

# Catálogo

A Cozinha de

*Lumai*



Lumai nace en Galicia en los años 80 como un pequeño negocio familiar con el reto de elaborar una cocina tradicional para llevar, partiendo de recetas de calidad con la que satisfacer la demanda de una amplia gama de clientes, desde profesionales hasta jóvenes parejas, familias y niños

El contacto directo con el público fue una pieza fundamental en el camino hacia el éxito que supusieron los primeros años de desarrollo, especializando nuestra cocina en recetas autóctonas preparadas con las mejores materias primas. Nuestra carta de presentación es la elaboración de unas exquisitas masas artesanas obtenidas a partir de las recetas del pan gallego, destacando su textura, aroma y sabor inconfundibles a tradición culinaria.

Con la segunda generación de la familia Cruces incorporada al proyecto, aportando el empuje y los conocimientos necesarios para una correcta evolución, “A Cociña de Lumai” se ha transformado hasta conseguir industrializar las partes del proceso de elaboración que no afectan a la calidad de nuestros platos de siempre, consiguiendo así un producto competitivo acorde a las necesidades del consumidor actual que nos ayuda día a día en nuestra vocación de mejora continua y valora sobre todo nuestro compromiso con la CALIDAD.



## Recetas tradicionales de alta calidad

Lumai elabora sus productos a partir de recetas artesanas, de la mejor cocina tradicional, utilizando materias primas de primera calidad. Nuestras sabrosas masas son cocinadas al estilo del delicioso y saludable pan de pueblo: Fermentan lentamente, se estiran a mano y se cuecen en horno de piedra. Hemos conseguido industrializar el proceso de elaboración sin afectar a la calidad de los platos, consiguiendo productos competitivos que responden a los gustos y necesidades de los consumidores.

### Conservación

Mantener todos los productos a temperatura inferior o igual a  $-18^{\circ}\text{C}$ . No volver a congelar una vez que el producto ha sido descongelado.

### Elaboración

Los productos bajo este sello indican que han sido mayoritariamente elaborados a mano.

### Peso y Medidas

Todos los pesos y medidas que se muestran son por unidad y aproximados







# Pizzas Masa Tradicional



27 cm



Con masa madre



Estirado manual

## Carbonara 21108 Tartufata

465 gr



Bechamel Mozzarella Cebolla Morada Queso Crema Bacon Salsa Tartufata



## 21109 Barbacoa

490 gr



Salsa Barbacoa Carne de Cerdo Cebolla Morada Bacon Mozzarella Cebolla

## 21120 York

500 gr



Fiambre Gouda Cheddar Bechamel



## 21125 Margarita

400 gr



Salsa de Tomate Aceite de Oliva Mozzarella

## Bacon 21126 Portobello

500 gr



Queso Curado Mozzarella Salsa de Tomate Bacon Champiñón Portobello



Esponjosa base de pizza de harina de trigo cubierta de una suave salsa de tomate, una capa de nuestra deliciosa selección de quesos y sabrosos rellenos.

### 21130 Pulled Pork

550 gr



Gouda



Pulled  
Pork



Cebolla  
Morada



Champiñón



Salsa  
Barbacoa



### 21170 Vegana

500 gr



Aceite de  
Oliva



Salsa de  
Tomate



Cebolla  
Morada



Champiñón



Queso  
Vegano



Pimiento  
Italiano



Calabacín



Espinacas

### 21190 4 Quesos

470 gr



Salsa de  
Tomate



Queso  
Azul



Cheddar



Mozzarella



Gouda



Emmental



#### Envasado y Paletizado:

Unidades / Caja:	6
Cajas / Palet:	88
Unidades / Palet:	528
Cajas / Fila:	8
Nº filas:	11

#### Modo de preparación:

Descongelar a temperatura ambiente durante 1 hora. Cocer a 180 °C durante 8-12 minutos. Consumir preferentemente antes de los 12 meses desde la fecha de fabricación. Mantener a -18° o inferior. No volver a congelar una vez descongelado.



