



Empanada Mía
La mejor empanada de Chile

SOMOS EL PARTNER PARA **TU NEGOCIO**



10 DÍAS DE VIDA ÚTIL



MATERIA PRIMA DE **PRIMERA**



30 AÑOS DE EXPERIENCIA



PREMIADA COMO **LA MEJOR
EMPANADA CHILENA** SEGÚN
WIKÉN - EL MERCURIO



Empanada Mía
La mejor empanada de Chile

15ª CATA DE WIKÉN:

LAS 10 MEJORES EMPANADAS DE SANTIAGO 2019

uede celebrar el 18 como corresponde y con una buena empanada en mano. La calidad mejoró notablemente. Las masas, impecables; las formas de las empanadas están cada vez más bonitas, logrando diferencias que están volviendo a encontrar el sabor perdido de la tradicional empanada chilena. Así da gusto celebrar con las ganadoras del ranking. por Catalina Wallace / fotos Carla Pinilla



1 La Empanada Mía
En esta versión, Empanada Mía de Recoleta se lució. El año pasado hizo su gran debut en la cata de empanadas Wikén posicionándose en el cuarto lugar y en esta cata se robó todos los aplausos, quedándose indudablemente con el primer lugar. ¿Qué no se le olvidó de esta coqueta empanada? De los más cuadrados que se elaboran, lo primero que se notó fue el nivel de calidad que se usaron para prepararla, desde la aceituna, el huevo, su jugoso relleno que se puede elegir entre carne picada o molida — se optó por la picada pero la cata— y no hay que olvidar la masa, que era delgada, los cachos ya no estaban crudos como el año pasado y se comentó lo exitoso de su relleno en proporción de carne, cebolla, huevo y aceituna. **Precio: \$1.750. Av. Poni 1474, Recoleta. 229295950.**



2 Emporio Sátira
Año pasado, la empanada de Emporio Sátira no quedó entre las mejores 10, pero este año vuelve en gloria y majestad, quedándose nada menos que con el segundo lugar. Y qué bien lo hizo! Entre los comentarios que se dijeron de esta empanada de "linda forma, con aspecto artesanal" se suman los ingredientes de calidad, buena cantidad de carne en relación con el resto del relleno, además de un pino cremoso. Se dijo, a modo de observación, para mejorar aún más esta gran empanada, que los bordes podrían ser un poco más chicos y que cambiaran la aceituna por una con carozo, comentario que también se los hizo en 2018. Aun así, es un gran ejemplar. **Precio: \$1.790. Av. Las Condes 14886, Las Condes. 22152251.**



3 La Piccata
Aunque el año pasado se echó de menos La Piccata, este año retornó y se quedó nada menos que con el tercer lugar. Lo primero que llama la atención es el color dorado de la masa, que invita a ser probada y con celeridad. Una vez que se da el primer mordisco, se siente una carne rica, con trozos generosos, aunque el pino, para gusto del jurado, estaba algo dulce, cose que les recomendamos ajustar en la receta. En cuanto a la masa, estaba bien preparada, lo suficientemente firme para soportar el generoso relleno. Y poner atención a la aceituna descarozada, que podrían cambiarla por una mejor. **Precio: \$1.750. Suecia 2858, Ñuñoa. 222749486.**



4 Ña Matea
No apareció en este ranking desde 2016, año en que se quedó con el primer lugar, y este 2019 vuelve con aires renovados y muchas ganas de quedar entre los ganadores. Con una forma de empanada poco tradicional, se presenta Ña Matea. Al probarla, se siente un relleno cremoso y más que generoso — lo que siempre se agradece —, con carne picada de buen tamaño, aunque el panel de cata comentó que le faltaba un poco de humedad para que esa sea empanada tradicional chilena más jugosa, que chorrea por la mano. Se agradece la buena calidad de su aceituna y a modo de observación, podrían ajustar la receta y disminuir el comino. Bien Recoleta. **Precio: \$1.500. Avenida Condes 9571, Los Condes. 222432653.**



5 La Méndez
Esta es otra empanada que le habíamos perdido el rastro y vuelve posicionada en el quinto lugar. Lo que se dijo de este ejemplar que no tiene la forma de una empanada chilena, aunque es bonita, al verla recuerda una empanada pino. Pasando la primera impresión, al probarla se sienten materias primas de buena calidad, incluyendo los pines que nuevamente se sienten pino algo dulce, detalle que se había mencionado y oportunidad de repetir, invitando a ajustar la receta. **Precio: \$1.500. Avenida Condes 9571, Los Condes. 222432653.**



