



PASTAS Y HOJALDRES UKO, S.L.
Paseo de Valdegares, s/n.
34840 Cervera de Pisuerga. Palencia.
Tel. 979 870 333
info@pastasyhojaldresuko.com
www.pastasyhojaldresuko.com



CATÁLOGO DE PRODUCTO · PRODUCT CATALOGUE

ÍNDICE • INDEX

HISTORIA **4** HISTORY

CRONOLOGÍA **5** CHRONOLOGY

LÍNEA GOURMET **6** GOURMET SECTION

LÍNEA BUENOS DESAYUNOS **18** GOOD BREAKFAST SECTION

LÍNEA HOSTELERÍA **24** HORECA SECTION





HISTORIA • HISTORY

Pastas y Hojaldres Uko, como hoy se conoce hoy a la empresa, fue **fundada en 1958**. Es la historia de un sueño que se hizo realidad, a base de empeño, ilusión y mucho trabajo.

Comenzó su actividad como cafetería, en el centro de la villa de Cervera, donde **Raquel** empezaba a elaborar su tan especial y exquisito hojaldre. Contaría además con la ayuda emprendedora de sus hermanos **Luis, Pepe y Ángel (Uko)**.

Uko fué el que, junto a Raquel, decidió continuar con el negocio, trasladando el pequeño obrador de la cafetería Florida a **una vieja serrería familiar** donde poder hacer frente a las crecientes necesidades de producción del momento.

El trabajo realizado dió sus frutos, y el éxito obligó en 1988 a **construir la nueva fabrica**, situada a las afueras del pueblo, lo que permitiría aumentar su capacidad productiva, así como su plantilla. Una buena oportunidad también **para ampliar la gama de productos y abrir en nuevos mercados**.

Actualmente son las nuevas generaciones de la familia fundadora los que desempeñan las funciones de gestión y administración de la empresa, **manteniendo intactas las mismas recetas, procedimientos y estándares de calidad que utilizaban sus antecesores**, que a tantos paladares consiguieron conquistar y que continuan conquistando en la actualidad.



Pastas y Hojaldres Uko was founded in 1958. It is the story of a dream that came true, based on commitment, a lot of enthusiasm and hard work. We started as a coffee shop in the centre of the town of Cervera, where **Raquel** began to make her special and exquisite puff pastry. She also had the help of her siblings **Luis, Pepe and Ángel (Uko)**.

Uko was the one who, beside Raquel, decided to continue with the business, moving from the small workshop to an **old family sawmill** where they could meet the growing production needs of the moment.

That work paid off, and the success of the business resulted that in 1988 **the new factory was built** It allowed them to increase their production capacity, as well as the sales. It was also a good opportunity to **expand the range of products and open some new markets**.

Today, younger generations of the founders are in charge of the management and administration of the company, **keeping intact the same recipes, procedures and quality standards used by their predecessors**.

CRONOLOGÍA • CHRONOLOGY

Año de fundación de Pastelería Uko, antiguo nombre comercial, por **Raquel Cabeza**. Comienza su andadura en un pequeño local familiar en el centro de **Cervera de Pisuerga**.

Raquel decide meterse a un convento como monja de clausura durante 5 años, dejando el negocio en manos de sus hermanos. Allí, Raquel, enseñaría a las demás hermanas el oficio de la repostería.

Traslado hacia un obrador de mayores dimensiones para consolidar la marca y a su vez diversificar la oferta de productos.

Se termina de construir la nueva fábrica, que servirá para separar la producción en dos ubicaciones diferentes. El antiguo obrador se utilizará para la elaboración de pasteles y tartas. La nueva fábrica será donde se elaboren los famosos Socorritos, las Pastas Finas de Té y la Línea Desayunos.

Cambio generacional. Sobrinos y nietos pasan a gestionar la empresa familiar, modernizando procesos y creando nuevos productos artesanos y de calidad.



1957 **Foundation date of Pastelería Uko**, former business Company, by **Raquel Cabeza**. It started in a small family store in the centre of **Cervera de Pisuerga**.

1963 **Raquel decides going to a monastery as a cloistered nun for 5 years**, leaving the business in the hands of her siblings. There, Raquel taught the other sisters the craft of baking.

1968 **Moved to a larger bakery** to consolidate the brand and at the same time diversify the range of products.

1988 **The new factory was built**, which will be used to split production into two different locations. The old factory will be used for the production of cakes and pies. The new factory will be where the famous Socorritos, Pastas Finas de Té and the Breakfast Section will be baked.

2016 **New generations**. Nephews and grandchildren take over the management of the family business, renewing processes and developing new artisan and quality products.