## 30000 York

120 gr



Salsa de Tomate



Fiambre



Mozzarella



## Bacon 30006 Portobello

150 gr



Queso Curado



Mozzarella



Salsa de Tomate



Bacon



Champiñón Portobello



## 30010 Quesos

100 gr



Salsa de Tomate



Mix de Quesos



Queso Azul



Mozzarella



Cheddar



## 30070 Vegano

120 gr



Tomate Cherry



Salsa de Tomate



Cebolla Morada



Pimiento Italiano



Queso Vegano



Aceite de Oliva



Calabacín



Espinacas



Champiñón



### Envasado y Paletizado:

Unidades / Caja:	20
Cajas / Palet:	88
Unidades / Palet:	1760
Cajas / Fila:	8
Nº filas:	11

### Modo de preparación:

Descongelar a temperatura ambiente durante 2-3 horas. Cocer a 180 °C durante 7-11 minutos. Consumir preferentemente antes de los 12 meses desde la fecha de fabricación. Mantener a -18° o inferior. No volver a congelar una vez descongelado.

# Pizzas Masa Fina



28 cm



Con masa madre



Estirado manual

## 21300 York

330 gr



Jamón Cocido



Mozzarella



Cheddar



Salsa de Tomate



## 21301 Atún

350 gr



Salsa de Tomate



Cebolla Morada



Mozzarella



Atún



## 21302 Margarita

310 gr



Salsa de Tomate



Aceite de Oliva



Mozzarella



## Bacon Portobello 21306

390 gr



Queso Curado



Salsa de Tomate



Mozzarella



Bacon



Champiñón Portobello



## 21308 Carbonara

380 gr



Nata



Mozzarella



Champiñón



Bacon



Una cuidada selección de ingredientes frescos sobre una fina base de masa crujiente y sabrosa, una explosión de sabores y texturas en nuestra receta más tradicional.

### 21309 Tex-Mex

330 gr



### 21370 Vegana

360 gr



### 21390 4 Quesos

320 gr



#### Envasado y Paletizado:

Unidades / Caja:	6
Cajas / Palet:	112
Unidades / Palet:	672
Cajas / Fila:	8
Nº filas:	14

#### Modo de preparación:

Descongelar a temperatura ambiente durante 1 hora. Cocer a 180 °C durante 7-11 minutos. Consumir preferentemente antes de los 12 meses desde la fecha de fabricación. Mantener a -18° o inferior. No volver a congelar una vez descongelado.



Clásica combinación americana de pan, salchicha, bacon y ketchup con receta original Lumai. Un bocado ideal tanto como aperitivo, comida o merienda.

## 80206 Perrito Bacon y Queso

155 gr



Bacon



Ketchup



Mix de  
Quesos



Salchicha



### Envasado y Paletizado:

Unidades / Caja:	24
Cajas / Palet:	88
Unidades / Palet:	2112
Cajas / Fila:	8
Nº filas:	11

### Modo de preparación:

Descongelado: Hornear a 180° 11 min.  
Consumir preferentemente antes de los 12 meses desde la fecha de fabricación. Mantener a -18° o inferior.  
No volver a congelar una vez descongelado.

# Stromboli

18 x 7 cm

Estirado  
manual

## Vulcano 24217 Pepperoni

160 gr



Salsa de  
Tomate



Mix de  
Quesos



Pepperoni



Cayena



## 24206 Bacon

140 gr



Queso  
Crema



Bacon

## 24020 Salsiccia

145 gr



## 24203 Pollo

145 gr



### Envasado y Paletizado:

Unidades / Caja:	30
Cajas / Palet:	88
Unidades / Palet:	2640
Cajas / Fila:	8
Nº filas:	11

### Modo de preparación:

Congelado: Cocer en horno a 180°C durante 14-17 minutos.

Descongelado: Descongelar a 20-25°C durante 1 h. Cocer en horno a 180°C durante 7-11 minutos.





## 24500 York Queso

140 gr



Fiambre



Mozzarella



Cheddar



Salsa de Tomate



## 24521 Tartufata

170 gr



Salsa  
Tartufata



Queso  
Crema



Bacon



Bechamel



Mix de  
Quesos

### Envasado y Paletizado:

Unidades / Caja:	24
Cajas / Palet:	88
Unidades / Palet:	2112
Cajas / Fila:	8
Nº filas:	11

### Modo de preparación:

Congelado: Cocer en horno a 180°C durante 14-17 minutos.

