

Colección 2020



la compagnie des desserts
Hacer del postre todo un placer

HACER DEL POSTRE TODO UN PLACER



HELADERO ARTESANO

Desde 1963 nuestro taller Pole Sud fabrica helados artesanos. Hacemos nuestras propias mezclas de helados y sorbetes. Continuamos utilizando nuestros métodos de infusión en tanques de doble pared de acuerdo con las recetas tradicionales transmitidas por nuestros Maestros Heladeros. Todas las decoraciones se hacen a mano, según los gustos que perpetuamos.



UN SABER HACER EN PASTELERÍA

Hacemos pasteles "hechos como en casa". Nuestros pasteleros hacen las masas, las cremas, los mousses, las pulpas de frutas, etc. Ellos dan forma y decoran los postres a mano. Prueban cada producto para controlar que cada fabricación se ajuste a nuestro compromiso de calidad.



CREACIONES ORIGINALES

Le ofrecemos dos colecciones al año fruto del trabajo creativo de nuestros pasteleros y heladeros. Le abrimos las puertas de nuestros talleres para permitirle que realice sus productos a medida.



FABRICACIÓN LOCAL Y ARTESANA

Suministramos a nuestros clientes directamente desde nuestros talleres. El suministro de último kilómetro constituye para nosotros un aspecto clave que une al fabricante y al consumidor. Nuestros clientes pueden indicar en su carta que se abastecen directamente de una heladería artesanal. Nos abastecemos de leche procedente de una granja situada a los pies de los Pirineos, para producir helados con leche fresca. Hemos establecido una relación a largo plazo con una cooperativa de frutas situada en el valle del Ródano que selecciona la mejor fruta para nosotros.



ESPECIALISTA EN HELADO Y POSTRE DE RESTAURACIÓN

Desde hace 40 años "hemos estado pensando en helados y postres" todos los días con nuestros clientes. Nuestros comerciales conocen en detalle el sector de la restauración y estarán encantados de trabajar con usted en su oferta de postres. También ofrecemos un servicio de realización de carta de postres, formaciones y desarrollos de helados.



¡PRUEBE!

Le invitamos a que pruebe nuestros helados y pasteles solicitando una caja de degustación y esperamos que tenga tanto placer al probarlos como nosotros lo tuvimos al fabricarlos.

Novedades



Novedades helados

CREACIONES ORIGINALES



HORCHATA

p.21

Disponible en temporada



TURRÓN CON TROCITOS

74605 - p.21



CHEESECAKE

92757 - p.20



TZATZIKI

92546 - p.23



LITCHI FRAMBUESA

92548 - p.22



MENTA BLANCA CHOCOLATE

92549 - p.18



CHOCOLATE CON LECHE

92547 - p.24

ALTA EXPRESIÓN

TRADICIÓN

PALETINAS



PALETINA CHOCOLATE

96804 - p.32



PALETINA DULCE DE LECHE

160227 - p.32



PALETINA FRESA

96801 - p.32



PALETINA MANGO

96818 - p.32



PALETINA NARANJA EXPRIMIDA

160226 - p.32



PALETINA COCO Y LECHE

96819 - p.32



PALETINA FRAMBUESA

160225 - p.32



PALETINA LIMÓN VERDE

96817 - p.32



PALETINA MARACUYÁ Y LECHE

96807 - p.32



PALETINA PIÑA Y HIERBABUENA

96805 - p.32

Novedades

POSTRES HELADOS



**SOUFFLÉ HELADO
DE CHOCOLATE**

4507 - p.34



**LINGOTE DE CACAHUETE
Y CARAMELO**

90920 - p.35



BOLA LITCHI FRAMBUESA

90919 - p.35

POSTRES INDIVIDUALES



TARTELETA SAINT-HONORÉ

4460 - p.41



**FINGER DE PANNA COTTA
Y FRAMBUESA**

4508 - p.42



FINGER DE TÉ BERGAMOTA

4512 - p.43



**SUCCÈS CHOCOLATE
NUECES DE PECÁN**

4506 - p.49



COOKIE 3 CHOCOLATES

96918 - p.52



TIRAMISÚ EN TARRO

150025 - p.54



**FINGER DE NOUGAT
Y PISTACHO**

4511 - p.43



FINGER TRES CHOCOLATES

95359 - p.43



**SABLÉ FONDANT
DE CHOCOLATE**

4461 - p.50



**COOKIE DE ARÁNDANO
Y CHOCOLATE BLANCO**

96919 - p.52



3 CHOCOLATES EN TARRO

150026 - p.54

POSTRES PARA COMPARTIR



BIRTHDAY CAKE

LCABIR03002 - p.60

Novedades

EVENTOS Y CATERING



MINI PAN NÓRDICO

160200 - p.68



SURTIDO CHOUX CHOCOLATES GRAN RESERVA

95488 - p.71



SURTIDO PLANCHAS PAN DE MOLDE

160221 - p.70



SURTIDO PIC'POP

95363 - p.74



ROCAS DE CHOCOLATE RUBY Y CEREAL

100335 - p.78



NUBES CHOCOLATE FRAMBUESA

100336 - p.79



VASO DOS CHOCOLATES Y BROWNIE

IC19101 - p.80



VASO YOGUR Y FRUTAS DEL BOSQUE

IC19104 - p.80



SEMI FRÍO MANDARINA

IC18100 - p.81



LINGOTE DE LIMONCELLO

160122 - p.81

Novedades

EVENTOS Y CATERING



**CHOCOLATE GUANAJA, VAINILLA
Y CRUJIENTE DE MACADAMIA**

IC18490 - p.82



**SEMI FRÍO CHOCOLATE
BLANCO PASIÓN**

IC18250 - p.82



CEREZA CHÉRIE

160119 - p.83



GRANO DE CAFÉ

160123 - p.83



CREMA CATALANA

150029 - p.83



CREMOSO DE COCO

160120 - p.84



**BOMBÓN TRES
CHOCOLATES**

150022 - p.84



POSTRE ROCHER BLANCO

150023 - p.84



**CÚPULA DE CAFÉ
Y CARAMELO**

150024 - p.84



**MOUSSE DE COCO
ENVUELTO EN CHOCOLATE**

IC18580 - p.84

Novedades

LISTO PARA DECORAR



SURTIDO DE MINI CONOS SALADOS

96988 - p.89



MINI CONO GALLETA DULCE

96989 - p.89



CRUMBLE ROJO

100334 - p.90

PAN BURGER



PAN BURGER DE CRISTAL MULTICEREALES

69853F - p.100



PAN BURGER CON CERVEZA

69892F - p.100



PAN BURGER ESPONJOSO

160202 - p.100

DESAYUNO



MINI BRIOCHE HOJALDRE

160218 - p.101



MINI FINGER PRALINÉ

160219 - p.102



MIX MINI BOLLERÍA

160220 - p.102



CREPES TIERNOS

160214 - p.103



GOFRES DE LIEJA

160213 - p.103

Consumo responsable y Sin gluten



CONSUMO RESPONSABLE



Sorbetes Bio



FRESA BIO

Fresa Senga

referencia el bote 2,5 l el litro

92906

LIMÓN BIO

92910

MANDARINA DE SICILIA BIO

93157

MANGO BIO

Mango Alphonso de la India

92907

Helados Bio



CHOCOLATE BIO

Chocolate BIO de Perú

referencia el bote 2,5 l el litro

92905

LECHE DE OVEJA BIO

Leche de oveja de Aveyron

93155

VAINILLA CON INFUSIÓN DE VAINILLA BOURBON BIO

Vainilla Bourbon de Madagascar

92915

Pan Bio



PAN BURGER CRISTAL BIO

Auténtico pan con levadura y aceite de oliva.
Corteza fina y textura característica del pan de cristal.
Ø 11 cm

69391 | 75 g x 30



PANECILLO BIO

Panecillo hecho con harina de trigo biológica,
cocido en horno de piedra.
11 x 5,5 x 3,5 cm

96877 | 70 g x 120



CONSUMO RESPONSABLE

Helados con bajo contenido en azúcar

referencia el bote 2,5 l el litro

VAINILLA

Helado con 7% de azúcar

93108



Helados y Sorbetes Veganos

referencia el bote 2,5 l el litro

CACAO VEGANO

Helado

93102

FRAMBUESA VEGANO

Sorbete

92908

VAINILLA VEGANO

Helado

74213

Pastelería Vegana

FONDANT DE CHOCOLATE VEGANO

100% vegetal.
Ø 8 cm

4265 | 120 g x 32



30 seg - 800W



5 j - 4°C



SIN GLUTEN

Tarrinas individuales

Helados con leche fresca sin gluten

CARAMELO A LA SAL - 90914

120 ml x 20

VAINILLA CON VAINAS DE MADAGASCAR - 90915

120 ml x 20

Sorbetes Alta Expresión sin gluten

FRESA SENGÁ - 90912

LIMÓN CON ZUMO NATURAL - 90911

MANGO - 90910

120 ml x 20



Pastelería precortada



CHEESECAKE

Base de crumble con crema de queso fresco.

Precortado en 16 raciones. Ø 26 cm

4210 | 1,33 kg x 1



PECAN PIE

Pasta dulce de harina de arroz y de maíz con un 16,7% de nueces de pecán. Precortada en 14 raciones. Ø 27 cm

4209 | 1,05 kg x 1



PAN CON SEMILLAS DE MIJO

Almidón de maíz y de patata, harina de arroz integral, arroz y granos de mijo, fibras de sarraceno, levadura. Calentar sin retirar el envase. 8 x 4 cm

35433 | 45 g x 50



PAN BURGER CON CEREALES

Harina de arroz, de tapioca y de maíz.

Ø 9 cm

200006 | 75 g x 32



SIN GLUTEN

Pastelería individual



**COULANT DE CHOCOLATE
SIN GLUTEN**

Mantequilla, chocolate, huevos y
azúcar.

Ø 8 cm

4184 | 120 g x 16



30 seg - 800 W

5 d - 4°C



**COULANT DE CHOCOLATE
CLASSIC SIN GLUTEN**

Ø 8 cm

3417 | 120 g x 36



30 seg - 800 W

5 d - 4°C



**COULANT DE CHOCOLATE
FRÍO SIN GLUTEN**

Ø 8 cm

2831 | 100 g x 24



4 h - 4°C

5 d - 4°C



**COULANT DE CHOCOLATE
CLASSIC SIN GLUTEN**

Ø 8 cm

4042 | 100 g x 32



30 seg - 800 W

5 d - 4°C



**COULANT DE PRALINÉ
SIN GLUTEN**

Coulant de chocolate, interior de
crema de almendras y avellanas
trituradas, chocolate, praliné.

Ø 6,5 cm

3659 | 105 g x 23



4 h - 4°C

5 d - 4°C



**MOUSSE DE CHOCOLATE
NEGRO SIN GLUTEN**

Base de bizcocho con mousse
de chocolate y cobertura de trufa
negra.

88207 | 65 g x 16



3 h - 4°C

3 d - 4°C



**PARFAIT DE MARACUYÁ
SIN GLUTEN Y SIN AZÚCAR**

Base de bizcocho y parfait de
pulpa de maracuyá con cobertura
de trufa blanca y frutos rojos.

88206 | 65 g x 16



3 h - 4°C

3 d - 4°C



FABRICANTE DE HELADOS

HELADERO ARTESANO DESDE 1963

Elaboramos helados en un taller artesano en el interior de Corbières según el saber hacer y la tradición de los Maestros Heladeros.

2500 RECETAS DE HELADOS Y SORBETES

Helados “como si los hubiera hecho en su cocina” inspirados en sabores de especias, hierbas, frutas frescas, productos regionales o del mundo.

1500 CREACIONES ORIGINALES A MEDIDA AL AÑO

Más de 1500 fabricaciones a medida para restaurantes que confían en nosotros para desarrollar sus ideas más originales (gambas, gorgonzola, cerveza negra, anchoa, etc.)

HELADOS CON SABOR ORIGINAL

Nuestro proceso de elaboración tradicional nos permite conservar el sabor utilizando el producto original. Prestamos especial atención al equilibrio de nuestras recetas al poner más frutas y menos azúcar.



HELADOS POLE SUD



Helados BIO (p.10)
Pole Sud



Helados Veganos (p.11)
Pole Sud



Pole Sud

Helados



SELECCIÓN DEL CHEF

Creaciones

DE PHILIPPE URRACA



Imaginadas y diseñadas por Philippe Urraca, Mejor Pastelero de Francia, sus recetas únicas fueron pensadas para Chefs y elaboradas a partir de una selección de ingredientes excepcionales.



referencia el bote 2,5 l el litro

CAFÉ BLANCO DE ETIOPIÁ

92867

¡El contraste del color cremoso del helado y el aroma del café sorprende! Este helado, hecho de una infusión fría de granos de café etíopes en leche entera, ofrece sabores dulces de café.

VAINILLA A LAS 2 VAINILLAS

92866

Una receta original creada por el Chef Philippe Urraca a partir de dos sabores de vainilla: Tahitensis y Bourbon.

Sabores de excepción



referencia el bote 2,5 l el litro

CAVIAR ROMAN KAVIROFF

BAJO PEDIDO

Helado

CEPS

92799

Helado

FOIE GRAS

84163

Helado

PARMESANO

92694

Helado

QUESO DE CABRA

92773

Helado

TRUFA

BAJO PEDIDO

Helado

YUZU

92796

Sorbete

Vainillas del mundo



Nuestros helados de vainilla son una invitación al placer y a viajar. Hechos de una infusión de vainas cosechadas en los mejores lugares del mundo, sus diferentes orígenes aportan especificidades aromáticas y de sabor.

referencia el bote 2,5 l el litro

VAINILLA A LAS 2 VAINILLAS de Philippe Urraca



92866

- ¡Receta inédita de chef para chefs!
- Dos características de vainilla: Tahitensis (Tahití) y Planifolia Bourbon (Madagascar)
- Helado de leche fresca

VAINILLA CON VAINAS de Madagascar



92815

- Fragancias amaderadas con fuertes notas de cacao
- Infusión hecha de una extracción para preservar lo mejor de la vaina
- Helado de leche fresca

VAINILLA POMPONA de México



92810

- Notas calientes de balsámico y regaliz
- Conjunto con mantequilla y floral
- Helado de leche fresca



ALTA EXPRESIÓN

Leche fresca

Más textura y cremosidad

- Leche fresca procedente de la granja Margarita situada a los pies de los Pirineos
- Sin colorantes



referencia el bote 2,5 l el litro

AVELLANA CROCANTI A LA ANTIGUA

Praliné puro 26% con virutas de praliné.

92729

CAFÉ EXPRESSO DE GUATEMALA

Café de Guatemala en modo expreso.

92430

CARAMELO CON FLOR DE SAL

Caramelo cocido artesanalmente en un caldero por un pastelero Audois.

93607

CHOCOLATE A LA ANTIGUA

Chocolate negro 59%.

93609

CHOCOLATE CON PEPITAS DE GUANAJA

Chocolate con virutas de chocolate Guanaja.

92932

CHOCOLATE NEGRO GUANAJA

Chocolate Gran Reserva con cobertura Guanaja 70% cacao.

92530

DULCE DE LECHE

Dulce de leche con flor de sal de Camargue y leche fresca.

92702

JARABE DE ARCE Y NUECES DE PECÁN

Con virutas de nueces de pecán.

94071

LECHE ALMENDRA

Almendra pura 100%.

94181

LECHE FRESCA NATURAL

Con leche fresca entera de la granja Margarita.

92816

MARRON GLACÉ CON TROCITOS

Crema de marron con virutas de marron glacé.

92841

MENTA BLANCA CHOCOLATE **NUEVO**

Menta con virutas de chocolate.

92549

MIEL Y PIÑONES

Miel de Garrigues con piñones.

92191

PISTACHO DE SICILIA **NUEVA RECETA**

10% de pasta de pistacho pura de Sicilia.

92529

VAINILLA CON VAINAS DE MADAGASCAR

Vainas infusionadas en nuestros talleres.

92815



ALTA EXPRESIÓN

Sorbetes

- Frutas procedentes en su mayoría de cooperativas frutales
- Sin colorantes
- Sin aromas añadidos

referencia *el bote 2,5 l* *el litro*

FRAMBUESA

54% de fruta.