PASTAS Y HOJALDRES
LÍNEA GOURMET
Selección Especial • Special Selection
 BISCUITS AND PUFF PASTRY

LÍNEA GOURMET

PASTAS FINAS DE TÉ

Assorted butter biscuits.



CÓDIGO | CODE
20135

CADUCIDAD | EXPIRATION
12 meses/months

PESO | WEIGHT
450g

CAJ./EMBALAJE | BOXES/PACK.
12 ud.

DIMENSIONES | DIMENSION
25x19x4,7cm



Pastas finas de Té.

Nuestro surtido de Pastas Finas de Té se compone de 4 masas diferentes. Cada una de estas masas está compuesta por diferentes componentes y su elaboración es distinta. Para su producción, usamos principalmente **mantequilla fresca**, ingredientes de alta calidad y su elaboración es completamente manual, que es lo que nos diferencia por encima de todo en el sector GOURMET. La variedad de formas y sabores componen un surtido único.

Assorted butter biscuits.

This assortment is baked using 4 different types of doughs. Each of them are elaborated with different components and their preparation is different.

For its production, we use butter and high quality ingredients. Elaboration is completely manual, this is what set us apart from others in the GOURMET market.

The variety of shapes and flavors will take you to another world.

INGREDIENTES: Harina de **trigo**, **mantequilla**, azúcar, **huevos**, cobertura de chocolate (pastas de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de **soja**, aroma natural de vainilla) cacao en polvo, **almendra**, praliné de **almendra (almendras (50%)**, azúcar, emulgente: lecitina de girasol) y aroma de vainilla.

Puede contener trazas de **frutos de cáscara**.

INGREDIENTS: *Wheat flour*, **butter**, *sugar*, **eggs**, chocolate coating (*cocoa pastes, sugar, cocoa butter, emulsifier: soy lecithin, natural vanilla flavor*), cocoa powder, **almond, almond praline (almonds (50%)**, *sugar, emulsifier: sunflower lecithin*) and vanilla aroma.

May contain **traces of nuts**.

LÍNEA GOURMET

PASTAS FINAS DE TÉ COLOR

Assorted butter biscuits.



Pastas finas de Té color.

Nuestro surtido de Pastas Finas de Té se compone de 4 masas diferentes. Cada una de estas masas está compuesta por diferentes componentes y su elaboración es distinta.

Para su producción, usamos **mantequilla fresca** principalmente, ingredientes de alta calidad y su elaboración es completamente manual, que es lo que nos diferencia por encima de todo en el sector GOURMET.

La variedad de formas y sabores componen un surtido único.

Assorted butter biscuits.

This assortment is baked using 4 different types of doughs. Each of them are elaborated with different components and their preparation is different.

For its production, we use butter and high quality ingredients.

Elaboration is completely manual, this is what set us apart from others in the GOURMET market.

The variety of shapes and flavors will take you to another world.

INGREDIENTES: Harina de **trigo**, **mantequilla**, azúcar, **huevos**, cobertura de chocolate (pastas de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de **soja**, aroma natural de vainilla) cacao en polvo, **almendra**, praliné de **almendra (almendras (50%))**, azúcar, emulgente: lecitina de girasol) y aroma de vainilla.

Puede contener trazas de **frutos de cáscara**.

INGREDIENTS: *Wheat flour*, **butter**, *sugar*, **eggs**, *chocolate coating (cocoa pastes, sugar, cocoa butter, emulsifier: soy lecithin, natural vanilla flavor), cocoa powder, almond, almond praline (almonds (50%))*, *sugar, emulsifier: sunflower lecithin) and vanilla aroma.*

May contain **traces of nuts**.

LÍNEA GOURMET

PASTAS FINAS DE TÉ

Assorted butter biscuits.



Pastas finas de Té.

Nuestro surtido de Pastas Finas de Té se compone de 4 masas diferentes. Cada una de estas masas está compuesta por diferentes componentes y su elaboración es distinta.

Para su producción, usamos **mantequilla fresca** principalmente, ingredientes de alta calidad y su elaboración es completamente manual, que es lo que nos diferencia por encima de todo en el sector GOURMET.

La variedad de formas y sabores componen un surtido único.

Assorted butter biscuits.

This assortment is baked using 4 different types of doughs. Each of them are elaborated with different components and their preparation is different.

For its production, we use butter and high quality ingredients.

Elaboration is completely manual, this is what set us apart from others in the GOURMET market.

The variety of shapes and flavors will take you to another world.

INGREDIENTES: Harina de **trigo**, **mantequilla**, azúcar, **huevos**, cobertura de chocolate (pastas de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de **soja**, aroma natural de vainilla) cacao en polvo, **almendra**, praliné de **almendra (almendras (50%))**, azúcar, emulgente: lecitina de girasol), cerezas* (jarabe de glucosa y fructosa) y aroma de vainilla.

