

**DELICIOSO
SABOR
ARTESANAL
TRADICIÓN
MASA MADRE
CALIDAD
NATURAL**



A cocina de
Lumai
Catálogo Productos 2021



Lumai nace en Galicia en los años 80 como un pequeño negocio familiar en el que la pareja formada por M^a del Carmen Fiaño y Luciano Cruces afrontan 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 y niños.

Recetas tradicionales de alta Calidad

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.

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.

Con la segunda generación de la familia Cruces






Bocados artesanos

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.

 Hecho
a mano

Nuestros bocados

- Pizzas masa fina
- Pizzas redondas
- Pizzas 30x40
- Planchas
- Mini pizzas
- Paninis
- Pizzas A Tavola
- Piadinas
- Pan pizza
- Bases de pizza
- Bolas de masa
- Perritos

Peso

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

Conservación

Mantener todos los productos a temperatura inferior o igual a -18°C . No volver a congelar una vez que el producto ha sido descongelado.

Elaboración

Todos los productos que aquí se muestran han sido elaborados a mano.

Pizzas Masa Fina

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.

 Hecho a mano

 28 cm
diámetro aprox.

 Masa madre



York

330 g aprox. / REF: 21300



Fiambre



Cheddar



Mozzarella 100%



Salsa Tomate



Quesos

330 g aprox. / REF: 21310



Cheddar



Emmental



Gouda



Nueces



Salsa Tomate



Serrana

350 g aprox. / REF: 21333



Mozzarella 100%



Jamón Serrano



Tomate Fresco



Salsa Tomate

ENVASADO Y PALETIZADO:

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



MODO DE PREPARACIÓN:

Congeladas: Hornear a 180° 9-10 min.
Descongeladas: Hornear a 180° 6-7 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.

Tropical

330 g aprox. / REF: 21344



Piña



Fiambre



Mozzarella 100%



Salsa Tomate



Carbonara

380 g aprox / REF: 21308



Mozzarella 100%



Bacon



Champiñones



Nata

Tex-Mex

330 g aprox. / REF: 21309



Carne Cerdo



Salsa Barbacoa



Bacon



Aros cebolla morada



Mozzarella 100%



Atún

350 g aprox. / REF: 21301



Salsa Tomate



Mozzarella 100%



Atún



Aros cebolla morada

Fina de la huerta

350 g aprox./ REF: 21355



Salsa Tomate



Mozzarella 100%



Aros cebolla morada



Champiñones



Tomate Cherry



Calabacín



Aceitunas Negras



Albahaca Fresca



Pizzas Redondas

Hecho a mano



Masa madre



27 cm
diámetro aprox.

York

500 g aprox. / REF: 21120



Fiambre



Gouda



Cheddar



Bechamel

Margarita

400 g aprox / REF: 21125.



Salsa Tomate



Aceite Oliva



Mozzarella 100%



Bacon Portobello

500 g aprox. / REF: 21126



Mozzarella 100%



Champiñones
Portobello



Bacon



Salsa Tomate



Queso Curado



ENVASADO Y PALETIZADO:

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



MODO DE PREPARACIÓN:

- Congeladas: Hornear a 180° 12 min.
- Descongeladas: Hornear a 180° 7 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.

Pizzas Redondas

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 ingredientes, de la mejor calidad, en abundancia.

Pulled Pork

550 g aprox. / REF: 21130



Carne de cerdo
estilo Pulled Pork



Champiñón



Gouda



Cebolla
morada



Salsa BBQ



Queso y Nueces

490g aprox. / REF: 21110



Cheddar



Gouda



Emmental



Azul



Mozzarella 100%



Nueces



Salsa Tomate

Vegetal y queso de cabra

500 g aprox. / REF: 21160



Calabacín



Champiñón



Pimiento
italiano



Cebolla
morada



Espinacas



Aceite Oliva



Queso
de Cabra



Salsa Tomate



Pizzas 30 x 40

Todo cuadra bien!