92722

FRESA SENGÁ

54% de fruta.

92721

FRESAS DEL BOSQUE

49,5% de fruta.

85219

LIMÓN CON ZUMO NATURAL

25,8% de zumo.

93600

MANGO IMPALA

54% de fruta.

92698

NARANJA CON ZUMO NATURAL

46% de zumo.

93613

NARANJA SANGUINA

63,5% de zumo.

93620

PERA WILLIAMS

57,8% de fruta.

92519

PIÑA

58,5% de fruta.

93602

CHOCOLATE NEGRO

Alianza de dos chocolates.

92761

CREACIONES ORIGINALES

Helados



AMARENA

92861

BAILEY'S

(contiene alcohol)

92699

CACAHUETE

92879

CAFÉ IRLANDÉS

(contiene alcohol)

94021

CARAMELO DE AMAPOLA

92992

CARAMELO INGLÉS CON TOFFEE

93371

CHEESECAKE **NUEVO**

92757

CHOCOLATE CON GUINDILLA

92785

FLOR DE AZAHAR CON SEMILLAS DE AMAPOLA

92988

GALLETA MARÍA

74307

GALLETA SABLÉ DE BRETAÑA

92808

HABA TONKA

92753

CREACIONES ORIGINALES

Helados



referencia *el bote 2,5 l* *el litro*

HORCHATA **NUEVO**

Disponible en temporada

JENGIBRE

92478

LECHE DE COCO

87332

MASCARPONE

93111



PLÁTANO PECÁN CARAMELO

93106

ROCHER AVELLANA

92934

TÉ VERDE MATCHA

92776

TIRAMISÚ

94321



TROCITOS DE GALLETA OREO®

92845

TURRÓN CON TROCITOS **NUEVO**

74605

TURRÓN SUPREMA

92892



VAINILLA MACADAMIA CARAMELO

93105

CREACIONES ORIGINALES

Sorbetes



referencia el bote 2,5 l el litro

CACTUS LIMÓN VERDE

92507

CERVEZA ARTESANA LA CIBELES®

74355

FRAMBUESA VIOLETA

92902

FRESA ALBAHACA

92812

GIN TONIC

(contiene alcohol)

92842

LIMÓN VERDE CON JENGIBRE CONFITADO

92891

LIMONCELLO

(contiene alcohol)

92936

LITCHI

92971

LITCHI FRAMBUESA **NUEVO**

92548

MARACUYÁ IMPERIAL BLUE ELEPHANT



84143

MARC DE CHAMPAGNE

(contiene alcohol)

92671

MOJITO

(contiene alcohol)

92709

PIÑA CON LIMA

92876

PIÑA COLADA

(contiene alcohol)

93391

SIDRA CASERA

(contiene alcohol)

92783

YLANG-YLANG

92881



CREACIONES ORIGINALES

Helados salados

referencia *el bote 2,5 l* *el litro*

MOSTAZA

92774

PIMIENTA DE SECHUAN

92498

QUESO IDIAZÁBAL

74306

ROMERO

92848

SÉSAMO NEGRO

92795

TOMILLO

92849

TZATZIKI **NUEVO**

92546

WASABI

92782

Sorbetes salados

referencia *el bote 2,5 l* *el litro*

ACEITE DE OLIVA

92705

ALBAHACA

92696

PEPINO

92708

PIMIENTO ASADO

92697

TOMATE ALBAHACA

92523

TRADICIÓN

Helados



ALGODÓN DE AZÚCAR

referencia el bote 2,5 l el litro

92607

AVELLANA

92021

CAFÉ

92031

CAFÉ CON GRANOS

92951

CANELA

92301

CARAMELO A LA SAL

92051

CHICLE

94291

CHOCOLATE

92041

CHOCOLATE BLANCO

92350

CHOCOLATE CON LECHE **NUEVO**

92547

CIRUELAS ARMAGNAC

(contiene alcohol)

92151

CREMA QUEMADA

92803

FRESA CON TROCITOS

92091

TRADICIÓN



Helados

GIANDUJA

referencia el bote 2,5 l el litro

94241

LIMÓN

92777

MENTA CHOCOLATE

92488

MIEL

92111

NATELLOSO

Chocolate y avellanas

40133

NOUGAT DE MONTÉLIMAR

92884

NUEZ

92121

PÉTALO DE ROSA

92526

PISTACHO **NUEVA RECETA**

92081

PLÁTANO CHOCOLATE

92341

QUESO FRESCO

94341

REGALIZ

93011

RON CON PASAS

(contiene alcohol)

92101

TRADICIÓN

Helados



SPÉCULOOS

referencia *el bote 2,5 l* *el litro*

93396

STRACCIATELLA

92860

VAINILLA CREMA INGLESA

92011

VAINILLA CROCANTI

94231

VAINILLA INFUSIÓN DE VAINAS

93361



VAINILLA PECÁN FUDGE

40612

VIOLETA

92370

YOGUR BÚLGARO CON GROSELLA

92525

YOGUR BÚLGARO NATURAL

92680

Helados en botes 5L

CHOCOLATE

referencia *el bote 5 l* *el litro*

92241

VAINILLA CREMA HELADA

92480

VAINILLA CREMA INGLESA

92211

TRADICIÓN



Sorbetes

referencia *el bote 2,5 l* *el litro*

ALBARICOQUE

92531

COCO **NUEVA RECETA**

92611

FRAMBUESA **NUEVA RECETA**

92621

FRESA CON TROCITOS

92541

GROSELLA NEGRA CON BAYAS

92551

GUINDA

92691

LIMÓN

92501

LIMÓN CON MENTA

92813

LIMÓN VERDE

92521

MANDARINA DE SICILIA

92517

MANGO **NUEVA RECETA**

92781

MANZANA VERDE

92591

MARACUYÁ

92661

TRADICIÓN

Sorbetes



MELOCOTÓN DE VIÑA

referencia el bote 2,5 l el litro

82518

MELÓN

92641

MENTA FRESCA CON HOJAS

92941

MORA

92811

PERA

(contiene alcohol)

92561

PLÁTANO

92681

Tarrinas individuales para llevar

Helados con leche fresca sin gluten

CARAMELO A LA SAL - 90914

120 ml x 20

VAINILLA CON VAINAS DE MADAGASCAR - 90915

120 ml x 20

Sorbetes Alta Expresión sin gluten

FRESA SENGÅ - 90912

LIMÓN CON ZUMO NATURAL - 90911

MANGO - 90910

120 ml x 20



Sorbete

CHOCOLATE NEGRO - 90917

(contiene gluten)

120 ml x 20





GAMA CLÁSICA 5L

Helados

CAFÉ

referencia el bote 5l el litro

92495

CHOCOLATE

92490

FRESA

92492

LECHE MERENGADA

92670

NATA

92497

PISTACHO **NUEVA RECETA**

92496

TURRÓN

72539

VAINILLA

92487

YOGUR BÚLGARO NATURAL

92494

Sorbetes

referencia el bote 5l el litro

FRAMBUESA

92663

LIMÓN

92505

MANGO

92666

FABRICACIÓN A MEDIDA

SOLICITE EL SABOR DE
HELADO DE SU ELECCIÓN,
LE ENTREGAREMOS UN ESTUDIO DE VIABILIDAD
CON UN PROTOTIPO EN UN PLAZO DE 15 DÍAS
(SUJETO A DISPONIBILIDAD DE INGREDIENTES).

*No hay límite
para su creatividad*



A CONTINUACIÓN, UNA MUESTRA DE NUESTRAS
ÚLTIMAS **CREACIONES A MEDIDA**
PARA PERSONALIZAR UN PLATO O UN POSTRE



	referencia
AGUACATE	73593
AMARETTO	73801
ANCHOAS	73368
BERGAMOTA	73171
CHARDONNAY ROJO	73738
CILANTRO	73424
CREMA CATALANA	73286
ENSAÏMADA	73142
ESPÁRRAGO BLANCO	73508
GUACAMOLE	73304
KIR ROYAL	74333
MAÍZ	73156
NATA PIÑONES	73270
ORUJO	92465
PAPAYA TEQUILA	73380
SANDÍA	73432
TRUFA DE CHOCOLATE	73587
VINAGRE BALSÁMICO	73114
VINO BLANCO VERDEJO	73372
VINO TINTO	73540

Paletinas

NUEVO

Descubra el icónico helado de México:
una explosión de frescura y placer garantizado
por las frutas o sus recetas deliciosas.

HELADOS PARA LLEVAR



PALETINA CHOCOLATE

Helado. 14% de chocolate.

96804 | 110 g x 25



PALETINA COCO Y LECHE

Helado. 16% de leche condensada y 5% de coco.

96819 | 110 g x 25



PALETINA DULCE DE LECHE

Helado de leche entera. 17% de dulce de leche.

160227 | 110 g x 25



PALETINA FRAMBUESA

Sorbete. 59% de pulpa de frambuesa.

160225 | 110 g x 25



PALETINA FRESA

Sorbete. 70% de pulpa de fresa.

96801 | 110 g x 25



PALETINA LIMÓN VERDE

Sorbete. 15% de zumo de limón y 0,5% de zumo de lima.

96817 | 110 g x 25



PALETINA MANGO

Sorbete. 42% de pulpa de mango.

96818 | 110 g x 25



PALETINA MARACUYÁ Y LECHE

Helado. 22% de pulpa de maracuyá e interior de leche condensada.

96807 | 110 g x 25



PALETINA NARANJA EXPRIMIDA

Sorbete. 74% de zumo de naranja.

160226 | 110 g x 25



PALETINA PIÑA Y HIERBABUENA

Sorbete. 70% de pulpa de piña y 0,2% de menta con pimienta.

96805 | 110 g x 25

Postres helados

POSTRES
HELADOS



Soufflés helados

Sacar 5 minutos antes de servir



NUEVO

SOUFFLÉ HELADO DE CHOCOLATE

Bizcocho sablé, cacao, soufflé de chocolate.

Ø 7 cm

4507 | 70 g x 12



SOUFFLÉ DE VAINILLA FRAMBUESA

Bizcocho melindro, soufflé de vainilla y coulis de frambuesa. Decorado con una frambuesa.

Ø 7 cm

4240 | 85 g x 12



SOUFFLÉ DE MANGO COCO

Bizcocho melindro, soufflé de coco y coulis de mango y maracuyá.

Ø 7 cm

4241 | 83 g x 12



SOUFFLÉ DE PARFAIT CAFÉ

Bizcocho melindro, soufflé de café y cobertura de polvo de almendras caramelizadas.

Ø 7 cm

4239 | 73 g x 12



SOUFFLÉ DE MASCARPONE GROSELLA NEGRA

Soufflé de mascarpone, merengue, coulis y bayas de grosella negra de Bourgogne.

Ø 8 cm

3811 | 90 g x 12



SOUFFLÉ DE LIMÓN YUZU

Bizcocho melindro, soufflé de limón yuzu y coulis de limón y zuzu.

Ø 7 cm

4242 | 83 g x 12



SOUFFLÉ DE TURRÓN

Bizcocho genovés, nougat y turrón.

Ø 7 cm

2984 | 85 g x 12



SOUFFLÉ DE MANDARINA

Bizcocho melindro, ponche de mandarina y soufflé de mandarina. Decorado con caramelizado de nougat en polvo.

Ø 8 cm

3163 | 105 g x 12



SOUFFLÉ DE CARAMELO

Bizcocho melindro, jarabe y soufflé de caramelo a la sal. Decorado con caramelizado de nougat en polvo.

Ø 8 cm

2828 | 110 g x 12





Postres helados individuales

Sacar 5 minutos antes de servir



NUEVO

BOLA LITCHI FRAMBUESA BOLA YUZU MARACUYÁ

Sorbete de lichi y frambuesa, interior de merengue, cobertura de chocolate blanco espolvoreado con polvo de frambuesa. Ø 6,5 x 5 cm

Helado de yuzu, cobertura de maracuyá e interior de merengue.

Ø 6,5 x 5 cm

90919 | 90 g x 12



Preparación del chocolate con leche realizado en nuestro taller



NUEVO

LINGOTE DE CACAHUETE Y CARAMELO

Crema helada de cacahuete, salsa de caramelo, trocitos de cacahuets tostados y salados, cobertura de chocolate con leche.

7,5 x 5,5 x 3,5 cm

90920 | 70 g x 30



LINGOTE CHOCOLATE PRALINÉ

Helado de chocolate con leche y avellana, cobertura y trocitos de avellanas caramelizadas.

9 X 4 x 3,5 cm

90901 | 140 ml x 17



EL T PARFAIT CAFÉ

Cobertura de chocolate crujiente, parfait helado de café.

9,2 x 5,4 x 5,5 cm

4363 | 84 g x 14



EL CHOU PARFAIT VAINILLA

Pasta choux con crujiente, soufflé de vainilla.

Ø 8 cm

4311 | 55 g x 12



DULCE DE MANDARINA

Bizcocho dacquoise de mandarina, helado soufflé de mandarina y merengue italiano flambeado.

Ø 7 cm

90764 | 180 ml x 12



BUN BURGER HELADO

Bizcocho succès, helado de chocolate Guanaja, nata de té verde Matcha, coulis de fresa y helado de spéculoos.

Ø 6 cm

90840 | 120 ml x 12



Mochis helados

*Especialidad asiática hecha de pasta de arroz (mochi) rellena de helado.
Se come de un bocado, con los dedos (al estilo japonés)
o cortado en dos en un plato (tendencia comida fusión).*



Sacar 5 minutos antes de servir



MOCHI HELADO MANGO MARACUYÁ

Pasta de arroz rellena de helado
de Mango y Maracuyá.

96889 | 35 g x 45



MOCHI HELADO FRAMBUESA LITCHI

Pasta de arroz rellena de helado
de Frambuesa Litchi.

96890 | 35 g x 45



MOCHI HELADO TÉ VERDE MATCHA

Pasta de arroz rellena de helado
de Té verde Matcha.

96899 | 35 g x 45



Postres helados individuales



PROFITEROLES VAINILLA

Pasta choux rellena de crema helada de vainilla.

95012 | 25 g x 40



SURTIDO DE SORBETES EN TARRINA PEQUEÑA

Mango, frambuesa, limón verde, mandarina, grosella negra y manzana verde.

40516 | 60 ml x 24



BOLAS DE VAINILLA

Bolas de helado de vainilla (otros sabores bajo pedido).
Ø 5,5 cm

72523 | 70 ml x 48



Fabricación de postres helados bajo pedido



CUBOS «LISTOS PARA SERVIR»

Sabores bajo pedido con un mínimo de 5 cajas.
3,5 x 3,5 cm

40 ml x 48



VASITOS ORIGINALES

Vasitos de helado rellenos con manga pastelera. Sabores bajo pedido con un mínimo de 5 cajas.

50 ml x 125



BOLAS Y QUENELLES «LISTOS PARA SERVIR»

Sabores en bolas (Ø5 cm) o quenelles (Ø7 cm) con pedido mínimo de 5 cajas.

40 g x 48 (bolas)

40 g x 40 (quenelles)





FABRICANTE DE PASTELERÍA

RESPECTO AL SABER HACER ARTESANAL

Nuestros pasteleros hacen pasteles: dan forma y decoran los postres a mano. Prueban cada producción para controlar que cada producto se ajuste a nuestro compromiso de calidad. Todas nuestras masas, cremas, mousses y pulpas de fruta son caseras.

320 REFERENCIAS DE PASTELERÍA EN 4 TALLERES DE PRODUCCIÓN

Cada taller está especializado en un tipo de pastelería: desde la pura tradición pastelera francesa hasta la pastelería anglosajona...320 referencias de pastelería fabricadas con el fin de satisfacer las necesidades de nuestros clientes creando gamas innovadoras y creativas.

300 CREACIONES PERSONALIZADAS AL AÑO



PHILIPPE URRACA

Este gran chef pastelero supervisa las creaciones y desarrollos de nuestro apasionado y experimentado equipo de heladeros y pasteleros.