Descongelado: Descongelar a 20-25°C durante 1 h. Cocer en horno a 180°C durante 7-11 minutos.

# Pizzas 30 x 40



30x40 cm



Con masa madre



Estirado manual

En porciones o enteras, son siempre un apetecible bocado, saludable, rápido y económico. Con un simple golpe de horno podrás disfrutar de sus exquisitos sabores.

## 22100 York

1.300 gr



Fiambre



Salsa de Tomate



Cheddar



Mozzarella



## Bacon 22106 Portobello

1.250 gr



Queso Curado



Salsa de Tomate



Mozzarella



Bacon



Champiñón Portobello



# ¡Todo cuadra bien!

## 22190 4 Quesos

1.110 gr



Mozzarella



Gouda



Emmental



Salsa de  
Tomate



Queso  
Azul



Cheddar



### Envasado y Paletizado:

Unidades / Caja:	4
Cajas / Palet:	78
Unidades / Palet:	312
Cajas / Fila:	6
Nº filas:	13

### Modo de preparación:

Descongelar a temperatura ambiente durante 1:30 hora. Cocer a 180 °C durante 12-16 minutos.

Consumir preferentemente antes de los 12 meses desde la fecha de fabricación. Mantener a -18º o inferior. No volver a congelar una vez descongelado.

## 22301 Atún

1.200 gr



## 22304 York y Bacon

1.200 gr



## 22370 Vegana



1.200 gr



### Envasado y Paletizado:

Unidades / Caja:	5
Cajas / Palet:	88
Unidades / Palet:	440
Cajas / Fila:	8
Nº filas:	11

### Modo de preparación:

Descongelar a temperatura ambiente durante 1:30 hora. Cocer a 180 °C durante 12-16 minutos. Consumir preferentemente antes de los 12 meses desde la fecha de fabricación. Mantener a -18° o inferior. No volver a congelar una vez descongelado.



Nuevas porciones de tus pizzas 30x40 favoritas. Más cómodas y fáciles para comer. ¡Ahora no tendrás que compartir!

## York y Bacon

190 gr



Mix de Quesos



Salsa de Tomate



Bacon



Fiambre



Mozzarella



## 27309 Barbacoa

180 gr



Salsa Barbacoa



Cebolla



Carne de Cerdo



Mozzarella



Bacon



Cebolla Morada

# ¡Para ti solo!

Disfruta de la esponjosa masa de las 30x40 solo para ti.

## 27390 4 Quesos

190 gr



## 27370 Vegana

190 gr



### Envasado y Paletizado:

Unidades / Caja:	24
Cajas / Palet:	88
Unidades / Palet:	2112
Cajas / Fila:	8
Nº filas:	11

### Modo de preparación:

Descongelar a temperatura ambiente durante 1 hora. Cocer a 180 °C durante 7-11 minutos. Consumir preferentemente antes de los 12 meses desde la fecha de fabricación. Mantener a -18º o inferior. No volver a congelar una vez descongelado.

Gran variedad de sabrosos rellenos acompañados con un crujiente pan de barra gallega.



## 80103 Pollo y Queso

245 gr



Mayonesa



Emmental



Nata



Carne de  
Pollo

## 80106 Bacon y Mozzarella

180 gr



Bacon



Mozzarella



## 80114 Lomo y Queso

215 gr



## 80115 Tortilla y Queso

250 gr



## 80151 Hamburguesa Vegana

290 gr



### Envasado y Paletizado:

Unidades / Caja:	18
Cajas / Palet:	64
Unidades / Palet:	1152
Cajas / Fila:	8
Nº filas:	8

### Modo de preparación:

Dejar descongelar en refrigeración (1º C a 6ºC) durante 24 horas o a temperatura ambiente durante 2-3 horas. Cocer en horno a 180 ºC con el bocadillo entreabierto (homogenización de la cocción de todos sus ingredientes) durante 12-18 minutos. Nunca cocinar en microondas, utilizar siempre un horno para su cocción.