Puede contener trazas de **frutos de cáscara**.

*Contiene anhídrido sulfuroso.

INGREDIENTS: *Wheat flour*, **butter**, *sugar*, **eggs**, *chocolate coating (cocoa pastes, sugar, cocoa butter, emulsifier: soy lecithin, natural vanilla flavor), cocoa powder, almond, almond praline (50%), sugar, emulsifier: sunflower lecithin), cherries* (glucose-fructose syrup) and vanilla aroma.*

May contain **traces of nuts**. *Contains sulfur dioxide.

CÓDIGO | CODE
20074

CADUCIDAD | EXPIRATION
12 meses/months

PESO | WEIGHT
450g

CAJ./EMBALAJE | BOXES/PACK.
12 ud.

DIMENSIONES | DIMENSION
25x19x4,7cm

CÓDIGO | CODE
20234

CADUCIDAD | EXPIRATION
12 meses/months

PESO | WEIGHT
300g

CAJ./EMBALAJE | BOXES/PACK.
10 ud.

DIMENSIONES | DIMENSION
22,5x17,5x4,5cm

LÍNEA GOURMET

CONCHAS DE MANTEQUILLA

Butter Shells.



Conchas. Pastas finas de té.

Las Conchas son una de las referencias más demandadas por el cliente dentro de nuestro surtido tradicional.

Tienen una textura suave. La combinación del sabor del praliné de almendra con el chocolate es brutal.

Puede ser considerado como el producto estrella para los más golosos.

Ingredientes totalmente naturales y sin añadidos.

Butter Shell.

Shells are one of the most demanded references by customers within our traditional assortment.

Its texture is soft. The combination of the flavor of almond praline with chocolate is brutal.

It can be considered a key product for those with a sweet tooth.

Totally natural ingredients and no additives.

INGREDIENTES: Harina de **trigo**, **mantequilla** (26%), azúcar, **huevos**, praliné de **almendra** (**almendra** 50%, azúcar, emulgente: lecitina de girasol), y cobertura de chocolate (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de **soja**, aroma natural de vainilla).

Puede contener trazas de **frutos de cáscara**.

INGREDIENTS: *Wheat flour, butter (26%), sugar, eggs, almond praline (almond 50%, sugar, emulsifier: sunflower lecithin), and chocolate coating (cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier: lecithin soy, natural vanilla flavor).*

May contain traces of nuts.

LÍNEA GOURMET

DAMAS DE MANTEQUILLA

Butter Checkers.



Damas. Pastas finas de té.

Una de las referencias más demandadas por el cliente dentro de nuestro surtido tradicional.

Su alto porcentaje de mantequilla y elaboración a mano la hace única. Se deshacen en la boca.

Ingredientes totalmente naturales, sin añadidos y sin aceite de palma.

Se presenta en un formato de 185g - 18 unidades, combinando la mantequilla con el cacao.

Butter Checkers.

One of the most demanded products by our customers.

Its high amount of butter mixed with cocoa makes it different. They are also made by hand.

It will definitely melt in your mouth.

Totally natural ingredients, without additives and no palm oil.

INGREDIENTES: Harina de **trigo**, **mantequilla** (33%), azúcar y cacao. Contiene **gluten**, **leche** y sus derivados (**lactosa**). No contiene aceite de palma.

Puede contener trazas de **almendra**.

INGREDIENTS: *Wheat flour, butter (33%), sugar and cocoa. Contains gluten, milk and its derivatives (lactose). Does not contain palm oil.*

May contain traces of almond.



CÓDIGO | CODE
20166



CADUCIDAD | EXPIRATION
12 meses/months



PESO | WEIGHT
195g



CAJ./EMBALAJE | BOXES/PACK.
10 ud.



DIMENSIONES | DIMENSION
19,5x13,5x4cm



CÓDIGO | CODE
20159



CADUCIDAD | EXPIRATION
12 meses/months



PESO | WEIGHT
185g



CAJ./EMBALAJE | BOXES/PACK.
10 ud.



DIMENSIONES | DIMENSION
19,5x13,5x4cm

LÍNEA GOURMET

SOCORRITOS AL GLASS

Puff pastry bow ties with sugar.



Lazos al glass con mantequilla.

Los Socorritos son el producto típico por excelencia de Pastas Uko, de Cervera de Pisuerga y de toda la provincia de Palencia.

Se trata de una fina masa de hojaldre (salada) en forma de lazo, el cual cubrimos con azúcar glas para dar el punto dulce.

El sabor a mantequilla y su suave textura es lo que caracteriza a este producto GOURMET.

Puff pastry bow ties with sugar.