Le Gourmet
Parisien



Destiny Foods



La Croquanterie
Le Gourmet Parisien

Postres individuales



Creaciones

PHILIPPE URRACA



BISCUIT PRALINÉ CON CREMOSO DE AVELLANA

Bizcocho dacquoise, avellana y almendra, crema praliné. Decorado con avellanas.
Ø 8 cm

4362 | 75 g x 12



4 h - 4°C
24 h - 4°C



CÚPULA DE FRUTA

Bizcocho dacquoise de coco, mousse de mango, emulsión de frutos rojos, glaseado de mango.
Ø 7 cm

4082 | 85 g x 12



4 h - 4°C
24 h - 4°C



CÚPULA DE CHOCOLATE

Bizcocho dacquoise, crujiente de avellana, mousse de chocolate, decoración de terciopelo de chocolate y hoja de oro. Ø 7 cm

95433 | 80 g x 16



3 h - 4°C
48 h - 4°C



CUADRADO TEXTURAS DE CHOCOLATE Y PISTACHO

Pasta sablé de mantequilla, ganache de chocolate 70%, crujiente de chocolate. Acabado con trocitos de sablé y pistacho.
7 x 7 cm

4360 | 85 g x 12



4 h - 4°C
24 h - 4°C



ROYAL MACARON

Base de macaron, crujiente de praliné y mousse de chocolate.

Ø 8 cm

95300 | 80 g x 12



3 h - 4°C
48 h - 4°C



MILHOJAS DE VAINILLA

Laminas de hojaldre caramelizado y crema de vainilla con infusión de vaina de Bourbon.

3568 | 105 g x 21



4 h - 4°C
24 h - 4°C



Creaciones

PHILIPPE URRACA



NUEVO

TARTELETA SAINT-HONORÉ

Hojaldre de mantequilla con azúcar moreno, crema Chiboust (combinación de crema pastelera y merengue italiano) con infusión de vainilla, interior y chou crujiente. Ø 8 x 6 cm

4460 | 90 g x 12

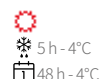


CHOU CARAMELO

Chou crumble, crema de caramelo y decoración de chocolate con leche.

Ø 8 cm

3688 | 85 g x 12



Decórelos para personalizar sus postres.



SECRETO DE VAINILLA

Pasta sablé crujiente, ligera crema de vainilla elaborada con vainas de vainilla de Madagascar.

12 x 2,8 x 4 cm

4358 | 75 g x 16



SECRETO DE LIMÓN

Pasta sablé, crujiente de chocolate blanco y crema de limón verde.

16 x 2,5 x 4 cm

3663 | 100 g x 16



SECRETO DE CHOCOLATE NOUGAT

Pasta sablé, crujiente de nougat, frutos secos y mousse de chocolate de Perú. Decorado con un palito de chocolate.

16 x 2,5 x 4 cm

3664 | 85 g x 16



Fingers



FINGER COCO PIÑA

Bizcocho dacquoise coco, compota de piña con trocitos, mousse de coco, glaseado de mango.

13 x 2,5 cm

4315 | 65 g x 28



4 h - 4°C
24 h - 4°C



FINGER SABOR DEL JAPÓN

Bizcocho de té verde Matcha, compota de mango y maracuyá, mousse de yuzu y glaseado de chocolate blanco.

13 x 2,5 cm

3567 | 70 g x 28



4 h - 4°C
24 h - 4°C



NUEVO

FINGER DE PANNA COTTA Y FRAMBUESA

Bizcocho joconde de almendras, crujiente de chocolate blanco, panna cotta, compota de frambuesa.

13 x 2,5 cm

4508 | 70 g x 28



4 h - 4°C
24 h - 4°C



FINGER DE MANGO Y MARACUYÁ

Bizcocho dacquoise, compota de mango y maracuyá, mousse de chocolate blanco, glaseado de mango y maracuyá.

13 x 2,5 cm

4194 | 78 g x 28



4 h - 4°C
24 h - 4°C



FINGER DE CHOCOLATE

Bizcocho dacquoise, crujiente de praliné, mousse de chocolate negro y cobertura de cacao.

13 x 2,5 cm

4186 | 70 g x 28



4 h - 4°C
24 h - 4°C



OPÉRA FINGER

Bizcocho joconde empapado en café, ganache de chocolate y café, crema de mantequilla y café, cobertura de chocolate.

18 x 2 cm

2211 | 75 g x 28



4 h - 4°C
24 h - 4°C



LINGOTE DE TURRÓN

Bizcocho de almendra con almíbar de café y mousse de turrón con trocitos.

11 x 3,5 cm

150017 | 88 g x 16



3 h - 4°C
4 d - 4°C

El famoso St-Honoré en versión éclair



ÉCLAIR ST-HONORÉ

Pasta choux rellena de salsa de dulce de leche y crema de vainilla.

95286 | 90 g x 12



2 h - 4°C
48 h - 4°C

Fingers y Cuadrados



NUEVO

FINGER DE TÉ BERGAMOTA

Bizcocho dacquoise de almendras, gelatina de bergamota, glaseado de chocolate.

13 x 2,5 cm

4512 | 75 g x 28



4 h - 4°C

24 h - 4°C

NUEVO

FINGER DE NOUGAT Y PISTACHO

Bizcocho joconde, crujiente de pistacho, mousse de nougat con virutas de pistacho.

13 x 2,5 cm

4511 | 55 g x 28



4 h - 4°C

24 h - 4°C

NUEVO

FINGER TRES CHOCOLATES

Bizcocho de chocolate, mousse de chocolate blanco, chocolate con leche, chocolate negro, crujiente de grué de cacao (habas tostadas y trituradas, aroma a chocolate y café.)

95359 | 90 g x 33



4 h - 4°C

24 h - 4°C



TARTA DE CHOCOLATE AMARGO

Bizcocho joconde de cacao, mousse de chocolate amargo y bizcocho genovés empapado en cacao.

9 x 4 cm

1065 | 65 g x 27



4 h - 4°C

24 h - 4°C



TARTA DE FRAMBUESA CON FRUTOS ROJOS

Bizcocho joconde, mousse de frutas del bosque con frambuesa y glaseado de frambuesa.

9 x 4 cm

1102 | 65 g x 27



4 h - 4°C

24 h - 4°C



PANNA COTTA CON HIGOS

Pan de especias, mermelada de higos, bizcocho succès y panna cotta.

9 x 4 cm

1647 | 95 g x 27



4 h - 4°C

24 h - 4°C



CUADRADO CHOCOLATE BROWNIE

Mousse de chocolate sobre un brownie de chocolate.

6,3 x 6,3 cm

95326 | 70 g x 24



4 h - 5°C

48 h - 4°C



CUADRADO FRAMBUESA PISTACHO

Mousse de frambuesa sobre un bizcocho de pistacho.

6,3 x 6,3 cm

95329 | 65 g x 24



4 h - 5°C

48 h - 4°C

Pastelería individual



PARFAIT COCO

Bizcocho dacquoise de almendra y ralladura de coco. Listo para decorar.

Ø 7 cm

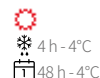
4078 | 78 g x 12



BABA AL RON

Auténtico borracho. Bizcocho empapado en ron.

90525 | 130 g x 15

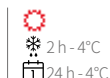


TIRAMISÚ

Bizcocho melindro empapado en licor de café y mousse de mascarpone (viene sin cacao en polvo).

Ø 7 cm

3228 | 100 g x 12



CRUJIENTE DE FRUTOS ROJOS CON MARACUYÁ

Bizcocho de almendra, lámina de chocolate con leche, mousse de frutos rojos y maracuyá. Decorado con grosellas.

Ø 7 x 3 cm

160070 | 90 g x 20

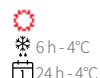


CRUJIENTE DE AVELLANAS

Bizcocho de chocolate, lámina de chocolate blanco y mousse de avellana. Decorado con avellanas.

Ø 7 x 3 cm

160071 | 90 g x 20



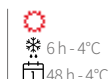
Éclairs



ÉCLAIR DE VAINILLA

Pasta choux rellena de crema pastelera y glaseado de vainilla. 14 cm

160217 | 80 g x 28



ÉCLAIR DE CAFÉ

Pasta choux rellena de crema pastelera y glaseado de café. 14 cm

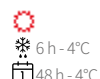
160216 | 80 g x 28



ÉCLAIR DE CHOCOLATE

Pasta choux rellena de crema pastelera y glaseado de chocolate. 14 cm

160215 | 80 g x 28



Sablés y tartas individuales



SABLÉ DE MANZANA

Pasta sablé crujiente, crema de almendra y manzanas.

Ø 9 cm

96523 | 110 g x 24



CRUMBLE DE MANZANA Y ALBARICOQUE

Crumble (harina, mantequilla, azúcar) con trozos de manzana, albaricoque y canela.

Ø 10 cm

90597 | 140 g x 27



SABLÉ CRUMBLE FRUTOS ROJOS

Pasta sablé crujiente con trozos de manzana y frutos rojos (cerezas, grosellas y frambuesas) y crumble.

Ø 8 cm

96388 | 100 g x 24



SABLÉ DE HIGOS ASADOS

Pasta sablé de mantequilla y avellana, crema de almendra y pistacho, higos asados.

Ø 10 cm

3660 | 100 g x 18



SABLÉ DE HIGOS ASADOS

Pasta sablé de mantequilla y avellana, crema de almendra y pistacho, higos asados.

Ø 12 cm

1157 | 140 g x 12



SABLÉ DE FRESAS Y FRAMBUESAS

Pasta sablé, crema de almendra, fresas y frambuesas.

Ø 7 cm

1432 | 120 g x 20

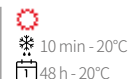


PASTEL DE NATA

Auténtico Pastel de Nata cocido. Fabricado en Portugal. Calentar algunos minutos al horno.

Ø 7 cm

96718 | 70 g x 60



Tartas individuales



TARTA FINA DE MANZANA CON COMPOTA

Hojaldre, compota de manzana y trozos de manzana.

Ø 12 cm

3280 | 125 g x 24

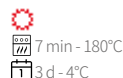


TARTA FINA DE MANZANA

Hojaldre, trozos de manzana y glaseado.

Ø 12 cm

3668 | 90 g x 24



TARTA FINA DE MANZANA

Hojaldre con mantequilla, compota de manzana.

Ø 10 cm

3554 | 70 g x 27



TARTA FINA DE MANZANA CON MANTEQUILLA SALADA

Hojaldre, trozos de manzana con mantequilla salada y glaseado.

Ø 18 cm

4092 | 150 g x 11

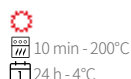


TARTA TATIN 100G

Pasta brisa con manzanas caramelizadas.

Ø 7 cm

160228 | 100 g x 18

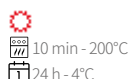


TARTA TATIN 120G

Pasta brisa con manzanas caramelizadas.

Ø 10 cm

4445 | 120 g x 20

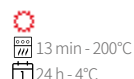


TARTA TATIN 180G

Pasta brisa con manzanas caramelizadas.

Ø 10 cm

95807 | 180 g x 16



Tartas individuales

Merengue flambeado a mano
por nuestros pasteleros



**TARTELETA DE LIMÓN
Y YUZU**

Tarta al estilo asiático con base de
pasta sablé, crema de yuzu y limón.
Ø 8 cm

ITAYUZ03008 | 65 g x 12



**TARTELETA DE LIMÓN
MERENGADA**

Pasta sablé con crema de limón y
merengue suizo flambeado.
Ø 9 cm

90576 | 80 g x 24



**TARTELETA DE LIMÓN
MERENGADA**

Pasta dulce, crema de limón
y merengue tierno.
Ø 8 cm

96612 | 75 g x 24



TARTELETA DE LIMÓN

Pasta sablé con crema de limón.

Ø 9 cm

90778 | 90 g x 24



CARAMELIZADO DE MANGO

Bizcocho con trocitos de mango
y salsa de caramelo.
Ø 8 cm

3002 | 100 g x 16



TATIN DE HIGOS

Pasta dulce con higos frescos
caramelizados.
Ø 10 cm

4091 | 130 g x 22



Brioche de mantequilla hecho
por nuestros expertos pasteleros
y cocinado como una torrija



BRIOCHE ESTILO TORRIJA TARTA DE SANTIAGO

Brioche con huevo, crema y azúcar,
caramelizado al horno.
Ø 10 cm

90611 | 120 g x 36



Tarta de almendras espolvoreada
con azúcar glass.
Ø 8,5 cm

160094 | 75 g x 13



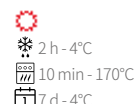
Solo el "saber-hacer" hace posible
obtener una pasta tan fina



**TARTA DE MANZANA
A LA ANTIGUA**

Pasta fina rellena de manzanas
y un toque de Armagnac.
Ø 9,3 cm

66186 | 70 g x 30



Todo chocolate



EL T

Bizcocho melindro con licor de café, mousse de mascarpone y cobertura de chocolate.

14 x 5,5 x 5,5 cm

1995 | 115 g x 14



1 h - 4°C



PIRÁMIDE DE CHOCOLATE BLANCO

Bizcocho succès, mousse de chocolate blanco, crema de caramelo y cobertura de chocolate blanco. 7,5 x 7,5 cm

2772 | 80 g x 12



2 h - 4°C



24 h - 4°C



PIRÁMIDE DE CHOCOLATE NEGRO

Bizcocho succès de almendra, mousse de chocolate amargo y cobertura de chocolate negro. 7,5 x 7,5 cm

2770 | 80 g x 12



2 h - 4°C



24 h - 4°C



LOCURA DE CHOCOLATE

Bizcocho dacquoise, bizcocho de cacao, ganache, crema y mousse de chocolate.

5,3 x 5,3 x 5,5 cm

160074 | 120 g x 20



4 h - 4°C



24 h - 4°C



DELICIA DE CHOCOLATE

Pastel con diferentes texturas de chocolate decorado con un abanico de chocolate.

5,5 x 5,5 x 4 cm

2330 | 90 g x 30



4 h - 4°C



24 h - 4°C



SABLÉ CRUJIENTE DE CHOCOLATE

Pasta sablé, crujiente de galleta y ganache de chocolate.

Ø 9 cm

3362 | 100 g x 24



4 h - 4°C



48 h - 4°C

Todo chocolate



NUEVO

SUCCÈS CHOCOLATE NUECES DE PECÁN

Galleta de cacao, mousse de praliné y chocolate con leche, nuez de pecán entera.

11 x 3 cm

4506 | 65 g x 24



SABLÉ DE CHOCOLATE A LA PIMIENTA

Sablé de almendra, ganache de chocolate con pimienta Sichuan, virutas de chocolate y cacao en polvo.

Ø 8,2 cm

3670 | 100 g x 13



CRUJIENTE DE CHOCOLATE

Mousse de chocolate, crujiente de avellana y ganache de chocolate.

Ø 7 cm

3299 | 100 g x 12



SACHER TÉ

Bizcocho de cacao empapado en té de jazmín, ganache de chocolate y cacao en polvo.

Ø 7 cm

2992 | 70 g x 12



TARTELETA DE CHOCOLATE

Pasta dulce con ganache de chocolate de Venezuela.

Ø 9 cm

96613 | 90 g x 24



TAPÓN DE CHOCOLATE CREMOSO

Ø 6 cm

3674 | 110 g x 22



PASTEL DE LA ABUELA

Huevos, azúcar y harina, la misma cantidad de chocolate que de mantequilla.

Ø 8,5 cm

4041 | 120 g x 16



Todo chocolate

El coulant se distingue por su masa horneada por fuera y su interior cremoso por dentro. Su rápida cocción asegura el juego de texturas. Por lo general, se sirve ligeramente caliente.



NUEVO SABLÉ FONDANT DE CHOCOLATE

Galleta sablé de mantequilla,
fondant de chocolate negro.
Ø 7 x 2 cm

4461 | 80 g x 24



COULANT DE CHOCOLATE

Ø 6,5 cm

2299 | 90 g x 20



COULANT DE CHOCOLATE

Ø 8 cm

3676 | 100 g x 32



COULANT DE LIMÓN YUZU

Coulant de chocolate, interior
ganache de chocolate y yuzu.
Ø 6,5 cm

3671 | 105 g x 23



COULANT DE FRAMBUESA

Coulant de chocolate, interior de
frambuesa.
5 x 5 x 5 cm

1899 | 120 g x 24



FONDANT DE CHOCOLATE CON SPÉCULOOS

Fondant de chocolate, interior
de pasta de Original spéculoos
LOTUS®.

