privados como o Policlínico A Rosaleda ou a Esperanza en Santiago e o Policlínico Domínguez en Pontevedra, fóronse incorporando á nosa carteira co paso dos anos.

Pero nunca esqueceremos os nosos inicios, que están na xente, no particular, no reparto porta a porta, como facían Alfredo e Elisa e a eles estamos eternamente agradecidos

Os nosos produtos

Pans



Barra Celme	4
Barra Celme morena	5
Fogaciño perucho banquete	6
Chapata artesá	7
Fogaciño plano	8
Fogaciño plano grande	9

Empanadas



Empanada de bacallau	10
Empanada de carne	10-11
Empanada de atún	11

Pastelería



Torta de queixo	12
Prancha de queixo	12
Torta de chocolate	13
Prancha de chocolate	13
Torta de mazá	14
Prancha de mazá	14
Torta de noces	15
Prancha de noces	15
Torta de Santiago	16
Torta Larpeira	16

Barra Celme

 365 gr aprox

 48 cm

 50 min

 190-200°

 20 min

 22 unidades



Barra Celme morena

 365 gr aprox

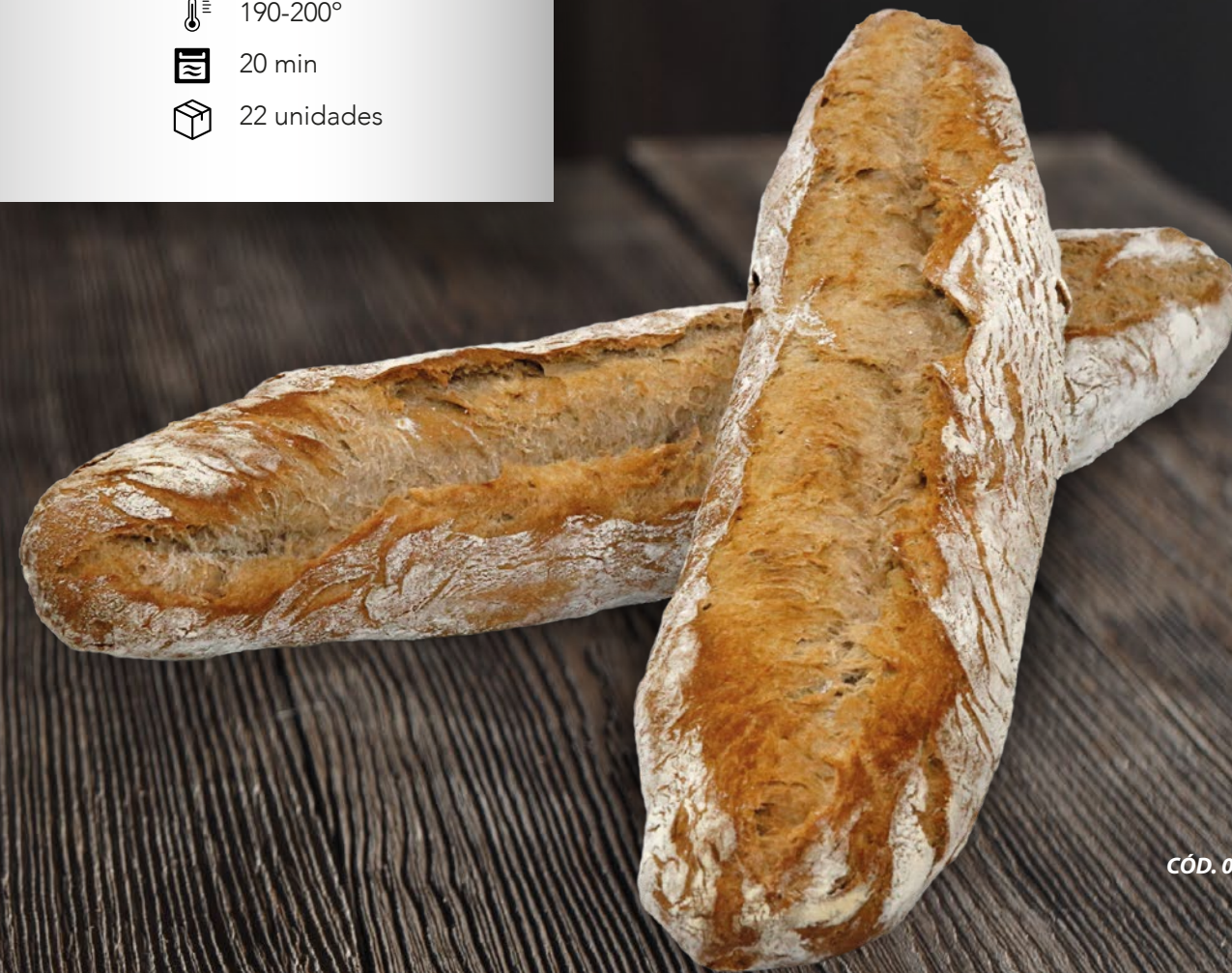
 48 cm

 50 min

 190-200°

 20 min

 22 unidades



Fogaciño perucho banquete

-  90 gr
-  10 cm/diámetro
-  30 min
-  190-200°
-  10 min
-  125 unidades



Chapata artesá

-  610 gr aprox
-  35x20 cm
-  110-120 min