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.



36 x 28cm
tamaño aprox.



Masa madre



Hecho a mano

Bacon Portobello

1.250 g aprox. / REF: 22106



Bacon



Queso Curado



Mozzarella 100%



Salsa Tomate



Champiñones
Portobello



ENVASADO Y PALETIZADO:

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



MODO DE PREPARACIÓN:

- Congeladas: Hornear a 180° 10 min.
- Descongeladas: Hornear a 180° 5 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.



York Mozarella Cheddar

1.300 g aprox. / REF: 22110



Fiambre



Mozzarella 100%



Salsa Tomate



Cheddar

490g aprox. /REF: 21110

Quesos Nueces

1.150 g aprox. / REF: 22110



Nueces



Cheddar



Gouda



Salsa Tomate



Mozzarella 100%



Emmental



Azul



ENVASADO Y PALETIZADO:

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



MODO DE PREPARACIÓN:

- Congeladas: Hornear a 180° 10 min.
- Descongeladas: Hornear a 180° 5 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.

Planchas

Todo cuadra bien!

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.



36 x 28cm
tamaño aprox.



Masa madre



Hecho a mano



York y Bacon

1.200 g aprox. / REF: 22304



Fiambre



Salsa Tomate



Queso



Bacon

ENVASADO Y PALETIZADO:

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



MODO DE PREPARACIÓN:

- Congeladas: Hornear a 180° 10 min.
- Descongeladas: Hornear a 180° 5 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.

Atún

1.200 g aprox. / REF: 22304



Salsa Tomate



Queso



Atún



Aros cebolla



Aceitunas



Pimiento



Vegana

1.200 g aprox. / REF: 22370



Calabacín



Cebolla



Champiñón fresco



Queso vegano



Pimiento



Espinacas



Aceite Oliva



Tomate Cherry



Salsa Tomate

ENVASADO Y PALETIZADO:

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



MODO DE PREPARACIÓN:

- Congeladas: Hornear a 180° 10 min.
- Descongeladas: Hornear a 180° 5- 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.

Mini Pizzas

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



14 cm
diámetro aprox.



Hecho
a mano

Mini Pizza York

155 g aprox. / REF: 23000



Salsa Tomate



Fiambre



Mozzarella 100%



Aceitunas

Mini Pizza Atún

190 g aprox. / REF: 23011



Salsa Tomate



Mozzarella 100%



Atún



Aceitunas



Pimiento



Mini Pizza 4 Quesos

180 g aprox. / REF: 23010



Salsa Tomate



Mozzarella
100%



Cheddar



Emmental



Azul



ENVASADO Y PALETIZADO:

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



MODO DE PREPARACIÓN:

- Congeladas: Hornear a 180° 10 min.
- Descongeladas: Hornear a 180° 5 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.

Mini Pizza Pulled Pork BBQ

180 g aprox. / REF: 23030



Salsa Barbacoa



Carne de cerdo
estilo Pulled Pork



Champiñón
fresco



Cebolla



Gouda



Mini Pizza Carbonara

170 g aprox. / REF: 23018



Mozzarella
100%



Bacon



Champiñón
fresco



Nata



Cebolla

Mini Pizza Bacon y Portobello

190g aprox. / REF: 23006



Salsa Tomate



Mozzarella
100%



Queso
Curado



Bacon



Champiñón
portobello



Mini Pizza York y Cheddar

170g aprox. / REF: 23100



Salsa Tomate



Mozzarella
100%



Cheddar



Fiambre



Mini Pizza Vegana

170g aprox. / REF: 23070



Cebolla



Tomate Cherry



Salsa Tomate



Calabacín



Espinacas



Pimiento



Aceite Oliva



Champiñón
fresco



Queso
vegano



aTavola

Masa Tradicional



28 cm
diámetro aprox.