Ø 8 x 4,5 cm

3114 | 120 g x 18



FONDANT DE CHOCOLATE BLANCO Y NEGRO

Fondant de chocolate, interior
de chocolate blanco.

Ø 7 cm

4176 | 90 g x 23



COULANT DE CHOCOLATE CON CARAMELO

Coulant de chocolate, interior
de caramelo con un toque de sal.

Ø 8 cm

3677 | 115 g x 16



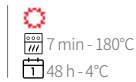
Brownies



BROWNIE CON NUECES

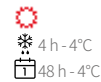
Bizcocho americano de chocolate con nueces troceadas.

6 x 6,2 cm
2780 | 70 g x 48



BROWNIE

6 x 6,2 cm
4183 | 70 g x 48



BROOKIE®

Cookie con pepitas de chocolate sobre una base de brownie de chocolate (22% de chocolate) y mantequilla. Calentar 6 minutos en el horno a 180°C para un resultado crujiente.

Ø 7,5 cm
4076 | 80 g x 26



NUEVA RECETA

MUFFIN DE CACAO VIRUTAS DE CHOCOLATE NEGRO

9,3% de virutas de chocolate negro, 3,2% de cacao en polvo.

160211 | 125 g x 40



MUFFIN RELLENO DE CHOCOLATE AVELLANA

21% relleno de chocolate avellana.

96318 | 95 g x 20



Muffins



MUFFIN DE ARÁNDANOS

10% de arándanos.

01222497 | 100 g x 32



MUFFIN DE ARÁNDANOS CON SEMILLAS DE CÁÑAMO

Muffin de arándanos con 11% de frutas y 11% de relleno, topping de semillas de cáñamo.

96846 | 115 g x 28



MUFFIN DE LIMÓN

Muffin con relleno de lemon curd 11%, ralladura de limón 4%, topping de azúcar y ralladura de limón.

96847 | 115 g x 28



Cookies

Horneadas



NUEVO

COOKIE DE ARÁNDANO Y CHOCOLATE BLANCO

Cookie de arándano y chocolate blanco. Embalaje individual.
Ø 8,8 cm

96919 | 62 g x 50



NUEVO

COOKIE 3 CHOCOLATES

Cookie de tres chocolates. Embalaje individual.
Ø 8,8 cm

96918 | 62 g x 50



MEGA COOKIE DOBLE CHOCOLATE

Cookie gigante de dos chocolates. Embalaje individual.
Ø 12,5 cm

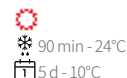
02320513 | 103 g x 36



MEGA COOKIE PEPITAS DE CHOCOLATE CON LECHE

Cookie gigante con pepitas de chocolate con leche. Embalaje individual. Ø 12,5 cm

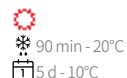
02320563 | 103 g x 36



JUMBO COOKIE PEPITAS DE CHOCOLATE CON LECHE

Deliciosa cookie con pepitas de chocolate con leche. Embalaje individual. Ø 8,8 cm

902438 | 50 g x 54



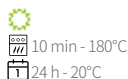
Para hornear



COOKIE TRIPLE DE CHOCOLATE

Deliciosa cookie para hornear. Dejar 4 cm entre cada cookie durante la cocción.

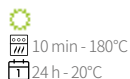
01273573 | 80 g x 90



COOKIE DE CHOCOLATE NEGRO Y CON LECHE

Deliciosa cookie para hornear. Dejar 4 cm entre cada cookie durante la cocción.

01273565 | 80 g x 90



COOKIE DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESA

Deliciosa cookie para hornear. Dejar 4 cm entre cada cookie durante la cocción.

01273581 | 80 g x 90



Cheesecakes



CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS

Cheesecake individual, interior de frutos rojos.

Ø 7 cm

96512 | 90 g x 36



3 h - 4°C

48 h - 4°C



CHEESECAKE LIMÓN JENGIBRE

Pasta sablé de mantequilla y jengibre, crema de queso fresco, limón y merengue suizo flambeado.

Ø 7 cm

90686 | 110 g x 20



4 h - 4°C

48 h - 4°C



CHEESECAKE LIMÓN YUZU

Pasta sablé de mantequilla, crema de queso fresco y yuzu.

Ø 7 cm

90747 | 90 g x 36



4 h - 4°C

48 h - 4°C



CHEESECAKE

Pasta sablé de mantequilla y crema de queso fresco.

Ø 7 cm

95503 | 110 g x 36



4 h - 4°C

48 h - 4°C



CHEESECAKE SPÉCULOOS

Pasta sablé con spéculoos y crema de queso fresco.

Ø 7 cm

90526 | 90 g x 36



4 h - 4°C

48 h - 4°C



CHEESECAKE CHOCOLATE BLANCO

Pasta sablé de mantequilla, crema de queso fresco y trocitos de chocolate blanco.

Ø 7 cm

90685 | 90 g x 36



4 h - 4°C

48 h - 4°C

Tarros para llevar



NUEVO

TIRAMISÚ EN TARRO

Mousse de mascarpone con un bizcocho bañado en almíbar de café cacao en polvo.

Ø 7 cm

150025 | 90 g x 16



NUEVO

3 CHOCOLATES EN TARRO

Mousse de chocolate negro, mousse de chocolate con leche y mousse de chocolate blanco decorado con perlas crujientes en tarro.

Ø 7 cm

150026 | 90 g x 16



LEMON PIE EN TARRO

Tarro de 200ml con streussel, crema de limón y merengue.

Ø 7 cm

150028 | 80 g x 16



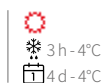
NUEVA RECETA

CHEESECAKE EN TARRO

Tarro de 200 ml con mousse de queso, mermelada de grosella negra y galleta.

Ø 7 cm

150027 | 90 g x 16



Postres para compartir



Bandas



TIRAMISÚ SAVOIARDI

Tradicional tarta de tiramisú con bizcochos savoiardi empapados en café y mascarpone.

32 x 11 cm

150013 | 1 kg x 2



TIRAMISÚ A LA CUCHARA

Bizcocho melindro, mousse de mascarpone y bizcocho genovés empapado en café.

28,2 x 19,2 x 5 cm

3687 | 2,8 kg x 1



TIRAMISÚ EN BANDA

Bizcocho melindro, mousse de mascarpone, bizcocho genovés empapado en café con un toque de licor de Marsala y cobertura de cacao en polvo.

36 x 9 cm

95306 | 800 g x 3



BANDA DE TRES CHOCOLATES

Bizcocho joconde con mousse de tres chocolates: negro, con leche y blanco.

36 x 9 cm

1019 | 700 g x 3



OPÉRA EN BANDA

Bizcocho joconde empapado en café, ganache de chocolate de Costa Rica, crema de café y cobertura de chocolate.

35,7 x 9 cm

2552 | 640 g x 3



BANDA CRUJIENTE DE CHOCOLATE Y AVELLANA

Bizcocho joconde de cacao, crujiente de avellana, mousse de chocolate amargo y bizcocho genovés de cacao.

36 x 9 cm

1088 | 750 g x 3



Pastelería anglosajona precortada

Terminar de calentar 15 min a 200°C para obtener una masa más dorada



PECAN PIE

Tarta con nueces de pecán.
Precortada en 14 raciones.
Ø 26 cm

3211 | 1,4 kg x 1



APPLE PIE

Precortada en 14 raciones.
Ø 28 cm

LPIAPP01001 | 2,2 kg x 1



ST CLEMENT'S PIE

Pasta sablé de chocolate, crema de cítricos, con
naranja y limón. Precortada en 14 raciones.
Ø 25 cm

LFLSTC03001 | 1,7 kg x 1



LEMON PIE

Típica lemon pie inglesa.
Precortada en 14 raciones.
Ø 25 x 4 cm

NCGCIT02001 | 1,6 kg x 1



Pastelería anglosajona precortada



ORIGINAL CHEESECAKE

Auténtico cheesecake con crema de queso fresco.
Precortado en 14 raciones.

Ø 26 cm

3415 | 1,4 kg x 1

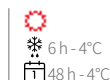


CHEESECAKE FRAMBUESA

Pasta sablé, crema de queso y coulis de frambuesa.
Precortado en 14 raciones.

Ø 26 cm

3442 | 1,4 kg x 1



CHEESECAKE DE CARAMELO A LA SAL

Cheesecake cocido al horno con caramelo salado.
Precortado en 14 raciones.

Ø 25 x 3,5 cm

LCCSAL02001 | 1,5 kg x 1

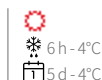


CHEESECAKE AMERICANO DE LIMÓN

Cheesecake de limón cocido al horno con base de galleta crujiente. Precortado en 16 raciones.

Ø 25 x 5,5 cm

LCCBPL10001 | 2,25 kg x 1



Pastelería anglosajona precortada



CHEESECAKE CON GALLETA OREO®

Cremoso cheesecake con base de galleta de chocolate con trocitos de galleta Oreo®. Decorado con mini Oreo®. Precortado en 14 raciones. Ø 25 x 5,5 cm

LCCORE03001 | 1,7 kg x 1



❄ 6h - 4°C

📅 5d - 4°C



CHEESECAKE DE CARAMELO Y CHOCOLATE

Cremoso cheesecake con trocitos de caramelo y chocolate. Precortado en 14 raciones. Ø 24 x 4 cm

LCCHON04001 | 1,98 kg x 1



❄ 6h - 4°C

📅 5d - 4°C



CHEESECAKE DE CHOCOLATE FUDGE

Cheesecake de chocolate negro cocido al horno. Base de galleta bourbon de chocolate, crema de chocolate con pepitas de chocolate fudge y glaseado de fudge. Decorado con virutas de chocolate negro y blanco. Precortado en 14 raciones. Ø 22 x 5,5 cm

LCCCHO15001 | 1,75 kg x 1



❄ 5h - 4°C

📅 5d - 4°C



CHEESECAKE DE VAINILLA

Típico cheesecake al estilo americano cocido al horno con vainilla de Madagascar y base de galleta crujiente.

Precortado en 8 raciones.

Ø 20 x 3,5 cm

LCCBAM02001 | 1,15 kg x 1



❄ 3h - 4°C

📅 5d - 4°C

Pastelería anglosajona precortada



CARROT CAKE

Carrot cake con zanahorias frescas y nueces. Glaseado dulce. 2 capas. Precortado en 14 raciones. Ø 23 x 8 cm

LCACAR11001 | 1,79 kg x 1



CARROT CAKE

El original pastel de zanahoria. Precortado en 16 raciones. Ø 22 x 10 cm

LCACAR08001 | 2,5 kg x 1



RED VELVET CAKE

Precortado en 14 raciones. Ø 22 x 7 cm

LCARED01001 | 1,2 kg x 1



FUDGE CAKE

Precortado en 16 raciones. Ø 22 x 8 cm

LCACH017001 | 2 kg x 1

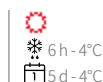


NUEVO

BIRTHDAY CAKE

Mousse de chocolate y caramelo salado cubierto con glaseado de chocolate y cobertura de "Happy Birthday". Ø 15 x 6 cm

LCABIR03002 | 1,2 kg x 2



Pasteles precortados y para cortar



PASTEL DE CHOCOLATE DE LA ABUELA

Receta tradicional con mantequilla y un 24% de chocolate. Precortado en 12 raciones.
Ø 26 cm

3949 | 1,2 kg x 1



PASTEL DE CHOCOLATE

24% de chocolate. Precortado en 12 raciones.

Ø 26 cm

3950 | 1,2 kg x 1



FLAN

Flan con leche fresca, mantequilla y huevos. Precortado en 10 raciones.

Ø 26 cm

MF27C3D | 1,8 kg x 3



BANOFFEE PIE

Pastel tradicional de Inglaterra con base de galleta, crema de plátano, caramelo y nata. Precortado en 14 raciones.

Ø 24 x 4,5 cm

LFLBAN05001 | 2,15 kg x 1



TARTA IDIAZÁBAL

Tarta horneada de pasta sablé con crema de queso Idiazábal D.O.

Ø 25 cm

160114 | 900 g x 1



Cakes precortados y para cortar



CAKE MARMOLEADO DE CHOCOLATE (GLASEADO)

Cake de textura suave y glaseado de ganache de chocolate. Precortado en 10 raciones.

23,7 x 10,8 cm

4089 | 1 kg x 3



10 h - 4°C

3 d - 4°C



CAKE DE CHOCOLATE

Para cortar.

23,7 x 10,8 cm

4046 | 650 g x 4



4 h - 4°C

15 min - 160°C

3 d - 4°C



CAKE DE LIMÓN

Bizcocho de limón con almendra molida. Para cortar.

23,7 x 10,8 cm

3563 | 1 kg x 3



4 h - 4°C

3 d - 4°C



CAKE DE CREMA DE CACAO (GLASEADO)

22 x 12 cm

160101 | 1,1 kg x 3



2 h - 4°C

4 d - 4°C

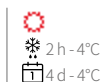
Bizcochos para cortar



BIZCOCHO DE LIMÓN Y CROCANTE

38 x 28 cm

160106 | 2,3 kg x 1



BIZCOCHO DE CANELA Y FRUTOS SECOS

38 x 28 cm

160107 | 2,3 kg x 1



BIZCOCHO DE CINCO ESPECIAS Y PIPAS

38 x 28 cm

160108 | 2,3 kg x 1



BIZCOCHO DE MANZANA

35 x 27 cm

3832 | 1,3 kg x 1



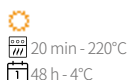
Tartas para cortar



TARTA DE MANZANA NORMANDE (para hornear)

Pasta sablé de mantequilla con manzanas frescas.
Ø 24,5 cm

96624 | 670 g x 6



TARTA DE MANZANA CON CREMA

Pasta sablé con crema de manzana y trozos de manzanas. Glaseado.

Ø 27 cm

160076 | 1 kg x 1



TARTA DE MANZANA CON ESPECIAS

Pasta sablé de mantequilla, crema de almendra con especias, manzanas y canela.

Ø 26 cm

1177 | 1 kg x 2



TARTA TATIN Ø 26 cm

Pasta brisa con manzanas caramelizadas.

Ø 26 cm

4446 | 1,4 kg x 1



TARTA TATIN Ø 28 cm

Pasta brisa de mantequilla y manzanas frescas caramelizadas.

Ø 28 cm

4447 | 1,8 kg x 1



Tartas para cortar



TARTA DE FRAMBUESA

Pasta suave con frambuesas enteras (43%) y con crema de almendra. Decorada con azúcar glass. Ø 30 cm

96370 | 1,4 kg x 1



TARTA DE LIMÓN MERENGADA

Pasta sablé de mantequilla, crema de limón y merengue italiano. Ø 28 cm

95302 | 1,1 kg x 3



TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS

Pasta sablé, mousse de queso y cobertura de arándanos. Ø 25 cm

160073 | 1,1 kg x 1



TARTA SACHER

Bizcocho de chocolate con coulis de albaricoque y cobertura de chocolate. Ø 21 cm

160072 | 1,15 kg x 1



TARTA DE SANTIAGO

Tarta de almendra espolvoreada con azúcar glass. Textura suave. Ø 27 cm

95540 | 1 kg x 1



Tartas para cortar



TARTA FRAISIER

Tarta con mousse de fresas y frambuesas e interior de compota de fresones.
Ø 24 cm

100322 | 900 g x 1



TARTA MEDIANA DÚO DE CHOCOLATES

Bizcocho, mousse de chocolate negro y mousse de chocolate blanco.
Ø 22 cm

100008 | 900 g x 1



TARTA CUBO TRES CHOCOLATES

Divertida composición de los tres sabores clásicos de chocolates (blanco, leche y negro) y decoración con almendra bañada en chocolate.
19 x 19 cm

160048 | 850 g x 1



TARTA YOGUR CON MORAS

Mousse de yogur natural sobre cremoso de grosellas negras y moras sobre una base de galletas crujientes.
19 x 19 cm

160050 | 1 kg x 1



Eventos y catering



Banquetes y catering salados



NUEVO

MINI PAN NÓRDICO

Mini pan nórdico de levadura para canapés o mini sandwich. Ø 4 cm

160200 | 3,5 g x 1429



30 min - 4°C



Magdalenas hechas
con huevos de gallinas criadas
al aire libre

MINI MAGDALENA DE PESTO

Mini magdalena de pesto 8,6%, puré de calabacín, crumble de emmental.