# Mini Pizzas



14 cm



Con masa madre



Estirado manual

## 23000 York

170 gr



Fiambre Mozzarella Aceituna Salsa de Tomate



## Bacon 23006 Portobello

155 gr



Mix de Quesos Salsa de Tomate Mozzarella Bacon Champiñón Portobello



## 23010 4 Quesos

155 gr



Mix de Quesos Salsa de Tomate Queso Azul Cheddar Mozzarella



## 23011 Atún

170 gr



Salsa de Tomate Aceituna Negra Mozzarella Atún Pimiento



## 23018 Bianca Carbonara

155 gr



Cebolla Morada Nata Mozzarella Champiñón Bacon



Ideales para aperitivos y meriendas. Prueba nuestras mini pizzas, fáciles de preparar deliciosas y muy nutritivas.

### 23030 Pulled Pork

170 gr



Gouda



Champiñón



Pulled  
Pork



Cebolla  
Morada



Salsa  
Barbacoa



### 23070 Vegana

160 gr



Tomate  
Cherry



Salsa de  
Tomate



Cebolla  
Morada



Queso  
Vegano



Aceite de  
Oliva



Pimiento  
Italiano



Calabacín



Espinacas



Champiñón

### 23100 York Cheddar

178 gr



Fiambre



Mozzarella



Cheddar



Salsa de  
Tomate



#### Envasado y Paletizado:

Unidades / Caja:	24
Cajas / Palet:	88
Unidades / Palet:	2112
Cajas / Fila:	8
Nº filas:	11

#### Modo de preparación:

Descongelar a temperatura ambiente durante 1 hora. Cocer a 180 °C durante 7-11 minutos.

Consumir preferentemente antes de los 12 meses desde la fecha de fabricación. Mantener a -18° o inferior.

No volver a congelar una vez descongelado.

# a Tavola



28 cm



Con masa madre



Estirado manual



## 21900 York

580 gr



Fiambre



Mozzarella



Aceituna  
Negra y  
Verde



Salsa de  
Tomate

## 21903 Pollo

550 gr



Pimiento  
Verde y Rojo



Salsa  
Barbacoa



Carne de  
Pollo



Cheddar



Cebolla



## 21910 4 Quesos

530 gr



Salsa de  
Tomate



Queso  
Azul



Cheddar



Mozzarella



Gouda



Emmental



A Tavola es nuestra línea de pizzas especializadas en el comercio retail. Su envase plastificado permite un fácil manejo para el consumidor y sus coloridas etiquetas ayudan a la hora de encontrar nuestro sabor preferido.

### Bacon 21926 Portobello

590 gr



Bacon



Salsa de  
Tomate



Champiñón  
Portobello



Mozzarella



### 21955 Vegetal

550 gr



Tomate  
Cherry



Salsa de  
Tomate



Cebolla  
Morada



Pimiento  
Italiano



Calabacín



Espinacas



Champiñón



Queso  
Curado

#### Envasado y Paletizado:

Unidades / Caja:	6
Cajas / Palet:	88
Unidades / Palet:	528
Cajas / Fila:	8
Nº filas:	11

#### Modo de preparación:

Precalentar el horno a 200°C  
Retirar la pizza de la bolsa y colocarla en el horno a media altura. Dejar cocer durante 8-10 minutos aproximadamente.



# Base de Pinsa



33x14 cm



Con masa madre



Estirado manual

Base de de deliciosa masa madre al estilo italiano, crujiente por fuera y suave por dentro, con sutiles aromas a aceite de oliva.

## 20100 Base de Pinsa

285 gr

### Envasado y Paletizado:

Unidades / Caja:	10
Cajas / Palet:	88
Unidades / Palet:	880
Cajas / Fila:	8
Nº filas:	11



Base de pinsa al estilo romano, de fermentación lenta y elaborada con masa madre, una mezcla de harinas y aceite de oliva. Permi-tiéndole conseguir un resul-tado más ligero y crujiente que las bases de pizza normales.