Socorritos are the typical product par excellence of Pastas Uko, from Cervera de Pisuerga and the entire province of Palencia.

It is a thin (salty) puff pastry dough in the shape of a tie, which we cover with icing sugar to give it a sweet touch.

The buttery flavor and its soft texture is what make it a fine GOURMET product.

INGREDIENTES: Harina de trigo, mantequilla, yema de huevo, sal y azúcar glas.

Puede contener trazas de **frutos secos**.

INGREDIENTS: Wheat flour, butter, egg yolk, salt and icing sugar.

May contain traces of **nuts**.



CÓDIGO | CODE
10020/50118



CADUCIDAD | EXPIRATION
10 meses/months



PESO | WEIGHT
330/250g



CAJ./EMBALAJE | BOXES/PACK.
12 ud.



DIMENSIONES | DIMENSION
24x17,5x7cm
24,5x17x5 cm

LÍNEA GOURMET

MINI SOCORRITOS AL GLASS

Mini puff pastry bow ties with sugar.



Mini lazos al glass con mantequilla.

Los Socorritos son el producto típico por excelencia de Pastas Uko, de Cervera de Pisuerga y de toda la provincia de Palencia.

Se trata de una fina masa de hojaldre (salada) en forma de lazo, el cual cubrimos con azúcar glas para dar el punto dulce.

El sabor a mantequilla y su suave textura es lo que caracteriza a este producto GOURMET.

Mini puff pastry bow ties with sugar.

Socorritos are the typical product par excellence of Pastas Uko, from Cervera de Pisuerga and the entire province of Palencia.

It is a thin (salty) puff pastry dough in the shape of a tie, which we cover with icing sugar to give it a sweet touch.

The buttery flavor and its soft texture is what make it a fine GOURMET product.

INGREDIENTES: Harina de trigo, mantequilla, yema de huevo, sal y azúcar glas.

Puede contener trazas de **frutos secos**.

INGREDIENTS: Wheat flour, butter, egg yolk, salt and icing sugar.

May contain traces of **nuts**.



CÓDIGO | CODE
50019



CADUCIDAD | EXPIRATION
10 meses/months



PESO | WEIGHT
250g



CAJ./EMBALAJE | BOXES/PACK.
12 ud.



DIMENSIONES | DIMENSION
24,5x17x5cm

LÍNEA GOURMET

SOCORRITOS AL CHOCOLATE

Puff pastry bow ties with chocolate.



CÓDIGO | CODE
50088

CADUCIDAD | EXPIRATION
10 meses/months

PESO | WEIGHT
300g

CAJ./EMBALAJE | BOXES/PACK. DIMENSIONES | DIMENSION
12 ud. 24,5x17x5cm



Lazos al chocolate con mantequilla.

Los Socorritos son el producto típico por excelencia de Pastas Uko, de Cervera de Pisuerga y de toda la provincia de Palencia.

Los lazos al chocolate son la misma masa de hojaldre (salada), con forma de lazo, pero cubierto con chocolate, en lugar de azúcar glas.

En este producto tenemos un sabor más dulce, apreciándose la mantequilla y una suave textura que marca la diferencia.

Puff pastry bow ties with chocolate.

Socorritos are the typical product par excellence of Pastas Uko, from Cervera de Pisuerga and the entire province of Palencia.

Chocolate bows are the same (salty) puff pastry, shaped like a bow, but covered with chocolate, instead of icing sugar.

In this product we find a sweeter flavor, appreciating the butter and a soft texture that make the difference.

INGREDIENTES: Harina de trigo, mantequilla, yema de huevo, sal y cobertura de chocolate (azúcar; pasta de cacao; manteca de cacao; emulgente: lecitina de soja; aroma natural de vainilla).

Puede contener trazas de **frutos secos**.

INGREDIENTS: Wheat flour, butter, egg yolk, salt and chocolate coating (sugar; cocoa mass; cocoa butter; emulsifier: soy lecithin; natural vanilla flavor).

May contain traces of **nuts**.

LÍNEA GOURMET

MINI SOCORRITOS AL CHOCOLATE

Mini puff pastry bow ties with chocolate.



CÓDIGO | CODE
50163

CADUCIDAD | EXPIRATION
10 meses/months

PESO | WEIGHT
300g

CAJ./EMBALAJE | BOXES/PACK. DIMENSIONES | DIMENSION
12 ud. 24,5x17x5cm



Mini Lazos al Chocolate con Mantequilla.

Los Socorritos son el producto típico por excelencia de Pastas Uko, de Cervera de Pisuerga y de toda la provincia de Palencia.

Los lazos al chocolate son la misma masa de hojaldre (salada), con forma de lazo, pero cubierto con chocolate, en lugar de azúcar glas.