96848 | 13 g x 100



3 min - 190°C
24 h - 20°C

MINI MAGDALENA DE JAMÓN Y QUESO EMMENTAL

Mini magdalena de jamón dulce 10% y queso emmental.

96849 | 13 g x 100



3 min - 190°C
24 h - 20°C



SURTIDO DE MINI QUICHES DELICIA

Mini quiches precocidas. 125 unidades repartidas en 5 bandejas de 25 piezas para hornear. 5 sabores: salmón-eneldo, tomate-queso de cabra-albahaca, tartiflette (patatas gratinadas con queso reblochon y bacon), champiñones-ajo-perejil, coliflor-brócoli. Ø 3 x 4 cm

96781 | 18 g x 125



15 min - 160°C



SURTIDO DE MINI QUICHES

6 quiches 3 quesos y cebolla roja (45g), 6 quiches de tomate y finas hierbas (52g), 6 quiches de brócoli y queso Stilton azul (55g), 6 quiches de champiñones y perejil (50g).

Ø 6 cm

CMQUAS03024 | ±50 g x 24



1 h - 4°C
3 d - 4°C



NANOCROQ SURTIDO AROMATIZADO

Mini pan de olivas negras, de romero, de mostaza a la antigua y de tomillo y tomates confitados.

5 x 1,5 cm

96208 | 5 g x 1 caja de 4 kg



10 min - 24°C
5 min - 195°C



GRISSINI PARMIGIANO REGGIANO

Grissinis Parmigiano Reggiano, ideal para cócteles y aperitivos.

96207 | 13 g x 240



5 d - 4°C



BOCADOS 4 SABORES

100 de multicereales, 100 de olivas verdes, 100 de tomillo-tomate y 100 de Parmigiano Reggiano. 4,5 x 4,5 cm

96126 | 20 g x 400



20 min - 24°C
6 min - 195°C



MINI FOCACCIA

Panecillo con sal gorda de Guérande.

5 x 5 cm

96552 | 22 g x 150



20 min - 24°C
1 min - 210°C

Banquetes y catering salados



SURTIDO DE CUP CAKES SALADOS

27 Cupcakes de queso : bizcocho salado de aceite de oliva, cubierto de crema de queso y queso manchego.
27 Cupcakes de salmón: bizcocho salado de aceite de oliva con eneldo cubierto de crema de salmón al eneldo.
2,5 x 3 cm

100323 | 14 g x 54



SURTIDO BLINI'SIMO

Surtido de 32 blinis decorados. 2 sabores : blini negro cubos de salmón-rábano picante y sésamo negro y blini tomate-queso de cabra con mezcla de pistacho-arándanos rojos-albaricoques secos.

96787 | 8 g x 32



BANDEJA DE MINI BRIOCHEs SALADOS

Foie gras y cebollas confitadas, salmón ahumado y queso, queso de cabra con nueces y miel, pesto y tomate seco.
2 bandejas de 20 piezas.

Ø 3,5 cm

96595 | 25 g x 40



CANAPÉS SALADOS TRADICIÓN

6 financiers de tomate y crema de queso de cabra, 6 panes nórdicos de cangrejo y guacamole ; 6 cakes de cebolla y magret de pato ahumado, 6 blinis de crema de rábano y boquerón, 6 bizcochos de nuez y crema de roquefort, 6 cakes de pimiento con crema de crustáceo y cigalas marinadas, 6 bizcochos de caramelo, mousse de foie gras con higos confitados, 6 blinis con crema de limón y salmón ahumado.

96831 | 10 g x 54



CANAPÉS SALADOS PRESTIGE

6 lingotes de salmón y polenta, 6 clubs sándwich de verduras, 6 blinis con crema de limón y huevos de trucha, 6 panes negros con involtini y pimientos confitados, 6 cakes de oliva con tomate marinado y queso de cabra, 6 panes nórdicos de cangrejo, 6 panes de especias con crema de roquefort y pera, 6 panes blancos con manzana y queso Comté, 6 panes de especias con foie gras y chutney de mango.

96829 | 10 g x 54



CANAPÉS SALADOS DE PARÍS

9 milhojas de zanahoria, hummus y mousse de remolacha, 9 cakes con verduras y mascarpone, 9 sablés de emmental, mousse de ricotta y jalea de pimiento y frambuesa, 9 lingotes de queso Comté y crema de mascarpone con trufa, 9 financiers de tomate, ricotta, mozzarella y tomate marinado, 9 burgers con crema de cilantro, yuzu y guisante.

96839 | 11 g x 54



Banquetes y catering salados



Ideal para hacer sus canapés y mini sándwiches.

NUEVO

SURTIDO PLANCHAS PAN DE MOLDE

Surtido de planchas de pan de molde de 8 mm, tomate, tinta de sepia y multicereales.
40 x 30 x 0,8 cm

160221 | 240 g x 20
(4 paquetes de 5 planchas)



90 min - 4°C



MINI PAN DE LECHE VARIOS COLORES

Mini pan de leche para realizar bocadillos coloridos. 25 de color amarillo, 25 de color verde y 25 de color rosa.

96735 | 10 g x 75



1 h - 20°C
3 d - 20°C



PAN POP ART 4 PIMIENTAS

Sutil armonía de pimientas exóticas refinadas, coloración de tinta de sepia.

5 x 5 cm

96230 | 30 g x 112



20 min - 24°C
16 min - 155°C



MINI PAN BURGER CON SÉSAMO

Horneado.

Ø 4,5 cm

96321 | 25 g x 120



1 h - 4°C
48 h - 4°C



MINI PAN BURGER Brioche con cereales

Miga y decoración con semillas.

Ø 5 cm

96355 | 22 g x 150



20 min - 24°C



MINI PAN BURGER Brioche 4 PIMIENTAS

Color tinta de sepia, pimientas exóticas aromáticas.

Ø 5 cm

96357 | 22 g x 150



20 min - 24°C



MINI PAN DE LECHE

Pasta brioche de mantequilla con huevos. Listo para rellenar.

Ø 7,5 cm

96679 | 15 g x 50



1 h - 20°C
48 h - 20°C



MINI BRIOCHE NATURAL

Horneado.

Ø 4 cm

96373 | 10 g x 100



4 h - 4°C
24 h - 4°C



MINI BRIOCHE AMAPOLA

Horneado.

Ø 4 cm

96374 | 10 g x 100



4 h - 4°C
24 h - 4°C

Petits choux y Macarons



PETITS CHOUX, SABORES VARIADOS

Chocolate, caramelo, frambuesa, vainilla, limón y pistacho.

Ø 4 cm

95271 | 18 g x 48



PETITS CHOUX, SABORES VARIADOS

Chocolate negro, chocolate con leche y maracuyá, chocolate blanco y té verde Matcha, chocolate blanco violeta. Ø 4 cm

95205 | 18 g x 48



SURTIDO DE MACARONS

Vainilla, chocolate, café, caramelo de mantequilla salada, pistacho y frambuesa.

Ø 3,5 cm

2876 | 12 g x 48



NUEVO

SURTIDO CHOUX CHOCOLATES GRAN RESERVA

Petits choux con glaseado de chocolate: ITAKUJA chocolate negro puro ITAKUJA de Brasil a partir de una doble fermentación con pulpa de maracuyá; Chocolate blanco WAINA con notas intensas de leche fresca salpicada con toques de crema y luego vaina de vainilla Bourbon. Ø 4 cm

95488 | 16 g x 48



MACARON DE MANGO MARACUYÁ

Macaron con mermelada de mango y maracuyá.

Ø 4,2 cm

95350 | 16 g x 45



MACARON DE CARAMELO

Macaron con ganache de caramelo.

Ø 4,2 cm

95312 | 16 g x 45



MACARON DE CHOCOLATE

Macaron con ganache de chocolate.

Ø 4,2 cm

95309 | 16 g x 45



MACARON DE FRAMBUESA

Macaron con mermelada de frambuesa.

Ø 4,2 cm

95315 | 16 g x 45



MACARON DE PISTACHO

Macaron con ganache de pistacho.

Ø 4,2 cm

95313 | 16 g x 45



MACARON DE VAINILLA

Macaron con ganache de vainilla.

Ø 4,2 cm

95308 | 16 g x 45



Bandejas de petits fours dulces



SURTIDO DE MINI PASTELES INGLESES (60 unidades)

Victoria cake, Fudge cake, Red velvet cake, Carrot cake y Lemon cake. 1 pastel de cada tipo, precortado en 12 raciones.

Ø 12 cm

TDEASS43060 | 33 g x 60



SURTIDO DE MINI TARTAS (100 unidades)

Lemon pies, Cheesecakes de cookie, Brownies, Pecan pies y Tartas de grosellas negras y avellanas. 2 de cada tipo, precortado en 10 raciones.

Ø 12 cm

TDEASS41100 | 47 g x 100



SURTIDO DE PASTELITOS (REPOSTERÍA)

Tartaletas de limón, pasteles de chocolate blanco, pasteles de chocolate negro, tartaletas de fruta, vasitos de maracuyá, pasteles de frambuesa, pasteles de queso, ganache de chocolate.

100001 | 1 kg x 65



BANDEJA DE PETITS FOURS DULCES

6 flanes con ciruelas, 6 lingotes de limón, 6 amandines de piña, 6 dados de frambuesa y vainilla, 6 pasteles de chocolate de la abuela, 6 choux de praliné, 6 éclairs de chocolate, 6 amandines de pistacho y frambuesa.

96837 | 12,5 g x 48



BANDEJA DE PETITS FOURS DULCES TRADICIÓN

6 pasteles de fresa, 6 financiers de pistacho y albaricoque, 6 amandines de limón con gelatina y ralladura de limón, 6 éclairs de chocolate, 6 opéras, 6 crumbles de cacao y mousse de chocolate, 6 crumbles de frambuesa, 6 tartaletas de cacao, caramelo y nueces de pecán.

96836 | 14,5 g x 48



BANDEJA DE PETITS FOURS PRESTIGE

6 lingotes de castaña y grosella negra, 6 mini tiramisú de fresa y frambuesa, 6 fingers de panna cotta de coco, mango y maracuyá, 6 mini choux de praliné, 6 cuadraditos de tres chocolates, 6 financiers de albaricoque y vainilla, 6 financiers de almendra y frutos rojos, 6 mini cheesecakes de caramelo.

96835 | 13,5 g x 48



Banquetes, catering, coffee break dulces hasta 25g



MINI LIONESAS

Profiteroles rellenos de nata montada y glaseado de azúcar glass.

99702 | 15 g x 99



3 h - 4°C
4 d - 4°C



CHOUQUETTES (BUÑUELOS)

Ø 4,5 cm

95519 | 5 g x 120



4 h - 24°C
48 h - 4°C



TOCINILLOS DE CIELO

Postre típico de Andalucía elaborado con yema de huevo caramelizado y azúcar.

88256 | 18 g x 30



1 h - 4°C
4 d - 4°C



MINI CAFÉ

Base de sablé bretón sobre la que se sostiene un cubo de cremoso de chocolate con leche y aromático de café.

160035 | 18 g x 120



40 min - 4°C
3 d - 4°C



MINI CHOCOLATE

Clásico brownie con chocolate Nyangbo con plátano y especias, coronado con ganache de chocolate.

160036 | 20 g x 98



40 min - 4°C
3 d - 4°C



MINI FRIAND

Bizcocho tierno de mantequilla y compota suave de albaricoque.

160037 | 20 g x 105



40 min - 4°C
3 d - 4°C



MINI KALAMANSI

Sándwich de bizcocho de cacao con crema de kalamansi y lámina crujiente de chocolate blanco.

160038 | 12 g x 140



40 min - 4°C
3 d - 4°C



MINI RUSSO

Dos pisos de crema de praliné sobre bizcocho de magdalena con una lámina de chocolate blanco.

160039 | 18 g x 120



40 min - 4°C
3 d - 4°C



MINI LIMÓN

Crema de limón entre láminas de bizcocho de magdalena y brillo de chocolate blanco.

160040 | 18 g x 106



40 min - 4°C
3 d - 4°C

Banquetes, catering, coffee break dulces hasta 25g



NUEVO

SURTIDO DE PIC'POC

Surtido pic'poc: chocolate, frambuesa y caramelo.

Ø 3,5 cm

95363 | 20 g x 48



SURTIDO DE MAKIS DULCES

36 makis de maracuyá: Arroz de maracuyá con núcleo de namelaka de plátano envuelto en crepe negra. 36 makis de limón: cremoso de limón con ganache de cítricos envuelto en dacquoise de chocolate con streussel de limón. Ø 4 cm

160117 | 20 g x 72



MINI TATIN

Pasta brisa con manzanas caramelizadas.

Ø 5 cm

4467 | 25 g x 36



MINI FINANCIER CON PEPITAS DE CHOCOLATE

Mini bizcocho de almendra con mantequilla y pepitas de chocolate.

3606 | 18 g x 126



MINI FINANCIER DE ALMENDRA

Bizcocho de almendra con mantequilla.

4022 | 25 g x 50



MINI OPÉRA

Bizcocho joconde empapado en café, ganache de chocolate de café arábica, crema de mantequilla al café y cobertura de chocolate. 5 x 2 cm

2224 | 20 g x 98



MINI BERLINA DE CHOCOLATE AVELLANA

Sin aceite de palma. Ø 4,5 cm

600N5 | 25 g x 140



CUP CAKES VARIADOS

Menta, frambuesa, maracuyá. Ø 3,5 x 3,5 cm

100281 | 24 g x 54



PASTAS DE TÉ

Aprox. 144 unidades.

100311 | 1 kg x 1



PUNTO CHOCO Y FRUTOS SECOS

Aprox. 270 unidades. Ø 3 cm

100306 | 1 kg x 1



Banquetes, catering, coffee break dulces hasta 40g



SURTIDO DE NIGIRIS DULCES

16 nigiris de coco mango pasión: mousse de coco con interior de pulpa de mango y de maracuyá sobre bizcocho. 16 nigiris de coco frutos rojos: mousse de coco con interior de pulpa de frutos rojos sobre bizcocho. 7x4 cm

100325 | 35 g x 32



SURTIDO DE MINI CHUPITOS DULCES

9 tiramisú, 9 mousses de ganache de chocolate, 9 crumbles de limón merengue, 9 sabayón de vainilla y frambuesa.

96264 | 30 g x 36



TARTAR DE FRUTOS ROJOS CON MASCARPONE

Mousse de mascarpone con coulis de frutos rojos (frambuesas, grosellas negras, guindas, grosellas, moras).

2029 | 30 g x 24



MINI TORRIJAS

Aprox. 30 unidades.

100316 | 40 g x 30



MINI COULANT DE CHOCOLATE

Bizcocho de chocolate con interior fundido. Ø 5 cm

4162 | 35 g x 60



MINI BRIOCHE CON CREMA PASTELERA

Ø 6 cm

96319 | 33 g x 24



MINI FINANCIER DE CEREZAS

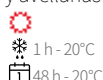
Bizcocho de almendra con mantequilla y cerezas guindas (44%). Ø 6 cm

3323 | 35 g x 30



MINI MUFFIN RELLENO CHOCOLATE AVELLANA

Relleno de chocolate y avellanas 23%. 96367 | 26 g x 42



MINI MUFFIN RELLENO CARAMELO

Relleno de caramelo 23%. 96677 | 26 g x 42



MINI MUFFIN RELLENO FRUTOS ROJOS

Relleno de frutos rojos 23%. 96368 | 26 g x 42



Banquetes, catering, coffee break dulces hasta 40g



MINI BUFFET ZANAHORIA Y COCO

Bizcocho esponjoso de zanahoria y nueces con mousse de coco.
3,5 x 3,5 cm

160022 | 35 g x 88 |  40 min - 4°C
 3 d - 4°C



MINI BUFFET MIEL Y CAFÉ

Bizcocho de manzana, miel y especias con muselina de café.
3,5 x 3,5 cm

160023 | 35 g x 88 |  40 min - 4°C
 3 d - 4°C



MINI BUFFET BROWNIE DULCE DE LECHE

Clásico brownie de chocolate con dulce de leche y nueces. 3,5 x 3,5 cm

160024 | 30 g x 88 |  40 min - 4°C
 4 d - 4°C



MINI BUFFET PLÁTANO CARAMELO CANELA

Bizcocho y cremoso de plátano con mousse de caramelo y canela.
3,5 x 3,5 cm

160025 | 35 g x 88 |  40 min - 4°C
 3 d - 4°C



MINI BUFFET MANGO VAINILLA

Bizcocho y cremoso de mango Alphonso con mousse de vainilla de Tahití y cremoso de chocolate negro. 3,5 x 3,5 cm

160026 | 35 g x 88 |  40 min - 4°C
 3 d - 4°C



MINI BUFFET FRESH LIMA LIMÓN

Bizcocho esponjoso de limón con mousse de lima y brillo de menta fresca.