### Modo de preparación:

Congelado: Cocer en horno a 180°C durante 14-17 minutos.

Descongelado: Descongelar a 20-25°C durante 1 h. Cocer en horno a 180°C durante 7-11 minutos.

No volver a congelar una vez descongelado.

# Bases de pizza redonda



Base de pan tradicional de alta hidratación, fermentación lenta, masa madre y cocción en horno de piedra, forman la base de nuestra empresa para que nuestros clientes den rienda suelta a su creatividad.



## 20006 28cm con tomate

285 gr

### Envasado y Paletizado:

Unidades / Caja:	7
Cajas / Palet:	88
Unidades / Palet:	6 16
Cajas / Fila:	8
Nº filas:	11

Base de pizza con tomate y masas de fermentación lenta elaborada con masa madre y precocida en horno de piedra.

Base de pizza con masa de fermentación lenta elaborada con masa madre y precocida en horno de piedra.

## 20053 38cm

600 gr

### Envasado y Paletizado:

Unidades / Caja:	8
Cajas / Palet:	54
Unidades / Palet:	432
Cajas / Fila:	6
Nº filas:	9



### Modo de preparación:

Dejar descongelar, rellenar al gusto y a continuación cocer en horno a 180°C hasta que los ingredientes estén cocinados.

Mantener a -18°C inferior.

No volver a congelar una vez descongelado.

Que tu creatividad no se quede solo en nuestra masa tradicional. La masa fina es más crujiente e igual de sabrosa para disfrutar a tu manera.



### 20008 27cm masa fina

---

190 gr

#### Envasado y Paletizado:

Unidades / Caja:	8
Cajas / Palet:	112
Unidades / Palet:	896
Cajas / Fila:	8
Nº filas:	14

Base de pizza fina con masa de fermentación lenta elaborada con masa madre y precocida en horno de piedra

#### Modo de preparación:

Dejar descongelar, rellenar al gusto y a continuación cocer en horno a 180 °C hasta que los ingredientes estén cocinados.

Mantener a -18° o inferior.

No volver a congelar una vez descongelado.

# Bases de pizza cuadrada



Base de pan tradicional de alta hidratación, fermentación lenta, masa madre y cocción en horno de piedra, forman la base de nuestra empresa para que nuestros clientes den rienda suelta a su creatividad.



## 20005 30x40cm mozzarella

1.000 gr

### Envasado y Paletizado:

Unidades / Caja:	6
Cajas / Palet:	54
Unidades / Palet:	324
Cajas / Fila:	9
Nº filas:	6

Base de pizza con tomate 30x40 cm, y mozzarella 100% y masas de fermentación lenta elaborada con masa madre y precocida en horno de piedra.

### Modo de preparación:

Dejar descongelar, rellenar al gusto y a continuación cocer en horno a 180 °C hasta que los ingredientes estén cocinados.

Mantener a -18° o inferior.

No volver a congelar una vez descongelado.



## 20002 30x40cm

700 gr

### Envasado y Paletizado:

Unidades / Caja:	7
Cajas / Palet:	54
Unidades / Palet:	378
Cajas / Fila:	6
Nº filas:	9

Base de pizza con tomate y masas de fermentación lenta elaborada con masa madre y precocida en horno de piedra.

## 20013 30x50cm

1.000 gr

### Envasado y Paletizado:

Unidades / Caja:	7
Cajas / Palet:	48
Unidades / Palet:	336
Cajas / Fila:	8
Nº filas:	6

Base de pizza con masa de fermentación lenta elaborada con masa madre y precocida en horno de piedra.



### Modo de preparación:

Dejar descongelar, rellenar al gusto y a continuación cocer en horno a 180 °C hasta que los ingredientes estén cocinados.

Mantener a -18° o inferior.

No volver a congelar una vez descongelado.

A COCIÑA DE  
*Lumai*

Since: 1980

Pol. Ind. Chan da Ponte, Parcela 44  
36450 - Salvaterra do Miño (Pontevedra) • España  
986 349 856

lumai.es @a\_cocina\_de\_lumai