En este producto tenemos un sabor más dulce, apreciándose la mantequilla y una suave textura que marca la diferencia.

Mini puff pastry bow ties with chocolate.

Socorritos are the typical product par excellence of Pastas Uko, from Cervera de Pisuerga and the entire province of Palencia.

Chocolate bows are the same (salty) puff pastry, shaped like a bow, but covered with chocolate, instead of icing sugar.

In this product we have a sweeter flavor, appreciating the butter and a soft texture that makes the difference.

INGREDIENTES: Harina de trigo, mantequilla, yema de huevo, sal y cobertura de chocolate (azúcar; pasta de cacao; manteca de cacao; emulgente: lecitina de soja; aroma natural de vainilla).

Puede contener trazas de **frutos secos**.

INGREDIENTS: Wheat flour, butter, egg yolk, salt and chocolate coating (sugar; cocoa mass; cocoa butter; emulsifier: soy lecithin; natural vanilla flavor).

May contain traces of **nuts**.

LÍNEA GOURMET

SOCORRITOS DE CERVERA

Assorted puff pastry with sugar.



Surtido de Socorritos de Cervera al glass con mantequilla.

Los Socorritos son el producto típico por excelencia de Pastas Uko, de Cervera de Pisuerga y de toda la provincia de Palencia.

Se trata de una fina masa de hojaldre (salada) en forma de lazo o redonda, el cual cubrimos con azúcar glas para dar el punto dulce.

El sabor a mantequilla y su suave textura es lo que caracteriza a este producto GOURMET.

En esta caja puedes encontrar el hojaldre en forma de lazo y redondo.

Assorted puff pastry with sugar.

Socorritos are the typical product par excellence of Pastas Uko, from Cervera de Pisuerga and the entire province of Palencia.

It is a thin (salty) puff pastry dough in the shape of a bow or round, which we cover with icing sugar to give it a sweet touch.

The butter flavor and its soft texture is what characterizes this GOURMET product.

In this box you can find ties and round shapes (mixed) puff pastries.

INGREDIENTES: Harina de trigo, mantequilla, yema de huevo, sal y azúcar glas.

Puede contener trazas de frutos secos.

INGREDIENTS: Wheat flour, butter, egg yolk, salt and icing sugar.

May contain traces of nuts.

CÓDIGO | CODE
10013

CADUCIDAD | EXPIRATION
10 meses/months

PESO | WEIGHT
330g

CAJ./EMBALAJE | BOXES/PACK.
12 ud.

DIMENSIONES | DIMENSION
24x17,5x7cm

LÍNEA GOURMET

SOCORRITOS CAJA ROJA

Square puff pastry with sugar.



Socorritos de Cervera al Glas con Mantequilla.

Los Socorritos son el producto típico por excelencia de Pastas Uko, de Cervera de Pisuerga y de toda la provincia de Palencia.

Se trata de una fina masa de hojaldre (salada) en forma de lazo o redonda, el cual cubrimos con azúcar glas para dar el punto dulce.

El sabor a mantequilla y su suave textura es lo que caracteriza a este producto GOURMET.

En esta caja puedes encontrar el hojaldre en forma cuadrada

Square puff pastry with sugar.

Socorritos are the typical product par excellence of Pastas Uko, from Cervera de Pisuerga and the entire province of Palencia.

It is a thin (salty) puff pastry dough in the shape of a bow or round, which we cover with icing sugar to give it a sweet touch.

The butter flavor and its soft texture is what characterizes this GOURMET product.

INGREDIENTES: Harina de trigo, mantequilla, huevos, sal y azúcar glas.

Puede contener trazas de frutos secos.

INGREDIENTS: Wheat flour, butter, eggs, salt and icing sugar.

May contain traces of nuts.

CÓDIGO | CODE
50064

CADUCIDAD | EXPIRATION
10 meses/months

PESO | WEIGHT
250g

CAJ./EMBALAJE | BOXES/PACK.
12 ud.

DIMENSIONES | DIMENSION
24,5x17x5cm

PASTAS Y HOJALDRES
LÍNEA
BUENOS DESAYUNOS
Selección Especial • Special Selection
 BISCUITS AND PUFF PASTRY

LÍNEA BUENOS DESAYUNOS

PISUERGUINAS

Anise Biscuits.



CÓDIGO | CODE
40027

CADUCIDAD | EXPIRATION
12 meses/months

PESO | WEIGHT
600g

CAJ./EMBALAJE | BOXES/PACK.
8 ud.

DIMENSIONES | DIMENSION
24x17x6,5cm



Pisuerquinas.

Pasta típica castellana elaborada con los mejores ingredientes siguiendo la misma fórmula de siempre. La pasta de la abuela de toda la vida.