3,5 x 3,5 cm
160027 | 30 g x 88 |  40 min - 4°C
 3 d - 4°C



MINI BUFFET MANZANA

Clásica apple pie americana reinterpretada. Manzanas asadas con un toque de canela sobre pasta sablé y crumble tostado. 3,5 x 3,5 cm

160028 | 35 g x 88 |  40 min - 4°C
 3 d - 4°C



MINI BUFFET MUESLI YOGUR

Bizcocho de muesli con mousse de yogur y gelatina de frutos rojos.

3,5 x 3,5 cm
160029 | 30 g x 88 |  40 min - 4°C
 3 d - 4°C



BIZCOCHO MIEL, MANZANA Y ESPECIAS

Bizcocho de miel, manzana y especias. Precortado en 4 trozos de 2,5 x 2,5 cm.

160030 | 30 g x 100 |  40 min - 4°C
 4 d - 4°C



BIZCOCHO LIMÓN

Bizcocho de limón. Precortado en 4 trozos de 2,5 x 2,5 cm.

160031 | 30 g x 100 |  40 min - 4°C
 4 d - 4°C



BIZCOCHO PLÁTANO

Bizcocho de plátano. Precortado en 4 trozos de 2,5 x 2,5 cm.

160032 | 30 g x 100 |  40 min - 4°C
 4 d - 4°C



BIZCOCHO CARROT CAKE

Bizcocho de zanahoria y nueces. Precortado en 4 trozos de 2,5 x 2,5 cm.

160033 | 28 g x 100 |  40 min - 4°C
 4 d - 4°C

Banquetes, catering, coffee break dulces hasta 65g



MINI BABA AL RON

Borracho al ron.

90555 | 50 g x 33



MINI CHEESECAKE DE VAINILLA

Mini cremoso cheesecake con vaina de vainilla de Madagascar y base de galleta crujiente. Ø 4,5 cm

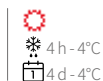
ICCBK07028 | 45 g x 28



MINI PECAN PIE

Pasta sablé, mezcla dulce con azúcar moreno y nueces de pecán. Ø 6 cm

3288 | 45 g x 30



MINI MILHOJAS DE CREMA

Hojalдре, crema y nata.

4 x 4 cm

100283 | 45 g x 40



MINI SABLÉ DE CHOCOLATE BLANCO Y MARACUYÁ

Pasta sablé, ganache de chocolate blanco y almíbar de maracuyá con pepitas. Ø 6 cm

3294 | 47 g x 24



MINI CARROT CAKE

Mini carrot cake con crema de queso fresco. Ø 5,5 x 4 cm

TTCACA02025 | 48 g x 25



MINI FONDANT DE CHOCOLATE

Chocolate, mantequilla, huevos y azúcar. Ø 6 cm

3332 | 65 g x 60



Caprichos dulces



NUEVO

ROCAS DE CHOCOLATE RUBY Y CEREAL

Aprox. 290 unidades.

100335 | 1 kg x 1  30 min - 15°C
 90 d - 15°C



ROCAS DE CHOCOLATE BLANCO

Aprox. 180 unidades.

100027 | 1 kg x 1  2 h - 4°C
 7 d - 20°C



ROCAS DE CHOCOLATE NEGRO

Aprox. 180 unidades.

100028 | 1 kg x 1  2 h - 4°C
 7 d - 20°C



ROCAS DE YOGUR Y SOJA

Aprox. 180 unidades.

100288 | 1 kg x 1  2 h - 4°C
 7 d - 20°C



TEJAS DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESA

Chocolate blanco, galleta crujiente de barquillo y frambuesa. 98 unidades.

100328 | 500 g x 1  2 h - 4°C
 7 d - 20°C



TEJAS DE CHOCOLATE BLANCO Y MARACUYÁ

Chocolate blanco, galleta crujiente de barquillo y maracuyá. 98 unidades.

100327 | 500 g x 1  2 h - 4°C
 7 d - 20°C



TEJAS DE CHOCOLATE

Ideal para acompañar un café. Aprox. 98 unidades.

100309 | 500 g x 1  2 h - 4°C
 7 d - 20°C



ALMENDRA DE CHOCOLATE BLANCO

Interior de chocolate blanco con aceite natural de almendra. Aprox. 199 unidades.

100312 | 1 kg x 1  3 h - 4°C
 5 d - 4°C



PALITOS DE CHOCOLATE BLANCO CON CURRY

Aprox. 100 unidades.

100029 | 1 kg x 1  3 h - 4°C
 3 d - 4°C



PALITOS DE CHOCOLATE NEGRO CON ALMENDRAS Y SOJA CARAMELIZADAS

Aprox. 100 unidades.

100030 | 1 kg x 1  3 h - 4°C
 3 d - 4°C



GOMINOLAS DE FRUTA

Coco, fresa, manzana y mandarina. Aprox. 256 unidades.

160127 | 2,3 kg x 1  6 h - 4°C
 3 m - 4°C

Caprichos dulces



NUEVO

NUBES CHOCOLATE FRAMBUESA

Aprox. 105 unidades.

100336 | 800 g x 1  10 min - 3°C
 7 d - 4-5°C



NUBES DE FRAMBUESA

Aprox. 275 unidades.

100286 | 1 kg x 1  2 h - 4°C
 3 d - 4°C



NUBES DE MARACUYÁ

Aprox. 275 unidades.

100287 | 1 kg x 1  2 h - 4°C
 3 d - 4°C



TRUFAS HELADAS

Trufas de chocolate decoradas con fideos de chocolate.
Ø 3 cm

98151 | 10 g x 50  10 min - 4°C
 5 d - 4°C



TRUFAS PRALINÉ CON KIKOS 1,4 kg

160099 | 8 g x 175  40 min - 4°C
 7 d - 4°C



TRUFAS CARAMELO SALADO 1,4 kg

160100 | 8 g x 175  40 min - 4°C
 7 d - 4°C



TRUFAS DE CHOCOLATE NEGRO 1,4 kg

Ganache de chocolate negro Tainori recubierto de una fina película de cacao puro.

160041 | 10 g x 140  40 min - 4°C
 7 d - 4°C



TRUFAS DE CHOCOLATE BLANCO 1,4 kg

Ganache de chocolate blanco 35% y coco, recubierto de un baño de finísimas virutas de coco rallado.

160042 | 10 g x 140  40 min - 4°C
 7 d - 4°C



TRUFAS DE YUZU

Aprox. 190 unidades.

100314 | 1 kg x 1  3 h - 4°C
 5 d - 4°C



TRUFAS BLANCAS DE MARACUYÁ

Aprox. 180 unidades.

100003 | 1 kg x 1  3 h - 4°C
 5 d - 4°C



TRUFAS DE CHOCOLATE NEGRO LICOR

Aprox. 180 unidades.

100032 | 1 kg x 1  3 h - 4°C
 5 d - 4°C



TRUFAS DE TÉ VERDE

Aprox. 180 unidades.

100255 | 1 kg x 1  3 h - 4°C
 5 d - 4°C

Postres individuales



NUEVO

VASO DOS CHOCOLATES Y BROWNIE

Combinación 3 texturas (mousse de chocolate blanco, cremoso de chocolate y trozos de brownie)
Ø 5 cm

IC19101 | 120 ml x 12



3 h - 4°C

72 h - 4°C



NUEVO

VASO YOGUR Y FRUTAS DEL BOSQUE

Combinación 3 texturas (mousse de yogur búlgaro, confitura de frutos rojos, trozos de bizcocho)
Ø 5 cm

IC19104 | 120 ml x 12



3 h - 4°C

72 h - 4°C



NAMELAKA CACAHUETE CHOCOLATE

Mousse de cacahuete bañada en caramelo sobre galleta de chocolate negro y cremoso de chocolate con leche. 8,3 x 4 cm

160002 | 95 g x 21



4 h - 4°C

3 d - 4°C



AROMA DE SEVILLA

Base de cremoso de chocolate y naranja con mousse de chocolate del 64% y flan de naranja.
8,3 x 4 cm

160000 | 95 g x 21



4 h - 4°C

3 d - 4°C



APPLE PIE

Clásica apple pie americana reinterpretada. Manzanas asadas con un toque de canela, sobre pasta sablé y crumble tostado. 8,4 x 4 cm

160008 | 100 g x 21



4 h - 4°C

3 d - 4°C



ZANAHORIA Y COCO

Bizcocho esponjoso de zanahoria y nueces con mousse de coco.

8 x 4 cm

160014 | 100 g x 21



4 h - 4°C

3 d - 4°C



MASSINI INDIVIDUAL

Clásico postre italiano, a base de nata, trufa y yema tostada.
Ø 6,5 cm.

160115 | 75 g x 20



4 h - 4°C

48 h - 4°C



BROWNIE DULCE DE LECHE

Clásico brownie de chocolate con dulce de leche y nueces.
6 x 6 cm

160004 | 85 g x 20



4 h - 4°C

4 d - 4°C



MILHOJAS DE CREMA

Hojaldre, crema y nata.

6,5 x 6,5 cm

100298 | 95 g x 15



4 h - 4°C

48 h - 4°C

Postres individuales



NUEVO

LINGOTE LIMONCELLO

Galleta bretona, mousse de limoncello y confitura de limón.
8,8 x 3,8 cm

160122 | 80 g x 21



4 h - 4°C



48 h - 4°C



NUEVO

SEMI FRIO MANDARINA

Combinación de mousse de mandarina, mousse de biscuit y bizcocho de almendra. Ø 6,5 cm

IC18100 | 95 g x 10



3 h - 4°C



72 h - 4°C



PUZZLE BROWNIE BLANCO

Brownie de chocolate blanco y cremoso de grosella negra con mousse de chocolate blanco y violetas. 5,8 x 5,8 cm

160009 | 90 g x 20



4 h - 4°C



3 d - 4°C



TROPICAL

Mousse de coco combinado con cremoso de mango y maracuyá, coronado con tatin de piña y lima. 6 x 6 cm

160006 | 110 g x 20



4 h - 4°C



3 d - 4°C



LEMON PIE

Cremoso de limón y mousse de nata montada sobre galleta sablé bretona. 6 x 6 cm

160010 | 90 g x 20



4 h - 4°C



3 d - 4°C



YOGUR CON MORAS

Mousse de yogur natural sobre cremoso de grosellas negras y moras sobre una base de galletas crujientes. 6,5 x 6 cm

160007 | 90 g x 20



4 h - 4°C



3 d - 4°C



MUFLÓN DÚO

Combinación de ganache de chocolate blanco y chocolate negro sobre bizcocho de cacao. 7,5 x 4 cm

160003 | 95 g x 21



4 h - 4°C



3 d - 4°C



CUBO TRES CHOCOLATES

Divertida composición de los tres sabores clásicos de chocolates (blanco, leche y negro) y decoración con almendra bañada en chocolate. 6 x 6 cm

160001 | 90 g x 20



4 h - 4°C



3 d - 4°C

Postres individuales



NUEVO

CHOCOLATE GUANAJA, VAINILLA Y CRUJIENTE DE MACADAMIA

Mousse de chocolate guanaja 70% con núcleo de vainilla y fondo de crujiente de macadamia. Ø 6,5 cm

IC18490 | 95 g x 10



3 h - 4°C



72 h - 4°C



NUEVO

SEMI FRIO CHOCOLATE BLANCO PASIÓN

Mousse suave de chocolate blanco con interior de maracuyá.

Ø 6,5 cm

IC18250 | 100 g x 10



3 h - 4°C



72 h - 4°C



TERCIOPELO DE CHOCOLATE

Mousse de chocolate y trozos de chocolate crujiente en su interior sobre galleta sablé de cacao y pintado chocolate. 5,5 x 3 cm

100317 | 80 g x 18



3 h - 4°C



5 d - 4°C



CONO DE CHOCOLATE AVELLANA

Mousse de avellana con interior líquido de chocolate.

Ø 7 cm

100293 | 85 g x 18



4 h - 4°C



48 h - 4°C



DÚO DE CHOCOLATE

Bizcocho, mousse de chocolate negro y mousse de chocolate blanco.

Ø 6,5 cm

100292 | 95 g x 18



4 h - 4°C



48 h - 4°C



BOMBA DE CHOCOLATE

Bizcocho de chocolate, mousse de chocolate negro y mermelada de frambuesa. Ø 7 cm

100295 | 95 g x 18



4 h - 4°C



48 h - 4°C



ESPIRAL MOUSSE DE FRUTOS ROJOS CON CHOCOLATE BLANCO

Mousse de frutos rojos (fresa y frambuesa) y mermelada de frutos rojos. Ø 6,5 cm

100294 | 95 g x 18



4 h - 4°C



48 h - 4°C



OVALADO DE CHOCOLATE BLANCO MARACUYÁ

Mousse de chocolate blanco y crema de maracuyá.

100296 | 95 g x 18



4 h - 4°C



48 h - 4°C

Postres individuales



NUEVO

CEREZA CHÉRIE

Mousse de Guinda con núcleo al kirsch recubierto de chocolate negro, sobre galleta de avellana. Rabito de chocolate negro. Ø 6 cm

160119 | 95 g x 19



❄ 4 h - 4°C

📦 48 h - 4°C



NUEVO

GRANO DE CAFÉ

Galleta de café, cremoso de avellana y mousse de café.

8,4 x 6 cm

160123 | 75 g x 20



❄ 4 h - 4°C

📦 48 h - 4°C



NUEVO

CREMA CATALANA

Delicia de crema catalana.

Ø 7 cm

150029 | 70 g x 12



❄ 2-3 h - 1-3°C

📦 3 d - 2-4°C



EL COCO

Trampantojo de coco con helado de coco y de chocolate.

Ø 7 cm

150011 | 60 g x 12



❄ 3 h - 4°C

📦 4 d - 4°C



FLOR DE COCO CON NARANJA SANGUINA

Mousse de coco con interior de pulpa de naranja sanguina sobre galleta sablé. Ø 5,5 x 3 cm

100318 | 90 g x 18



❄ 3 h - 4°C

📦 5 d - 4°C



PERA LIMONERA

Trampantojo de pera con mousse de caramelo toffe, brunoise de peras confitadas y baño de chocolate blanco con vainilla. Ø 5,5 cm

160116 | 90 g x 12



❄ 4 h - 4°C

📦 48 h - 4°C



HUEVO DE CHOCOLATE BLANCO

Trampantojo de huevo, a base de chocolate blanco e interior mango.

Ø 5 cm

150010 | 95 g x 12



❄ 3 h - 4°C

📦 4 d - 4°C



BOMBA DE FRUTOS ROJOS

Mousse de frutos rojos a base de pulpas de fresas y frambuesas, interior de compota de fresas, sobre galleta sablé. 7 x 5 cm

100321 | 95 g x 18



❄ 3 h - 4°C

📦 5 d - 4°C

Postres individuales



NUEVO

MOUSSE DE COCO ENVUELTO EN CHOCOLATE

Mousse de coco suave envuelto en reja de chocolate.

Ø 6,5 cm

IC18580 | 95 g x 10



3 h - 4°C

72 h - 4°C



NUEVO

CÚPULA DE CAFÉ Y CARAMELO

Mousse de café-caramelo, bizcocho almendra, cremoso de caramelo, crujiente de crepes y glaseado dorado. Ø 7 cm

150024 | 100 g x 12



3 h - 4°C

48 h - 4°C



NUEVO

BOMBÓN TRES CHOCOLATES

Mousse de tres chocolates con glaseado negro sobre galleta sablé, decorado con una estrella de chocolate y polvo dorado. Ø 7 cm

150022 | 90 g x 12



3 h - 4°C

48 h - 4°C



NUEVO

CREMOSO DE COCO

Crema de coco con ganache de cítricos sobre galleta sablé. Decoración de medialuna de chocolate negro con copos de coco.