EL CÍRCULO DE CRONISTAS GASTRONÓMICOS Y DEL VINO DE CHILE A.G. tiene el agrado de otorgar el presente diploma a

3er Lugar La Empanada Mía, Recoleta

por haber obtenido, en el XIII Concurso de Empanadas organizado por nuestra Asociación, el premio

MEJOR EMPANADA DE SANTIAGO 2017

SANTIAGO DE CHILE, ABRIL DE 2018

PATRICIO ROMAS B.
Presidente

DANIEL GREVE S.
Vicepresidente

17 de septiembre de 2018

14ª CATA DE WIKÉN:

LAS 10 MEJORES EMPANADAS 2018

Han sido 14 años haciendo esta cata a ciegas y en este tiempo la cata no se ha hecho más fácil: el jurado busca el sabor tradicional, pero en el camino se lleva sorpresas y decepciones, y solo algunas logran el nivel esperado. Aquí, el podio de las 10 mejores empanadas por su masa, relleno, sabor y calidad de los ingredientes. Vienen de ocho comunas de Santiago y algunas son debutantes en este ranking. por Carla Mandula G.



1 DA DINO
Sabor intenso
Su debut en este ranking fue en un limitado séptimo lugar, en 2013. Lo mismo pasó en 2015 y 2017. Pero este año, Da Dino se redimió y se llevó los aplausos del jurado. La decisión fue unánime, la combinación de carne picada estaba muy bien lograda, la masa prolija — sin perder el sabor —, de buena textura y humedad. Y se destacó algo que se vio poco en el resto de la cata: mantuvieron el sabor que se espera de una empanada de pino, sin trinquitos como aditivos para mantener el relleno en su lugar o exceso de harina en la masa. Y hay un toque al probarla: la carne se siente como un estofado, un sabor certificado que se espera en su generoso relleno. Para los críticos, cumpliendo su labor, recomendaron mejorar la calidad de la aceituna y el huevo. **Precio: \$1.500. Av. Anjales 4028, Las Condes. 2200 1344 - 2200 7015.**



2 TINITA
La más congruente
Un local clásico de 71 años que hace tiempo no veíamos en este ranking. Y ahora llega con nuevos bríos, con una empanada que se llevó elogios transversales. Primera, su masa estaba bien cocida y la diferencia de vainas que estaban derechamente crudas), salmosa, crujiente. Bien el relleno, de sabor muy condimentado, pero sin cargarse al al de color o al comino. La carne picada estaba bien lograda y el pino tenía buen sabor, con buenos ingredientes que demuestran trabajo. "Es la más congruente en todos los criterios, forma, masa, relleno, sabor", dijeron. La experiencia se nota. **Precio: \$1.700. Arturo Silva 58, San L. Almudena de Providencia. 2226 4099.**



3 PAN Y MIE
Jugosa y equilibrada
Uno de sus grandes méritos es que su pino es de —a veces— ligeramente molida. Y a pesar de eso, a esta empanada la definen como rica, jugosa y equilibrada en los condimentos. Gran estremo en la cata de esta discreta panadería de barrio en Ñuñoa: el lugar es pequeño y cuando se llena los fines de semana, a veces los clientes no caben. El éxito se justifica por sus empanadas que se van a la seguridad, con buena aceituna, buen generoso y masa crujiente. Lo que no gustó fue la forma de la empanada, más parecida a un ruben italiano. Pero a veces, lo mejor va por dentro. **Precio: \$1.700. Pizaro 4775, Ñuñoa. 2226 2307.**



4 LA EMPANADA MÍA
Buena consistencia
Otro debut auspicioso en el ranking Wikén. Este negocio familiar de Recoleta, con más de 20 años de experiencia, entregó una empanada de pino sabrosa, de buena consistencia y sabor. El jurado alabó la textura en la masa y el relleno. El jurado recomendó tener que estar bien preparados para el uso de "esperar" al demorar el pino, aunque se agradeció la preocupación por un detalle generalmente olvidado: la aceituna era de buena calidad. Aun así, logran superar las adversidades e incluso subieron tres puntos desde la última vez que aparecieron en la cata Wikén, en 2016. El buen sabor de la masa ayudó, pero hay detalles que mejoran. **Precio: \$1.500. Av. Poni 1474, Recoleta. 22813 7747.**