Hecho
a mano



York Mozzarella Aceitunas

580 g aprox. / REF: 21900



Fiambre Mozzarella 100% Aceitunas Verde y Negra Salsa Tomate



Pollo Barbacoa cheddar

550 g aprox. / REF: 21903

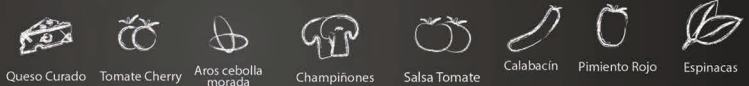


Pollo Salsa Barbacoa Cheddar Pimiento Verde y Rojo Cebolla



Vegetal con Queso Curado

570 g aprox / REF: 21955



Queso Curado Tomate Cherry Aros cebolla morada Champiñones Salsa Tomate Calabacín Pimiento Rojo Espinacas



Bacon Portobello

590 g aprox. / REF: 21906



Salsa Tomate Mozzarella 100% Bacon Champiñones Portobello



Quesos

530 g aprox / REF: 21910



Queso Azul Emmental Gouda Cheddar Mozzarella 100% Salsa Tomate



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.

aTavola

Masa Fina

 28 cm
diámetro aprox.

Hornear en la propia bolsa,
más sabroso, más limpio!

York Cheddar y Portobello

350 g aprox. / REF: 71300



Salsa
Tomate



Cheddar



Jamón
cocido



Champiñón
portobello



Mozzarella
100%



Pizza fina Vegana

380 g aprox. / REF: 71370



Salsa Tomate



Calabacín



Cebolla



Queso vegano



Champiñón
fresco



Pimiento Rojo



Espinacas



Aceite Oliva

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

Con la pizza congelada y sin retirarla del envoltorio papel, cocer en horno a 180-190°C durante 15-17 minutos.

Nunca cocinar en microondas, utilizar siempre un horno para su cocción.

Paninis

Pan relleno elaborado con masa madre y cocido en horno de piedra por ambos lados.

Pollo al curry

140 g aprox. / REF: 24003



Salsa de curry



Champiñones



Pollo



Bacon

130 g aprox. / ref: 24006



Bacon



Queso Crema

Lomo y queso

130 g aprox. / ref: 24014



Queso



Lomo adobado



NEW

¡Nueva fórmula, masa más fina
y sabrosa elaborada con leche!

ENVASADO Y PALETIZADO:

Unidades / Caja:	25
Cajas / Palet:	88
Unidades / Palet:	2200
Cajas / Fila:	8
Nº filas:	11



MODO DE PREPARACIÓN:

Congeladas: Hornear a 180°C 10-12 min.
Descongeladas: Hornear a 180°C 5-7 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.



Piadina 28 cm

diámetro aprox.

130 g aprox. / REF: 25000

Delicioso pan plano de origen Italiano elaborado con manteca de cerdo.

GRS. UNID - 130 / UND CAJA - 30

CAJAS BASE - 8 / CAJAS PALET - 96 / Nº DE FILAS - 12

Jamón cocido y queso

170 g aprox. / REF: 25500



Jamón cocido



Gouda



Pulled Pork BBQ

155 g aprox. / REF: 25530



Salsa Barbacoa



Carne de cerdo estilo Pulled Pork



Champiñón fresco



Cebolla morada



Gouda



Vegetales

150 g aprox. / REF: 25556



Calabacín



Berenjena braseada



Cebolla



Aceite Oliva



Queso Curado

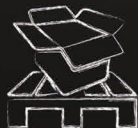


Champiñón fresco



ENVASADO Y PALETIZADO:

Unid Caja: 30
Cajas base: 8
Cajas Palet: 88
Nº Filas: 11



MODO DE PREPARACIÓN:

Rellenar al gusto y cocer hasta que los ingredientes estén cocinados.

Descongeladas: Hornear a 180° 9-10 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.

Pan Pizza

22 x 8 cm
diámetro aprox.