Ø 6,5 cm

160120 | 80 g x 20



4 h - 4°C

48 h - 4°C



NUEVO

POSTRE ROCHER BLANCO

Bizcocho de avellana, crujiente de crepes, financier avellana, cremoso de avellana, mousse de chocolate blanco y crocanti avellana.

Ø 6 cm

150023 | 84 g x 12



3 h - 4°C

48 h - 4°C



POSTRE ROCHER

Bizcocho de avellana, crujiente y cremoso de avellana, mousse de chocolate con leche y cobertura de chocolate con crocanti.

150008 | 85 g x 12



4 h - 4°C

48 h - 4°C



PAÑUELO DE CHOCOLATE CON CRUJIENTE DE CACAHUETE

Bizcocho de almendra, mousse de chocolate, crujiente de cacahuete, chocolate con leche y cobertura de cacao en polvo con azúcar glass.

Ø 7 cm

150005 | 76 g x 12



4 h - 4°C

48 h - 4°C



PAÑUELO DE YOGUR

Bizcocho de almendra, mousse de yogur, interior de frambuesa y cobertura de chocolate blanco.

Ø 7 cm

150002 | 86 g x 12



4 h - 4°C

48 h - 4°C



VOLCÁN DE CHOCOLATE CON INTERIOR DE FRESA

Bizcocho de almendra, mousse de chocolate, fresa líquida y cobertura de terciopelo de chocolate.

Ø 7 cm

150004 | 78 g x 12



4 h - 4°C

48 h - 4°C

Postres individuales



SOL DE MARACUYÁ

Mousse de chocolate blanco, glaseado de maracuyá sobre galleta sablé.

7 x 4 cm

100319 | 85 g x 18



RUBÍ DE MOUSSE DE FRESA

Mousse de chocolate blanco glaseado de fresas sobre galleta sablé.

7 x 4 cm

100320 | 80 g x 18



FLOR DE VIOLETA

Bizcocho de almendra, mousse de violeta con glaseado de violeta e interior de grosella negra.

Ø 6 cm

150012 | 80 g x 12



MOUSSE DE CHOCOLATE CON CREMA CATALANA

Bizcocho de chocolate, mousse de chocolate, cremoso de crema catalana y glaseado de cacao con palitos de chocolate blanco.

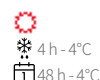
150000 | 82 g x 12



MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO COBERTURA DE FRAMBUESA

Bizcocho de almendra, mousse de chocolate blanco, glaseado de frambuesa con una bola de chocolate blanco.

150003 | 80 g x 12



Pastelería en porciones



SELVA NEGRA

Bizcocho negro, mousse de chocolate negro, nata, mermelada de frutos rojos y virutas de chocolate negro. Cortado en 24 raciones.

36 x 24 cm

100301 | 1,9 kg x 1



DÚO CHOCOLATES

Bizcocho, mousse de chocolate negro y mousse de chocolate blanco. Cortado en 24 raciones.

36 x 24 cm

100300 | 1,9 kg x 1



SAN MARCOS

Bizcocho blanco, crema pastelera, nata, yema confitada y gelatina. Cortado en 24 raciones.

36 x 24 cm

100299 | 1,9 kg x 1





EXPERTOS EN PRODUCTOS PARA PERSONALIZAR

36 REFERENCIAS EN PRODUCTOS SALADOS O DULCES PARA DECORAR

Ofrecemos una colección de soportes para adornar (panes, tartaletas, etc.), bases de pastelería (galletas, bases de tartas, etc.), productos de relleno (mousses, cremas, crumble) y productos para decorar (salsas, coulis, frutas) para que pueda realizar sus creaciones más bellas. ¡No hay límite para su creatividad!

ASESORAMIENTO PARA SU OFERTA DE POSTRES

Expertos en el sector de la restauración o formados en pastelería / heladería, nuestros comerciales podrán asesorarle sobre su oferta de postres. Una gran cantidad de ideas de recetas también está disponible en nuestra página web www.compagniedesserts.com

Listo para decorar



Listo para decorar

Bases de tartas horneadas

Posibilidad de calentar de 10 a 12 minutos a 200°C con relleno



BASE DE TARTELETA DULCE

6,8 x 6,8 cm

96792 | 21 g x 75



30 min - 24°C

6 meses - 24°C



BASE DE TARTELETA DULCE

Ø 8 cm

96752 | 23 g x 72



30 min - 24°C

6 meses - 24°C



BASE DE TARTELETA DULCE

Ø 5,5 cm

96753 | 12 g x 120



30 min - 24°C

6 meses - 24°C

Hojaldres y bases de tartas crudas



HOJALDRE DE MANTEQUILLA

28 % de mantequilla concentrada. Sin pinchar.

36 x 56 x 0,28 cm

99015 | 650 g x 15



30 min - 20°C

20 min - 200°C



1/2 PLACA DE HOJALDRE DE MANTEQUILLA

33 % de mantequilla concentrada. Sin pinchar.

36,5 x 28,3 x 0,28 cm

540006bv | 327 g x 15



20 min - 200°C



BASE DE TARTA BRISA

Pasta brisa cruda.

Ø 27 x 4 cm

96675 | 320 g x 8



45 min - 20°C

20 min - 180°C



BASE DE TARTA DULCE

Pasta dulce cruda.

Ø 26 cm

96686 | 300 g x 16



25 min - 180°C



Listo para decorar

Conos



NUEVO

SURTIDO DE MINI CONOS SALADOS

4 sabores: tomate, espinacas, sésamo, natural salado.

96988 | 5 g x 180



12 m - 24°C



NUEVO

MINI CONO GALLETA DULCE

Pasta brisa horneada, cobertura de manteca de cacao.

96989 | 5 g x 180



12 m - 24°C

Mangas de crema y de mousse



MANGA DE MERENGUE ITALIANO

Merengue italiano listo para usar directo del congelador.

4017 | 300 g x 4



24 h - 4°C



MANGA DE CREMA DE VAINILLA

Ideal para elaborar sus tartaletas de fruta.

3544 | 600 g x 4



8 h - 4°C
24 h - 4°C



MANGA DE CREMA DE LIMÓN

Ideal para rellenar sus tarrinas, macarons y tartaletas.

3223 | 600 g x 4



8 h - 4°C
24 h - 4°C



MANGA DE MOUSSE DE MASCARPONE

Ideal para elaborar tiramisú o en tarrinas con frutos rojos.

3221 | 600 g x 4



8 h - 4°C
24 h - 4°C



MANGA DE MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO

Ideal para personalizar sus postres. Se combina perfectamente con frambuesas o maracuyá.

3176 | 550 g x 4



8 h - 4°C
24 h - 4°C



MANGA DE MOUSSE DE CHOCOLATE

Ideal para elaborar sus postres y tarrinas.

3313 | 700 g x 4



8 h - 4°C
24 h - 4°C

Listo para decorar



NUEVO

CRUMBLE ROJO

Mantequilla, azúcar, harina, frambuesa.

100334 | 1 kg x 1



MEZCLA DE CERALES Y FRUTOS SECOS

Mezcla de cereales y frutos secos. Horneado. Ideal para el desayuno con yogur.

100310 | 880 g x 2



MIGAS DE CRUMBLE

Migas de crumble con mantequilla.

4104 | 830 g x 2



CRUMBLE TIERRA CHOCOLATE

Mantequilla, azúcar, harina, chocolate.

100315 | 1 kg x 1



MIGAS DE CRUMBLE

Mantequilla, azúcar, harina, almendra molida.

100278 | 1 kg x 1



MIGAS DE CRUMBLE DE KIKOS

Mantequilla, azúcar, harina, kikos.

100307 | 1 kg x 1



TULIPA CESTA GALLETA

99302 | 20 g x 96



REJILLA DE CHOCOLATE BLANCO

Rejilla de chocolate blanco para decoraciones. 21 x 15 cm

100329 | 55 g x 9



REJILLA DE CHOCOLATE NEGRO

Rejilla de chocolate negro para decoraciones. 21 x 15 cm

100330 | 55 g x 9





Listo para decorar

Frutas

MANGO EN TROZOS

Mango de Perú.

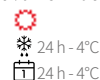
66048 | 1 kg x 5



MEZCLA DE FRUTOS ROJOS

20% cerezas, 20% moras, 20% grosellas, 20% grosellas negras, 10% arándanos y 10% frambuesas.

96736 | 1 kg x 5



Pulpas

FRESA

87% de fresa.

66040 | 1 kg x 6



MANGO

100% de mango (sin azúcar).

66010 | 1 kg x 6



FRAMBUESA

89% de frambuesa.

66039 | 1 kg x 6



MARACUYÁ

90% zumo de maracuyá.

66044 | 1 kg x 6



Salsas



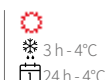
SALSA DE PRALINÉ

4182 | 500 g x 7



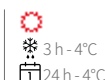
CHOCOLATE GANACHE

95379 | 500 ml x 7



CARAMELO A LA SAL

95380 | 500 ml x 7



Coulis



EXÓTICO

Coulis de mango y maracuyá.

66063 | 500 g x 6



FRAMBUESA

66062 | 500 g x 6



FRESA

66061 | 500 g x 6





EXPERTOS EN PAN

“LA MIE DES CHEFS”

ha seleccionado para usted 50 referencias de pan siguiendo las reglas del arte, hechas por panaderos prestando especial atención a la calidad de sus productos.

“SABER-HACER” DE LA PANADERÍA

Gracias a los conocimientos de panadería y los ingredientes de primera elección, le ofrecemos una amplia gama de pan adaptada a cada momento.



Pan y Desayuno



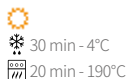
Panes para compartir



LINGOTE ARTESANO

Pan rectangular de harina de trigo, cocido en horno de piedra. Su textura, apariencia y el acabado con harina le dan un aspecto muy artesano.

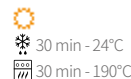
96880 | 400 g x 12



PAN RÚSTICO DE CEREALES

Pan multicereales de miga morena, rica en semillas, con sabor intenso. Trigo, centeno y avena, con semilla de girasol, de lino y sésamo.

96897 | 600 g x 12

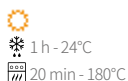


PAN MULTICEREALES

Pan multicereales con semillas de lino dorado, girasol, sésamo y amapola gris.

28 x 11 x 6 cm

96639 | 450 g x 22



PAN MULTICEREALES RECTANGULAR

Pan rectangular con harina de trigo, mezcla de semillas en la miga y espolvoreada sobre la corteza. 38 x 12 cm

96887 | 700 g x 12



Aconsejamos alargar el horneado con el fin de conseguir un grosor de corteza adecuado y un color de miga más moreno, para intensificar el sabor.



PAN MORENO RECTANGULAR

Pan rectangular elaborado con harina de trigo y masa madre. 38 x 12 cm

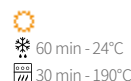
96888 | 700 g x 12



PAN RÚSTICO

Harina de trigo, harina de malta de cebada y centeno. 38 cm

96864 | 510 g x 20



Panes para compartir



Ideal para el desayuno



PAN LINGOTE CON SEMILLAS DE CALABAZA

Pan rectangular elaborado con masa fermentada y 8% de semillas de calabaza.

20 x 9 x 7 cm

96871 | 400 g x 20



90 min - 24°C

20 min - 210°C



PAN DESAYUNO CHOCOLATE

Pan rectangular con extra de cacao. Base de cacao con pepitas de chocolate. Elaborado con masa fermentada.

20 x 9 x 7 cm

96869 | 400 g x 20



90 min - 24°C

20 min - 210°C



PAN DE MOLDE CON HIGOS, ALMENDRAS Y AVELLANAS

Harina de cereales enriquecida con pipas de girasol, miga suave y frutos enteros.

27 x 9,5 x 9,5 cm

96123 | 950 g x 8



75 min - 24°C

17 min - 180°C



FOCACCIA AJO Y ALBAHACA

Textura mullida, decorada con sal gorda de Guérande, ajo y albahaca.

10 x 9,5 cm

96360 | 85 g x 70



30 min - 24°C

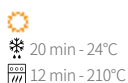
1 min - 210°C

Baguettes



BAGUETTE RÚSTICA

Harina de trigo.
48 cm
96873 | 280 g x 30



BAGUETTE

Harina de trigo.
57 cm
96017 | 250 g x 45



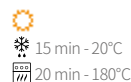
CHAPATA

Harina de trigo y de centeno.
37 cm
96093 | 250 g x 24



CHAPATA BOCADILLO

Harina de trigo y de centeno.
25 cm
96182 | 100 g x 40



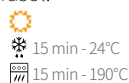
BAGUETINA RÚSTICA

Baguette pequeña de punta.
Base rústica con harina de trigo y centeno. 15 cm
96866 | 45 g x 120



MEDIA BAGUETTE DE CEREALES

Baguette multicereales con trigo, centeno, avena y cebada. Semillas de lino, sésamo y girasol.
96898 | 140 g x 50



BAGUETINA NATURAL

Harina de trigo.
26 cm
96312 | 140 g x 50





Panes individuales



ROMBO NATURAL

Harina de trigo, miga alveolada, color crema, sabor a trigo maduro, corteza crujiente.

15 x 6,5 cm

96180 | 57 g x 120



10 min - 200°C



ROMBO RÚSTICO NATURAL

Panecillo de masa madre, con sabor delicado.

13 cm

96885 | 40 g x 150



8 min - 210°C



ROMBO DE CEREALES

Harina de trigo, miga alveolada, color crema, sabor a trigo maduro y corteza crujiente. 6 cereales y semillas de linaza, mijo y sésamo.

15 x 6,5 cm

96186 | 57 g x 120



10 min - 200°C



ROMBO DE AMAPOLA

Harina de trigo, miga alveolada, color crema, sabor a trigo maduro y corteza crujiente. Semillas de amapola gris y azul tostadas.

15 x 6,5 cm

96181 | 57 g x 120



10 min - 200°C



PAN DE PUNTA NATURAL

Miga blanca y ligera levadura.

13 x 4,5 cm

96270 | 40 g x 170



20 min - 24°C
8 min - 195°C



PAN DE PUNTA DE CEREALES

Panecillo con semillas, muy crujiente. 13 x 4 cm

96271 | 40 g x 170



20 min - 24°C
8 min - 195°C



PAN DE PUNTA 2 OLIVAS

Mezcla de olivas verdes y negras. 13 x 4 cm

96234 | 40 g x 80



20 min - 24°C
8 min - 195°C

Panes individuales



PANECILLO BLANCO 55g

Harina de trigo T65, sello de calidad «Label rouge». Precocido.
12 x 6 x 4 cm

96573 | 55 g x 140



10 min - 24°C



6 min - 200°C



PANECILLO BLANCO 40g

Harina de trigo T65, sello de calidad «Label rouge». Precocido.
8,5 x 6 x 4 cm

96574 | 40 g x 200



10 min - 24°C



6 min - 200°C



PANECILLO HORNO DE PIEDRA

Panecillo de harina de trigo, cocido en horno de piedra.
11 x 6,5 x 5 cm

96875 | 60 g x 100



15 min - 4°C



8 min - 190°C



PANECILLO DE MASA MADRE E HIGOS

Panecillo de masa madre, con una sabrosa miga de color gris, elaborado con harina de trigo, centeno y arroz, con 14,3% de higos.

11,5 x 4,5 x 3,5 cm

96876 | 45 g x 120



15 min - 4°C



8 min - 190°C



PANECILLO MULTICEREALES

Harina de trigo, sello de calidad «Label Rouge», semillas de sésamo y amapola; miga con semillas de girasol, amapola, mijo, sésamo, lino dorado y lino marrón.

Precocido. 12 x 6 x 4 cm

96759 | 55 g x 140



10 min - 20°C



10 min - 200°C



24 h - 20°C



MINI CHAPATA CON ACEITE DE OLIVA

Ligero sabor a aceite de oliva y corteza crujiente.

