



PRODUCTOS NATURALES

SIN CONSERVANTES NI COLORANTES



galletas
ANGULO

GALLETAS ANGULO, NUESTRA HISTORIA



La empresa fue inaugurada el 1949, hace ya más de 50 años por D. Fernando Angulo García en la villa de Lerma. Inicialmente era una **industria artesanal** en la que trabajaban dos matrimonios y tres operarios.

Superando las dificultades propias de las empresas tipo familiar, la industria ha ido creciendo, adaptándose a las circunstancias del mercado.

En noviembre de 1984 se constituyó como sociedad anónima con la denominación de Galletas Angulo, SA comenzando sus operaciones mercantiles en enero de 1985. Cuenta en la actualidad con 35 trabajadores. A lo largo de los últimos años se han ido realizando continuas inversiones, adquisiciones en maquinaria y ampliación de los edificios industriales.

Igualmente se ha potenciado la creación de un laboratorio de equipos de medida y **control para verificar la calidad tanto de las materias que se adquieren como de los productos finales elaborados.**

OUR HISTORY

The company was set up more than 50 years ago, in 1949 by Mr. Fernando Angulo García in the town of Lerma. At the beginning it retained **artisan production** techniques and the staff was mainly composed by two marriages and three employees.

After facing the typical problems in a family company, the industry has been growing adapting itself to the market circumstance. In November 1984 it was constituted as a public limited company and was called Galletas Angulo, SA. In January 1985 the company started to work.

Nowadays the staff is composed of 35 workers. During last years the company has been making investment, buying machinery and enlarging the production area.

Besides, a complete laboratory has been created aimed to **verify the quality of raw and final products.**

NOTRE HISTOIRE

L'entreprise a été inaugurée en 1949, il y a plus de 50 ans par Mr. Fernando Angulo García dans la ville de Lerma.

Elle a été initialement une **industrie artisanale** dans laquelle travaillaient deux couples et trois ouvriers. Faisant face aux difficultés propres aux entreprises de type familial, l'industrie s'est agrandie en s'adaptant aux circonstances du marché.

En novembre 1984 elle s'est constituée comme société anonyme avec la dénomination de Galletas Angulo SA. en commençant ses opérations commerciales en janvier 1985.

Dans l'actualité, elle compte 35 travailleurs. Au cours des dernières années des investissements continus, des acquisitions au niveau des machines et un élargissement des bâtiments industriels ont été réalisés.

De même un laboratoire de matériels de mesure et de **contrôle pour vérifier la qualité aussi bien des produits finaux élaborés a été créé.**



PRODUCTOS NATURALES



Sancho Panza

La principal diferencia de nuestra empresa es que solo se dedica a fabricar bizcochos, por lo que somos grandes especialistas en su producción.

Nosotros cuidamos el producto, desde la selección de los **mejores ingredientes**, todos ellos naturales, y **sin utilizar ningún tipo de conservantes ni colorantes**, y tenemos un procedimiento de fabricación que aunque es industrial se asemeja al máximo a los procedimientos tradicionales. De ahí que obtengamos unos productos exquisitos, con un sabor y un formato muy especiales.

GALLETAS ANGULO, S.A., dispone actualmente en el mercado de tres tipos de producto: **Bizcocho sin Azúcares Añadidos**, **Bizcocho tipo Lerma** y **Bizcocho de Huevo**.



BIZCOCHOS TIPO LERMA
SIN AZÚCAR AÑADIDO
LERMA SPONGE BISCUITS
NO SUGAR ADDED
GÂTEAU TYPE LERMA
SANS SUCRE AJOUTÉ



BIZCOCHOS TIPO LERMA
LERMA SPONGE BISCUITS
GÂTEAU TYPE LERMA



BIZCOCHOS DE HUEVO
SPONGE BISCUITS EGGA
GÂTEAU D'OEUF

SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

NATURAL PRODUCTS

We are specialized in making sponge cakes, that is the reason why we differ from the rest Biscuits companies.

We Fuss over the product, by choosing the **best natural ingredients**. More over, we do **not use artificial additives or preservatives** and our industrial production looks like the arti san ones.

The result is an exquisite and tasty sponge biscuit and a funny format.

GALLETAS ANGULO, S.A., manufactures three types of sponge biscuits: **Sponge Biscuit No Sugar Added**, **Lerma Sponge Biscuit** and **Sponge biscuits made with eggs**.

PRODUITS NATURELS

La principale différence de notre entreprise est qu'elle se consacre seulement à la fabrication de gâteaux, et par conséquent nous sommes de grands spécialistes Dans leur fabrication.

Nous gâtions le produit, depuis la sélection de **meilleurs ingrédients**, tous naturels, **et sans utiliser ni conservateurs ni colorants**, et nous avons un procédé de fabrication qui bien qu'industriel se ressemble au maximum aux procédés traditionnels. D'où l'obtention de nos produits les plus esquis à la saveur et au format si spéciaux.

GALLETAS ANGULO, S.A., dispose actuellement sur le marché de trois types de produit: **Gâteau Sans Sucre Ajoute**, **Gâteau type Lerma** et **Gâteau d'oeuf**.



BIZCOCHOS TIPO LERMA Y TIPO LERMA 0% AZÚCARES AÑADIDOS

Elaborado con los **mejores productos naturales**, el Bizcocho Lerma es único por su forma, aroma y sabor. Harina de trigo, azúcar, manteca de cerdo ibérico, glucosa, sal, gasificantes (bicarbonatos sódico y amónico) y aromas son sus únicos ingredientes. También disponemos de una referencia sin azúcar añadido y elaborada con aceite de girasol.