5 PAULA A
Buena aceituna y masa, aunque cruda
Aquí hubo decepciones. Por un lado, se alabó la textura de su masa, la cocción y el equilibrio de uso de la masa hasta su apariencia. Y por otro, se criticó la cocción de la empanada y la sensación de masa que deja un error que podría amigralar cualquier tipo de triunfo. Tampoco se alabó el uso de "esperar" al demorar el pino, aunque se agradeció la preocupación por un detalle generalmente olvidado: la aceituna era de buena calidad. Aun así, logran superar las adversidades e incluso subieron tres puntos desde la última vez que aparecieron en la cata Wikén, en 2016. El buen sabor de la masa ayudó, pero hay detalles que mejoran. **Precio: \$1.500. Av. Manuel Montt 2081, Ñuñoa. 2326 6493.**



6 SAN LUIS
Hayos en la masa
En 2016 estuvo en el tercer lugar y al año siguiente bajó al quinto. Ahora, en el sexto lugar, recibió críticas a su pino por la "falta de paciencia": la cebolla fue el relleno con carne picada y subrosa, con un porcentaje de cebolla acorde y generosa aceituna. Los puntos bajos fueron el agente espesante en el pino y la falta de sal en la masa. Se agradece la generosidad en el relleno, aunque podrían ponerle más pino a la preparación. **Precio: \$1.750. Av. Mangueiro Norte 2100, Vitacura. 22954 0207.**



7 LA PUNTA
Más pino
Desapareció del ranking por dos años, y ahora regresó este clásico de Vitacura, con su distintiva empanada con forma puntiaguda. La que más gustó fue el relleno con carne picada y subrosa, con un porcentaje de cebolla acorde y generosa aceituna. Los puntos bajos fueron el agente espesante en el pino y la falta de sal en la masa. Se agradece la generosidad en el relleno, aunque podrían ponerle más pino a la preparación. **Precio: \$1.750. Av. Mangueiro Norte 2100, Vitacura. 22954 0207.**



8 LA N
Más ho
La única... **Precio: \$1.750. Av. Mangueiro Norte 2100, Vitacura. 22954 0207.**

LA MEJOR EMPANADA DE CHILE

PRENSA





**ALGUNOS DE NUESTROS
CLIENTES**



RESOLUCIÓN EXENTA N° 1613182686
FECHA: 28/06/2016

VISTOS: Estos antecedentes, la Solicitud de autorización Sanitaria de funcionamiento del LOCAL DE ELABORACION DE ALIMENTOS , ubicado en AVENIDA PERU 1474 , RECOLETA , REGION METROPOLITANA con ingreso en prestación N°1613182686 de fecha 19/05/2016, presentada a esta SEREMI de Salud por SOCIEDAD RODRIGUEZ DIAZ LTDA. , RUT: 76396585-6, representada por Don(a) SEBASTIAN RODRIGUEZ DIAZ , RUT: 167980643 , ambos domiciliados(as) para estos efectos en AVENIDA PERU 1474, RECOLETA , REGION METROPOLITANA

CONSIDERANDO, lo informado por funcionario(s) de esta Autoridad Sanitaria en el acta de inspección N° 1613182686/2 con fecha 15/06/2016

Y TENIENDO PRESENTE lo dispuesto en el Código Sanitario y sus reglamentos, aprobado por el D.F.L. N° 725/67, del Ministerio de Salud; el Reglamento Sanitario de los Alimentos, aprobado por el Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud; y en uso de las facultades que me confiere el Decreto con Fuerza de Ley N° 1 de 2005, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado del Decreto Ley 2763/79 y Decreto Supremo N° 136/04 del Ministerio de Salud, que aprobó el Reglamento Orgánico de dicha Secretaría de Estado, dicto la siguiente:

RESOLUCIÓN

1. **AUTORIZASE** el funcionamiento del LOCAL DE ELABORACION DE ALIMENTOS, ubicado en AVENIDA PERU 1474, RECOLETA , REGION METROPOLITANA, para el(los) siguiente(s) fin(es):

- ELABORAR PLATOS PREPARADOS QUE REQUIEREN COCCION

2. **TENGASE PRESENTE** que la autorización contenida en el presente instrumento, considera las siguientes características de la instalación, cuya modificación deberá contar con la Autorización de la Autoridad Sanitaria correspondiente:

- SUPERFICIE TOTAL CONSTRUIDA (300 MT CUADRADOS)

3. **DEJESE ESTABLECIDO** que todo alimento que se elabore, procese, almacene, distribuya, comercialice, o transfiera, y sus materias primas, deben provenir de establecimientos o instalaciones autorizadas por la Autoridad Sanitaria competente, de acuerdo a lo dispuesto en el Reglamento Sanitario de los Alimentos.

4. La presente resolución acredita el cumplimiento de los requisitos sanitarios de la instalación, para desarrollar el(los) fin(es) indicados en numerales precedentes, en base a lo cual podrá optar a su patente de ELABORADORA DE EMPANADAS ante la Ilustre Municipalidad de RECOLETA.