-  190-200°
-  15-20 min
-  16 unidades



Fogaciño plano

-  120 gr
-  13x13 cm
-  30 min
-  190-200°
-  10 min
-  90 unidades



Fogaciño plano grande

-  210 gr
-  16x16 cm
-  40 min
-  190-200°
-  10-15 min
-  70 unidades



Empanada de bacallau

 2.900 gr
 40x50 cm
 215°
 25 min

Empanada de carne

 2.900 gr
 40x50 cm
 215°
 25 min

Empanada de atún

 2.900 gr
 40x50 cm
 215°
 25 min

CÓD. 021003

CÓD. 021004

CÓD. 021001

CÓD. 030120

Torta de queixo

KG 900 gr
24 cm/diámetro
4 horas



CÓD. 030101

Torta de chocolate

KG 800 gr
24 cm/diámetro
4 horas



CÓD. 030121

Prancha de queixo

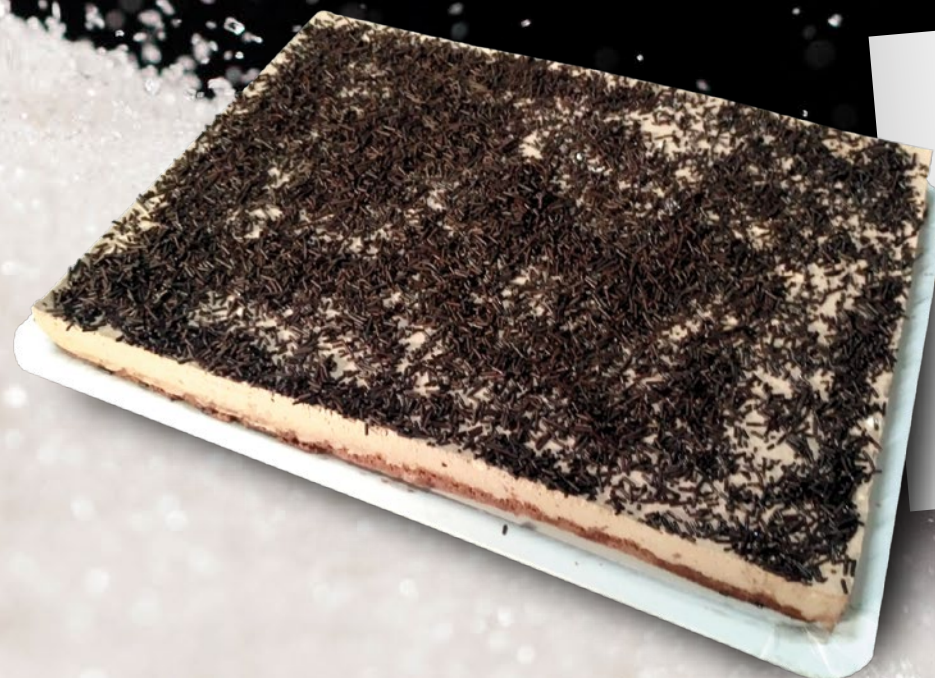
KG 1.800 gr
30x40 cm
4 horas



CÓD. 030103

Prancha de chocolate

KG 1.500 gr
30x40 cm
4 horas





CÓD. 030115

Torta de mazá

- KG 1.200 gr
- 28 cm/diámetro
- 4 horas



CÓD. 030111

Torta de noces

- KG 1.000 gr
- 24 cm/diámetro
- 4 horas

CÓD. 030142

Prancha de mazá

- KG 2.700 gr
- 30x40 cm
- 4 horas



CÓD. 030112

Prancha de noces

- KG 2.300 gr
- 30x40 cm
- 4 horas



CÓD. 000000

Torta de Santiago



1.000 gr



24 cm/diámetro



4 horas



CÓD. 000000

Torta Larpeira



800 gr



24 cm/diámetro



4 horas