Tiene un toque de anís que la hace diferente a otras pastas similares.

Perfecta para el desayuno y la merienda.

Anise Biscuits.

Typical biscuit from Castilla y León county. We use the best ingredients and the same old recipe.

Our grandparents use to have this biscuits for breakfast.

It has a smooth taste of anise.

INGREDIENTES: Harina de **trigo**, manteca de cerdo, azúcar, **huevos**, aroma de anís y gasificantes E-450i y E-500ii.

Producto sin lactosa.

INGREDIENTS: *Wheat* flour, lard, sugar, **eggs**, anise aroma and raising agents E-450i and E-500ii.

Lactose-free product.

LÍNEA BUENOS DESAYUNOS

TORTOS DE ALMENDRA

Almond biscuits.



Tortos de Almendra.

Se trata del típico mantecado elaborado de manera tradicional, con ingredientes de la mejor calidad.

Usamos almendra Media Marcona de alta calidad recién molida.

Un clásico para un buen desayuno.

Almond biscuits.

It is the typical "mantecado" cookie made in a traditional way, using best quality ingredients.

We use freshly ground high-quality Media Marcona almond.

An excellence choice for a good breakfast or tea time.

INGREDIENTES: Harina de **trigo**, manteca de cerdo ibérico, azúcar, **huevos**, gasificantes E-450 y E-500, aroma de vainilla y almendra.

Puede contener trazas de **frutos secos**.

INGREDIENTS: *Wheat flour*, *Iberian lard*, *sugar*, *eggs*, *raising agents E-450 and E-500*, *vanilla and almond aroma*.

May contain traces of **nuts**.



CÓDIGO | CODE
30035



CADUCIDAD | EXPIRATION
12 meses/months



PESO | WEIGHT
300g



CAJ./EMBALAJE | BOXES/PACK.
12 ud.



DIMENSIONES | DIMENSION
25x17,5x5cm

LÍNEA BUENOS DESAYUNOS

SEQUILLOS ARTESANOS

Cinnamon biscuits.



Sequillos Artesanos con Canela.

Es una pasta de desayuno, similar a un mantecado, con un pequeño toque a canela.

Cinnamon biscuits.

Artisan cinnamon biscuits

It is a "mantecado" biscuit with some little notes of cinnamon.

Good choice for coffee time.

INGREDIENTES: Harina de **trigo**, manteca de cerdo, azúcar, **huevos**, vino blanco, canela y gasificantes E-450i y E-500ii.

INGREDIENTS: *Wheat flour*, *lard*, *sugar*, *eggs*, *white wine*, *cinnamon* and *raising agents E-450i and E-500ii*.



CÓDIGO | CODE
30028



CADUCIDAD | EXPIRATION
12 meses/months



PESO | WEIGHT
300g



CAJ./EMBALAJE | BOXES/PACK.
12 ud.



DIMENSIONES | DIMENSION
25x17,5x5cm

LÍNEA BUENOS DESAYUNOS

TORIBIUCAS DE LIÉBANA

Liquor biscuits.



Toribiucas de Liébana.

Es una pasta típica de la comarca de Liébana, que se encuentra entre los Parques Nacionales de los Picos de Europa y La Montaña Palentina.

Tiene forma de rosquilla. Está elaborada con los mejores ingredientes, y con un pequeño toque de orujo, que le da ese sabor tan original.

Liquor biscuits.

Typical biscuit from Liébana region, in Cantabria province.

It has a round shape and its original flavour comes from this strong liqueur called "Orujo".

INGREDIENTES: Harina de **trigo**, manteca de cerdo, azúcar, **mantequilla**, **huevos**, orujo y aroma de anís.

INGREDIENTS: *Wheat flour, lard, sugar, butter, eggs, pomace and anise aroma.*

CÓDIGO | CODE
30073

CADUCIDAD | EXPIRATION
12 meses/months

PESO | WEIGHT
300g

CAJ./EMBALAJE | BOXES/PACK.
12 ud.

DIMENSIONES | DIMENSION
25x17,5x5cm

LÍNEA BUENOS DESAYUNOS

TOSTADILLAS DE LIÉBANA

Wine biscuits.



Tostadillas de Liébana.

Pasta típica de la zona de Liébana, en Cantabria. Para su elaboración se utiliza un vino dulce de la tierra, llamado Tostadillo, y elaborado por Casa Cayo.

La pasta tiene forma de rosquilla y su formato "mini" permite comerla de un bocado.

Es perfecta para la hora del café.

Wine biscuits.

Typical biscuit from Liébana region, in Cantabria.

This biscuit is made with sweet wine (Tostadillo) from Casa Cayo local winemakers.