ANOTESE Y NOTIFIQUESE
ORDEN DEL SEREMI DE SALUD
REGION METROPOLITANA
SEGUN RESOLUCIÓN N° 401/2011 Y 402/2011

ARNOLDO CAMPOS PINOCHET
SECRETARÍA REGIONAL MINISTERIAL DE SALUD
REGION METROPOLITANA



GOBIERNO DE
CHILE
MINISTERIO DE SALUD



Empanada Mía

La mejor empanada de Chile

LISTA DE PRECIOS

Empanada 200gr. Aproximados

EMPANADAS	NETO UNIDAD	NETO CAJA x 15
Pino Carne Picada	\$1.700	\$25.500
Pino Carne Picada Merquen	\$1.700	\$25.500
Pino Vegetariano (carne vegetal)	\$1.650	\$24.750
Champiñon Queso	\$1.650	\$24.750
Barros luco	\$1.650	\$24.750
Napolitana	\$1.600	\$24.000
Pollo queso	\$1.700	\$25.500
Queso	\$1.600	\$24.000
Champiñon, ceb. Caramelizada, tocino, q. crema	\$1.850	\$27.750
Camaron Queso	\$2.200	\$33.000
Mechada Queso	\$1.700	\$25.500
Empanada Pastel de Choclo	\$1.650	\$24.750
Chaparrita	\$1.450	\$21.750
Pastel de Choclo Plato (10 un minimo)	\$3.350	\$33.500

Pedido mínimo: 60 unidades

Pedido mínimo por variedad: 15 unidades (1 caja)

Formas de pago: Transferencia al momento de realizar el pedido

Costo despacho: \$5.000 iva inc.

Despachos sólo durante días hábiles

Retiro en Nuestra Fábrica o Despacho



Empanada Mía

La mejor empanada de Chile

LISTA DE PRECIOS

COCTEL CONGELADAS 60gr Aproximados

EMPANADAS	NETO UNIDAD	NETO x 20
Pino Carne Picada	\$420	\$8.400
Champiñon Queso	\$420	\$8.400
Napolitana	\$420	\$8.400
Champiñon, tocino, ceb. Caramelizada, queso crema	\$400	\$8.000
Camaron Queso	\$420	\$8.400
Mechada Queso	\$420	\$8.400
Aceituna queso	\$420	\$8.400
Humita	\$420	\$8.400
Chaparrita	\$420	\$8.400
Empanada Pastel de Choclo	\$420	\$8.400

Pedido mínimo: 2 Cajas (160 unidades)

Pedido mínimo por variedad: 20 unidades (1 bolsa)

Formas de pago: Transferencia al momento de realizar el pedido

Costo despacho: \$5.000 iva inc.

Despachos sólo durante días hábiles

Retiro en Nuestra Fábrica o Despacho



Empanada Mía

La mejor empanada de Chile

LISTA DE PRECIOS

Pastelería y masas crudas	NETO UNIDAD
Postre arroz con leche 150gr (caja con 10 un)	\$10.000
Sopiapillas pasadas (10 un)	\$12.000
Torta 4 a 5 porciones (caja con 4 un)	\$34.400
Pie de limón 4 porciones (caja con 6 un)	\$34.200
Pie de maracuyá 4 porciones (caja con 6 un)	\$34.200
Kuchen de miga 4 porciones (caja con 6 un)	\$31.800
Carrot cake 4 porciones (caja con 6 un)	\$42.600
25un de Sopaipillas de coctel crudas congeladas 100% zapallo (5 cajas min)	\$2.700
Sopaipilla 10cm crudas congeladas 100% zapallo (caja con 10 un)	\$2.000

PRODUCTOS CONGELADOS

Pedido mínimo: \$60.000 neto

Formas de pago: Transferencia al momento de realizar el pedido

Costo despacho: \$5.000 iva inc.

Despachos sólo durante días hábiles

Retiro en Nuestra Fábrica o Despacho



Empanada Mía
La mejor empanada de Chile

CONDICIONES **COMERCIALES**



PEDIDO MINIMO:

- **60 UNIDADES (4 CAJAS)**
- **COCTEL 160 UNIDADES (2 CAJAS)**



PEDIDOS SE INGRESAN HASTA LAS 12:00 DEL MEDIO DIA CON 48 HORAS DE ANTICIPACIÓN.



DIA DE DESPACHO: SEGUN COMUNA



COSTO DESPACHO: \$5.000 IVA INC.



PAGO POR TRANSFERENCIA AL MOMENTO DE HACER EL PEDIDO



Empanada Mía
La mejor empanada de Chile