LERMA SPONGE BISCUITS GÂTEAU TYPE LERMA

Made with the finest **natural products**, Lerma cake is unique in its form, aroma and flavor. Wheat flour, sugar, Iberian lard, sugar, salt, raising agents (Sodium and ammonium bicarbonate) and aromas are its only ingredients. We also have a reference no added sugar and made with sunflower oil.

Fabrique avec les **milleurs produits naturels**, gâteau Lerma est unique dans sa forme, arôme et la saveur. Farine de blé, sucre, lard ibérique, le sucre, le sel, poudres à lever (Sodium et de bicarbonate d'ammonium) et les arômes sont les seuls ingrédients. Nous avons également une référence non additionné de sucre et faites avec l'huile de tournesol.



PRODUCTO:
Caja 1600gr

FORMATO:
16 paquetes de 100gr

CÓDIGO EAN:
8410930000100

UNIDAD CAJA:
1 unidad

CAJAS PALET:
260 unidades



PRODUCTO:
Caja 500gr

FORMATO:
5 paquetes de 100gr

CÓDIGO EAN:
8410930000209

UNIDAD CAJA:
8 unidades

CAJAS PALET:
88 unidades



0%
AZÚCARES
AÑADIDOS

PRODUCTO:
Caja 500gr

FORMATO:
5 paquetes de 100gr

CÓDIGO EAN:
8410930000506

UNIDAD CAJA:
8 unidades

CAJAS PALET:
88 unidades



PRODUCTO:
Paquete 400gr

FORMATO:
4 paquetes de 100gr

CÓDIGO EAN:
8410930000223

UNIDAD CAJA:
16 unidades

CAJAS PALET:
56 unidades



PRODUCTO:
Paquete 600gr

FORMATO:
6 paquetes de 100gr

CÓDIGO EAN:
8410930000216

UNIDAD CAJA:
12 unidades

CAJAS PALET:
48 unidades



BIZCOCHOS DE HUEVO



Bizcochos dulces, secos, ligeros, muy **esponjosos** con forma de dedo, también son denominados **Lady Fingers**. Elaborados con los mejores productos naturales, bizcocho selecto es exquisito en su categoría. Sus únicos ingredientes son: harina de trigo, azúcar, huevos, dextrosa, bicarbonato amónico y aromas autorizados.

SPONGE BISCUITS EGGS

GÂTEAU D'OEUF

Sweet biscuits, dry, light, **very fluffy** finger-shaped, are also called **Lady Fingers**. Made with the finest natural products, East select cake is exquisite in its category. Its only ingredients are: wheat flour, sugar, eggs, dextrose, ammonium bicarbonate and authorized aromas.

Biscuits sucrés, sec, léger, **très moelleux** en forme de doigts, sont également appelé **Lady Fingers**. Fabriqué avec les meilleurs produits naturels, de l'Est Sélectionnez gâteau est exquis dans sa catégorie. Ses seuls ingrédients sont: farine de blé, arômes de sucre, œufs, dextrose, de bicarbonate d'ammonium et autorisé.



PRODUCTO:
Paquete 400gr

FORMATO:
4 paquetes de 100gr

CÓDIGO EAN:
8410930004009

UNIDAD CAJA:
10 unidades

CAJAS PALET:
56 unidades



PRODUCTO:
Paquete 200gr

FORMATO:
2 paquetes de 100gr

CÓDIGO EAN:
8410930002012

UNIDAD CAJA:
20 unidades

CAJAS PALET:
56 unidades



PRODUCTO:
Paquete 100gr

FORMATO:
Paquete de 100gr

CÓDIGO EAN:
8410930001008

UNIDAD CAJA:
32 unidades

CAJAS PALET:
90 unidades

QUE ES LA ALERGI A ALIMENTARIA?

Una alergia alimentaria es una respuesta anormal del cuerpo a ciertos alimentos. En Galletas Angulo extremamos las medidas de control para **minimizar la presencia de alimentos alergénicos en nuestros bizcochos**.

Para ello disponemos de líneas de fabricación exclusivas para cada tipo de producto, lo que garantiza la ausencia de contaminaciones cruzadas o posibles trazas entre bizcochos de diferente composición. Los **alérgenos** presentes en los productos elaborados por Galletas Angulo son:

Bizcocho tipo Lerma: Gluten de trigo.

Bizcocho de huevo: Gluten de trigo y Huevo.

WHAT IS A FOOD ALLERGY?

A food allergy is an immune system response to a food that the body mistakenly relieves is harmful. Turing last years, Galletas Angulo, observes measures in order to **control the allergy components in the sponge Biscuits**.

The company has a manufacturing area for each product, this fact guarantees no cross-contamination or traces in different sponge Biscuits.

The **allergens** presents in products manufactured by Galletas Angulo are the following:

Lerma Sponge Biscuit: Wheat Gluten.

Sponge Biscuits made with eggs: Wheat gluten and Eggs.

QU'EST-CE L'ALLERGIE ALIMENTAIRE?

Une allergie alimentaire est une réponse anormale du corps à certains aliments. Galletas Angulo ont pris les mesures extrêmes de contrôle afin de **minimiser la présence d'aliments allergéniques dans ses gâteaux**.

Pour cela, on dispose de lignes de fabrication exclusives pour chaque type de produit, indépendantes du début jusqu'à la fin, garantissant ainsi l'absence de contaminations croisées ou d'éventuelles traces entre les gâteaux de différente composition.

Les **allergènes** présents dans les produits élaborés para les Galletas Angulo sont:

Gâteau type Lerma: Gluten de blé.

Gâteau d'œuf: Gluten de blé et œuf.





GALETAS ANGULO, S.A.

Carretera de Palencia, s/n.
09340 Lerma (Burgos) España

Tel. +34 947 17 01 01 · Fax. +34 947 17 70 26
info@galletasangulo.com
www.galletasangulo.com