It has a small and round shape, so you can just taste it in "one bite".

This biscuit is perfect for the coffee time.

INGREDIENTES: Harina de **trigo**, manteca de cerdo ibérico, azúcar, **mantequilla**, **huevos**, vino tostadillo (contiene **sulfitos**) (1%) y aroma de vainilla.

INGREDIENTS: *Wheat flour, iberian lard, sugar, butter, eggs, wine (sulfitos) (1%) and vanilla aroma.*

CÓDIGO | CODE
30011

CADUCIDAD | EXPIRATION
12 meses/months

PESO | WEIGHT
400g

CAJ./EMBALAJE | BOXES/PACK.
10 ud.

DIMENSIONES | DIMENSION
22,5x17,5x 4,5cm

PASTAS Y HOJALDRES
LÍNEA
HOSTELERÍA
Selección Especial • Special Selection
 BISCUITS AND PUFF PASTRY

LÍNEA HOSTELERÍA

PASTAS FINAS DE TÉ

Assorted butter biscuits.



Pastas Finas de Té.

La auténtica pasta de pastelería.

Nuestro surtido se compone de 4 masas diferentes. Cada una de ellas está compuesta por diferentes ingredientes y su elaboración es distinta.

Para su elaboración, usamos principalmente mantequilla, que es lo que aporta calidad al producto. La alta calidad de la materia prima y la elaboración manual es lo que nos diferencia en el sector GOURMET.

La variedad de formas y sabores componen un surtido único.

Assorted butter biscuits.

The authentic butter biscuits assortment.

This assortment is baked using 4 different types of doughs. Each of them are elaborated with different components and their preparation is different.

For its production, we use butter and high quality ingredients.

Elaboration is completely manual, this is what set us apart from others in the GOURMET market.

Here you can find a wide variety of shapes and flavors.

INGREDIENTES: Harina de **trigo**, **mantequilla**, azúcar, **huevos**, cobertura de chocolate (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de soja, aroma natural de vainilla) cacao en polvo, **almendra**, praliné de **almendra** (**almendras** (50%), azúcar, emulgente: lecitina de girasol) y aroma de vainilla.
 Puede contener trazas de **frutos de cáscara**.

INGREDIENTS: **Wheat flour**, **butter**, **sugar**, **eggs**, chocolate coating (cocoa paste, sugar, cocoa butter, emulsifier: soy lecithin, natural vanilla flavor), cocoa powder, **almond**, **almond praline** ((50%), sugar, emulsifier: sunflower lecithin) and vanilla aroma. May contain **traces of nuts**.

CÓDIGO | CODE
20043

CADUCIDAD | EXPIRATION
12 meses/months

PESO | WEIGHT
1500g

CAJ./EMBALAJE | BOXES/PACK.
1 ud.

DIMENSIONES | DIMENSION
42x29x7cm

LÍNEA HOSTELERÍA

MINI TORIBIUCAS

Mini liquor biscuits.



Mini Toribiucas.

Es una pasta típica de la comarca de Liébana, que se encuentra entre los Parques Nacionales de los Picos de Europa y La Montaña Palentina.

Tiene forma de rosquilla. Está elaborada con los mejores ingredientes, y con un pequeño toque de orujo, que le da ese sabor tan original.

Mini Liquor biscuits.

Typical biscuit from Liébana region, in Cantabria province.

It has a small round shape and its original flavour comes from this strong liqueur called "Orujo".

INGREDIENTES: Harina de **trigo**, manteca de cerdo, azucar, **mantequilla**, **huevos**, orujo y aroma de anís.
INGREDIENTS: *Wheat flour, lard, sugar, butter, eggs, pomace and anise aroma.*

CÓDIGO | CODE
30165

CADUCIDAD | EXPIRATION
12 meses/months

PESO | WEIGHT
2000g

CAJ./EMBALAJE | BOXES/PACK.
1 ud.

DIMENSIONES | DIMENSION
42x29x7cm

LÍNEA HOSTELERÍA

SOCORRITOS AL GLASS

Mini puff pastry bow ties with sugar.



Mini Lazos al Glass con Mantequilla.

Los Socorritos son el producto típico por excelencia de Pastas Uko, de Cervera de Pisuerga y de toda la provincia de Palencia.

Se trata de una fina masa de hojaldre (salada) en forma de lazo, el cual cubrimos con azúcar glas para dar el punto dulce.

El sabor a mantequilla y su suave textura es lo que caracteriza a este producto GOURMET.

Mini puff pastry bow ties with sugar.

Socorritos are the typical product par excellence of Pastas Uko, from Cervera de Pisuerga and the entire province of Palencia.

It is a thin (salty) puff pastry dough in the shape of a tie, which we cover with icing sugar to give it a sweet touch.