Hecho
a mano

Bacon Portobello

150 g aprox. / REF: 30006



Queso
Curado



Mozzarella 100%



Salsa Tomate



Bacon



Champiñon
Portobello



York

120 g aprox.

REF: 30000



Salsa Tomate



Fiambre



Mozzarella 100%

Queso

110 g aprox. / REF: 30010



Emmental



Cheddar



Queso
Azul



Salsa Tomate



Mozzarella 100%



Vegetal

120 g aprox

REF: 30055



Champiñon



Pimiento
Rojo



Espinacas



Salsa Tomate



Aros Cebolla
Morada



Queso
Curado



Tomate Cherry



Calabacín

ENVASADO Y PALETIZADO:

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



MODO DE PREPARACIÓN:

Descongeladas: Hornear: 180° 5 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.

Bases de Pizza

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 continuen el proceso.




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.



 Hecho
a mano

 Masa
madre

ENVASADO Y PALETIZADO:

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



30 x 40 Mozzarella

1.000 g aprox.

ref: 20005

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

Bases de Pizza

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 continuen el proceso.



MODO DE PREPARACIÓN:

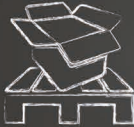
Dejar descongelar, rellenar al gusto y a continuación cocer en horno a 180°C hasta que los ingredientes estén cocinados.

Mantener a -18°C inferior.

No volver a congelar una vez descongelado.

ENVASADO Y PALETIZADO:

Unidades / Caja:	7
Cajas / Palet:	88
Unidades / Palet:	616
Cajas / Fila:	8
Nº filas:	11



28 cm
con tomate

285 g aprox. / ref: 20006

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

ENVASADO Y PALETIZADO:

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



38 cm

600 g aprox. / ref: 20053

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



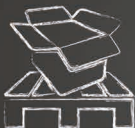
Hecho
a mano

Lumai



ENVASADO Y PALETIZADO:

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



30 x 40 cm

700 g aprox. / ref: 20002

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

ENVASADO Y PALETIZADO:

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



30 x 50 cm

1.000 g aprox. / ref: 20013

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



Bolas de Masa

¡PIDA YA
NUESTRO RECETARIO!

Bolas de masa con textura, aroma y sabor a auténtico pan de pueblo para elaborar exquisitas cocas, pizzas, tortas, empanadas, focaccias... nosotros ponemos la base y tu pones la imaginación.

MODO DE PREPARACIÓN:

Dejar descongelar en nevera durante 12 horas en una superficie lisa manteniendo una separación entre ellas antes de utilizar. Mantener a 4°C o inferior. No volver a congelar una vez descongelado.



Masa
madre



Hecho
a mano

ENVASADO Y PALETIZADO:

Unidades / Caja:	25
Cajas / Palet:	88
Unidades / Palet:	2200
Cajas / Fila:	8
Nº filas:	11



Bola 350g ref: 20025

Bola de masa con masa madre
y prefermentada.

ENVASADO Y PALETIZADO:

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



Bola 700g ref: 20026

Bola de masa con masa madre
y prefermentada.

Perrito

Perrito completo con salchicha Frankfurt queso mozzarella, Bacon y Ketchup



Perrito Bacon

155 g aprox.

REF: 80206



Bacon



Mozzarella 100%



Salchicha
Frankfurt



Ketchup

ENVASADO Y PALETIZADO:

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



MODO DE PREPARACIÓN:

Descongeladas: Hornear: 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.

A COCIÑA DE
Lumai

Since: 1980

Pol. Ind. PPI 7, Parcela N.
36475 - Porriño (Pontevedra) · España
986 349 856

lumai.es

Proxecto cofinanciado por IGAPE, Xunta de Galicia
e fondo europeo de desenvolvemento rexional do programa operativo 2014 - 2020



Unión Europea
Fondo Europeo de Desenvolvemento Rexional
Programa Operativo 2014-2020