The buttery flavor and its soft texture is what make it A FINE GOURMET product.

INGREDIENTES: Harina de **trigo**, **mantequilla**, yema de **huevo**, sal y azúcar glas.

Puede contener **trazas de frutos secos**.

INGREDIENTS: *Wheat flour, butter, egg yolk, salt and icing sugar.*

May contain traces of nuts.

CÓDIGO | CODE
10044

CADUCIDAD | EXPIRATION
10 meses/months

PESO | WEIGHT
900g

CAJ./EMBALAJE | BOXES/PACK.
1 ud.

DIMENSIONES | DIMENSION
42x29x7cm

LÍNEA HOSTELERÍA

SOCORRITOS AL CHOCOLATE

Mini puff pastry bow ties with chocolate.



Mini Lazos al Chocolate con Mantequilla.

Los Socorritos son el producto típico por excelencia de Pastas Uko, de Cervera de Pisuerga y de toda la provincia de Palencia.

Los lazos al chocolate son la misma masa de hojaldre (salada), con forma de lazo, pero cubierto con chocolate, en lugar de azúcar glas.

En este producto tenemos un sabor más dulce, apreciándose la mantequilla y una suave textura que marca la diferencia.

Mini puff pastry bow ties with chocolate.

Socorritos are the typical product par excellence of Pastas Uko, from Cervera de Pisuerga and the entire province of Palencia.

Chocolate bows are the same (salty) puff pastry, shaped like a bow, but covered with chocolate, instead of icing sugar.

In this product we find a sweeter flavor, appreciating the butter and a soft texture that make the difference.

INGREDIENTES: Harina de trigo, mantequilla, yema de huevo, sal y cobertura de chocolate (azúcar; pasta de cacao; manteca de cacao; emulgente: lecitina de soja; aroma natural de vainilla).

Puede contener **trazas de frutos secos.**

INGREDIENTS: Wheat flour, butter, egg yolk, salt and chocolate coating (sugar; cocoa mass; cocoa butter; emulsifier: soy lecithin; natural vanilla flavor).

May contain **traces of nuts.**

CÓDIGO | CODE
50149

CADUCIDAD | EXPIRATION
10 meses/months

PESO | WEIGHT
1000g

CAJ./EMBALAJE | BOXES/PACK.
1 ud.

DIMENSIONES | DIMENSION
42x29x7cm

LÍNEA HOSTELERÍA

MINI CAJAS VARIADAS

Mini Boxes Varied.



CÓDIGO | CODE
01/02/03

CADUCIDAD | EXPIRATION
10/12 meses/months

PESO | WEIGHT
30/40/65g

CAJ./EMBALAJE | BOXES/PACK.
54 ud.

DIMENSIONES | DIMENSION
11,5x 8x 4cm



Mini cajas variadas.

Una pequeña muestra de nuestras variedades más demandadas. Por su pequeño y económico formato, son el producto perfecto para una primera degustación.

Ideales para amenities en hoteles, detalles de boda, de comunión, etc.

Mini Boxes Varied.

A small detail of our most popular choices. Due to their small and economical format, they are the perfect product for a first tasting. Ideal for amenities in hotels, wedding details, gifts, etc.

PASTAS DE TÉ. INGREDIENTES: Harina de trigo, mantequilla, azúcar, huevos, cobertura de chocolate (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de soja, aroma natural de vainilla) cacao en polvo, almendra, praliné de almendra (almendras (50%), azúcar, emulgente: lecitina de girasol) y aroma de vainilla.

Puede contener trazas de **frutos de cáscara.**

BUTTER BISCUIT ASSORTMENT. INGREDIENTS: Wheat flour, butter, sugar, eggs, chocolate coating (cocoa paste, sugar, cocoa butter, emulsifier: soy lecithin, natural vanilla flavor), cocoa powder, almond, almond praline (50%), sugar, emulsifier: sunflower lecithin, and vanilla aroma.

May contain **traces of nuts.**

MINI LAZOS AL GLASS. INGREDIENTES: Harina de trigo, mantequilla, yema de huevo, azúcar glas y sal.

Puede contener trazas de **frutos secos.**

MINI BOW TIES. INGREDIENTS: Wheat flour, butter, egg yolk, icing sugar and salt.

May contain **traces of nuts.**

MINI LAZOS AL CHOCOLATE. INGREDIENTES: Harina de trigo, mantequilla, yema de huevo, sal y cobertura de chocolate (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de soja, aroma natural de vainilla).

MINI CHOCOLATE BOW TIES. INGREDIENTS: Wheat flour, butter, egg yolk, salt and chocolate coating (cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier: soy lecithin, natural vanilla flavor).