12 x 6,5 cm

96183 | 50 g x 84



20 min - 4°C



9 min - 200°C



PAN BURGER CLÁSICO NATURAL

Cortado.

Ø 10 cm

96664 | 60 g x 36



1 h - 24°C
48 h - 4°C



PAN BURGER RÚSTICO

Receta tradicional de mantequilla. Brioche enharinado y cortado.

Ø 10 cm

96666 | 60 g x 36



1 h - 24°C
48 h - 4°C



PAN BURGER SÉSAMO

Mantequilla y topping de sésamo. Cortado.

Ø 10 cm

96662 | 70 g x 36



1 h - 4°C
48 h - 4°C



PAN BURGER CEBOLLA Y QUESO EMMENTAL

Topping de cebolla. Cortado.

Ø 10 cm

96661 | 70 g x 36



1 h - 4°C
24 h - 4°C



PAN BURGER BLACK PEPPER

Topping de multicereales. Cortado.

Ø 10 cm

96663 | 70 g x 36



1 h - 4°C
48 h - 4°C



BUN'N'ROLL

Pan burger de mantequilla y hojaldre fabricado a partir de masa de croissant. Ideal para crear burgers o bocadillos originales. Textura ligera para rellenos calientes o fríos. Ø 9,5 x 4,5 cm

36967 | 85 g x 50



30 min - 20°C
15 min - 175°C
12 h - 4°C



PAN BURGER NATURAL

Cortado.

Ø 12 cm

96660 | 120 g x 24



1 h - 4°C
48 h - 4°C



PAN BURGER CLÁSICO SÉSAMO

Topping de sésamo. Cortado.

Ø 12 cm

96665 | 90 g x 24



1 h - 24°C
48 h - 4°C



PAN BURGER CLÁSICO ROJO

Gama «Classic». Color intenso para generar la sorpresa en sus menus o eventos. Ø 12 cm

96731 | 90 g x 24



5 h - 4°C
3 d - 4°C

Pan Burger y Bagels



Pan Burger



NUEVO

PAN BURGER DE CRISTAL MULTICEREALES

Versión multicereal del pan burger de cristal. Cortado.

Ø 11 cm

69853F | 70 g x 30



30 min - 20°C

24 h - 20°C



NUEVO

PAN BURGER CON CERVEZA

Pan burger de cristal con cerveza, levadura y aceite de oliva, topping de sémola de trigo. Sin cortar. Ø 11 cm

69892F | 80 g x 30



50 min - 20°C

24 h - 4°C



NUEVO

PAN BURGER ESPONJOSO

Pan burger esponjoso, receta a base de patatas. Sin cortar. Ø 12 cm

160202 | 90 g x 24



2 h - 20°C

48 h - 4°C



PAN BURGER BLACK PEPPER

Color tinta de sepia, perfecta combinación de 4 pimentas. Ø 10 cm

96655 | 70 g x 60



30 min - 24°C

Bagels

Receta tradicional, textura interior suave y exterior crujiente (después de 1 a 2 minutos en el horno a 180°C)



BAGEL CON SÉSAMO

Ø 11 cm

160222 | 115 g x 30



45 min - 20°C

1 min - 180°C

24 h - 4°C



BAGEL AMAPOLA

Ø 11 cm

160223 | 115 g x 30



45 min - 20°C

1 min - 180°C

24 h - 4°C



BAGEL MULTICEREALES

Ø 11 cm

160224 | 115 g x 30



45 min - 20°C

1 min - 180°C

24 h - 4°C

Desayuno

Brioche

Sin aceite de palma

NUEVO

MINI BRIOCHE HOJALDRE

Mini brioche hojaldre mantequilla pura e interior derretido. Huevos camperos. Ø 5,5 x 3,5 cm

160218 | 30 g x 96



15 min - 20°C

13 min - 170°C

BRIOCHE DE MANTEQUILLA

Brioche de mantequilla con huevos. Ideal para el desayuno. 21,5 x 12,5 cm

96970 | 400 g x 6



1 h - 20°C

8 min - 150°C

NUEVA RECETA

BRIOCHE CON CREMA DE CHOCOLATE Y AVELLANA

Brioche de mantequilla D.O.P y crema de chocolate y avellana. Sin aceite de palma. Horneado.

160229 | 100 g x 36



2 h - 4°C

24 h - 4°C

Bollería Premium



CROISSANT "ÉCLAT DU TERROIR"

23% de mantequilla D.O.
19 cm

31780 | 80 g x 60



30 min - 24°C

18 min - 165°C



CAÑA DE CHOCOLATE "ÉCLAT DU TERROIR"

21% de mantequilla D.O. 8,7% de chocolate. 12,5 cm

31792 | 80 g x 60



30 min - 24°C

18 min - 165°C



MINI CROISSANT

23% de mantequilla D.O.P, Receta «Lenôtre professionnelle».

31778 | 30 g x 195



20 min - 24°C

13 min - 165°C



MINI CAÑA DE CHOCOLATE

19,8% de mantequilla, 14,3% de chocolate D.O.P, Receta «Lenôtre professionnelle».

31776 | 35 g x 210



20 min - 24°C

13 min - 165°C



MINI PAN DE PASAS

18% de mantequilla, 13,3% de pasas D.O.P, Receta «Lenôtre professionnelle».

31290 | 30 g x 230



30 min - 24°C

14 min - 180°C

Desayuno

Bollería Gourmet



NUEVO

MIX MINI BOLLERÍA

Surtido de mini croissant, pan de chocolate y pan de pasas.

160220 | 32 g x 135
 45 min - 20°C
 13 min - 165°C



NUEVO

MINI FINGER PRALINÉ

Interior de praliné, topping de avellanas trituradas.

10,5 x 3,5 x 2,5 cm
 160219 | 35 g x 150
 45 min - 20°C
 13 min - 165°C



CROISSANT

23 % de mantequilla.

96119 | 60 g x 70
 20 min - 24°C
 18 min - 165°C



MINI CROISSANT

23% de mantequilla D.O.P.

96760 | 20 g x 260
 20 min - 20°C
 20 min - 180°C



CAÑA DE CHOCOLATE

20,9 % de mantequilla, 9,3% de chocolate.

10 x 6,5 x 3,5 cm
 96112 | 75 g x 70
 20 min - 24°C
 18 min - 165°C



MINI CAÑA DE CHOCOLATE

19,7% de mantequilla, 14,3% de chocolate D.O.P.

96761 | 28 g x 260
 20 min - 20°C
 20 min - 180°C



PAN DE PASAS

Pasta de mantequilla con crema pastelera y 12,7% de pasas.

96052 | 110 g x 60
 20 min - 24°C
 18 min - 165°C



MINI PAN DE PASAS

23% de mantequilla, 13,3% de pasas D.O.P.

96762 | 30 g x 260
 20 min - 20°C
 20 min - 180°C

Bollería Tradición



CROISSANT

11 x 5 x 3,5 cm
 160207 | 55 g x 110
 15 min - 20°C
 16 min - 180°C



MINI CROISSANT

6,5 x 5 x 2 cm
 160209 | 25 g x 225
 20 min - 20°C
 20 min - 180°C



CAÑA DE CHOCOLATE

10 x 6,5 x 3,5 cm
 160208 | 75 g x 70
 15 min - 20°C
 16 min - 180°C



MINI CAÑA DE CHOCOLATE

8,5 x 4 x 2,5 cm
 160210 | 25 g x 250
 20 min - 20°C
 20 min - 180°C



MINI CAÑA DE CREMA

28% de mantequilla, 25% de crema pastelera.

32330 | 40 g x 180
 20 min - 24°C
 12 min - 180°C



TRENZA DE CHOCOLATE

Pasta rellena de crema pastelera y trocitos de chocolate. 10 x 3 cm

96179 | 28 g x 100
 20 min - 24°C
 13 min - 165°C

Desayuno

Gofres y Crepes



NUEVO

GOFRES DE LIEJA

Gofre de Lieja. Huevos camperos. Sin embalaje.

13,5 x 10 x 2,5 cm
160213 | 105 g x 30



30 min - 20°C



GOFRES DE LIEJA

Gofre de Lieja con trocitos de azúcar, sin aceite de palma. Posibilidad de calentar. Embalaje individual. 13 x 10 x 2,5 cm

96767 | 100 g x 48



5 min - 180°C
48 h - 4°C



GOFRES DE BRUSELAS

Auténtico gofre de Bruselas. Posibilidad de calentar.

17 x 10 cm
95573 | 85 g x 24



3 min - 200°C
24 h - 4°C



CREPES DE VAINILLA

Crepes de huevos de textura ligera.

Ø 27 cm
96715 | 50 g x 40



1 h - 4°C
48 h - 4°C



CREPES DE BRETAÑA

Crepes de huevos y leche fresca aromatizados con flor de azahar. Ø 25 cm

95404 | 40 g x 50



4 h - 4°C
48 h - 4°C



NUEVO

CREPES TIERNOS

Crepes tiernos, dulces y avainillados.

Ø 22 cm
160214 | 80 g x 32



30 seg - 700W



MINI CREPES DULCES, AROMATIZADOS CON VAINILLA

Mini crepes de huevos y leche fresca aromatizados con vainilla. Servir a temperatura ambiente o caliente. Ø 10 cm

95411 | 15 g x 180



15 seg - 800W
48 h - 4°C



PANCAKES

Pequeños crepes gruesos estilo americano, ideales para el desayuno. Ø 11 cm

96814 | 40 g x 72



4 h - 4°C
48 h - 4°C

Índice Helados

A

Aceite de Oliva	23
Aguate	31
Albahaca	23
Albaricoque	27
Algodón de azúcar	24
Amarena	20
Amaretto	31
Anchoas	31
Avellana	24
Avellana crocanti a la antigua	18

B-C

Bailey's	20
Bergamota	31
Cacahuete	20
Cacao Vegano	11
Cactus limón verde	22
Café	24, 29
Café blanco de Etiopía	16
Café con granos	24
Café expresso de Guatemala	18
Café irlandés	20
Canela	24
Caramelo a la sal	12, 24, 28
Caramelo con flor de sal	18
Caramelo de amapola	20
Caramelo inglés con toffee	20
Caviar Roman Kaviroff	16
Ceps	16
Cerveza artesana La Cibeles®	22
Chardonnay rojo	31
Cheesecake	20
Chicle	24
Chocolate	24, 26, 29
Chocolate a la antigua	18
Chocolate Bio	10
Chocolate blanco	24
Chocolate con guindilla	20
Chocolate con leche	24
Chocolate con pepitas de Guanaja	18
Chocolate negro	19, 28
Chocolate negro Guanaja	18
Cilantro	31
Ciruelas Armagnac	24
Coco	27
Crema catalana	31
Crema quemada	24

D-E-F

Dulce de leche	18
Ensaïmada	31
Espárrago blanco	31
Flor de azahar con semillas de amapola	20
Foie Gras	16
Frambuesa	19, 27, 29
Frambuesa Vegano	11
Frambuesa violeta	22
Fresa	29
Fresa albahaca	22
Fresa Bio	10
Fresa con trocitos	24, 27
Fresa senga	12, 19, 28
Fresas del bosque	19

G-H

Galleta María	20
Galleta sablé de Bretaña	20
Gianduja	25
Gin tonic	22
Grosella negra con bayas	27
Guacamole	31
Guinda	27
Haba Tonka	20
Horchata	21

J-K-L

Jarabe de arce y nueces de pecán	18
Jengibre	21
Kir royal	31
Leche almendra	18
Leche de coco	21
Leche de oveja Bio	10
Leche fresca natural	18
Leche merengada	29
Limón	25, 27, 29
Limón Bio	10
Limón con Menta	27
Limón con zumo natural	12, 19, 28
Limón verde	27
Limón verde con jengibre confitado	22
Limoncello	22
Litchi	22
Litchi Frambuesa	22

M-N

Maíz	31
Mandarina de Sicilia	27
Mandarina de Sicilia Bio	10
Mango	12, 27, 28, 29
Mango Bio	10
Mango Impala	19
Manzana verde	27
Maracuyá	27
Maracuyá imperial Blue Elephant	22
Marc de Champagne	22
Marron glacé con trocitos	18
Mascarpone	21
Melocotón de viña	28
Melón	28
Menta Blanca Chocolate	18
Menta chocolate	25
Menta fresca con hojas	28
Miel	25
Miel y piñones	18
Mojito	22
Mora	28
Mostaza	23
Naranja con zumo natural	19
Naranja sanguina	19
Nata	29
Nata Piñones	31
Natelloso	25
Nougat de Montélimar	25
Nuez	25

O-P

Orujo	31
Paletinas	32
Papaya tequila	31
Parmesano	16
Pepino	23
Pera	28
Pera Williams	19
Pétalo de rosa	25
Pimienta de Sechuan	23
Pimiento asado	23
Piña	19
Piña colada	22
Piña con lima	22
Pistacho	25, 29
Pistacho de Sicilia	18
Plátano	28
Plátano chocolate	25
Plátano pecán caramelo	21

Q-R

Queso de cabra	16
Queso fresco	25
Queso idiazábal	23
Regaliz	25
Rocher avellana	21
Romero	23
Ron con pasas	25

S-T

Sandía	31
Sésamo negro	23
Sidra casera	22
Spéculoos	26
Stracciatella	26
Té verde Matcha	21
Tiramisú	21
Tomate Albahaca	23
Tomillo	23
Trocitos de galleta Oreo®	21
Trufa	16
Trufa de chocolate	31
Turrón	29
Turrón con trocitos	21
Turrón suprema	21
Tzatziki	23

V-W-Y

Vainilla	11, 29
Vainilla a las 2 vainillas	16, 17
Vainilla infusión de vainilla bourbon Bio	10
Vainilla con vainas	
de Madagascar	12, 17, 18, 28
Vainilla crema helada	26
Vainilla crema inglesa	26
Vainilla crocanti	26
Vainilla infusión de vainas	26
Vainilla macadamia caramelo	21
Vainilla pecán fudge	26
Vainilla Pompona de México	17
Vainilla Vegano	11
Vinagre balsámico	31
Vino blanco verdejo	31
Vino tinto	31
Violeta	26
Wasabi	23
Ylang-Ylang	22
Yogur búlgaro con grosella	26
Yogur búlgaro natural	26, 29
Yuzu	16



Índice Pastelería

3 Chocolates en tarro	54
-----------------------------	----

A-B

Almendra de chocolate blanco	78
Apple pie	57, 80
Aroma de Sevilla	80
Baba al ron	44
Banda crujiente de chocolate y avellana	56
Banda de tres chocolates	56
Bandeja de mini brioches salados	69
Bandeja de petits fours dulces	72
Banoffee pie	61
Birthday Cake	60
Biscuit praliné con cremoso de avellana	40
Bizcochos	63, 76
Bocados 4 sabores	68
Bola litchi frambuesa	35
Bola yuzu maracuyá	35
Bolas de vainilla	37
Bolas y quenelles «listos para servir»	37
Bomba de chocolate	82
Bomba de frutos rojos	83
Bombón tres chocolates	84
Brioche estilo torrija	47
Brookie	51
Brownies	51, 80
Bun Burger helado	35

C

Cakes	62
Canapés salados	69
Caramelizado de mango	47
Carrot cake	60
Cereza Chérie	83
Cheesecakes	12, 53, 54, 58, 59
Chocolate guanaja, vainilla y crujiente de macadamia	82
Chou caramelo	41
Chouquettes (buñuelos)	73
Cono de chocolate avellana	82
Cookies	52
Coulants de chocolate	50
Coulants de chocolate sin gluten	13
Coulant de chocolate con caramelo	50
Coulant de frambuesa	50
Coulant de limón yuzu	50
Coulant de praliné sin gluten	13
Crema catalana	83
Cremoso de coco	84
Crujiente de avellanas	44
Crujiente de chocolate	49
Crujiente de frutos rojos con maracuyá	44
Crumble de manzana y albaricoque	45
Cuadrado chocolate brownie	43
Cuadrado frambuesa pistacho	43
Cuadrado texturas de chocolate y pistacho	40
Cubo tres chocolates	81
Cubos «listos para servir»	37
Cup cakes variados	74
Cúpula de café y caramelo	84
Cúpula de chocolate	40
Cúpula de fruta	40

D-E

Delicia de chocolate	48
Dulce de mandarina	35
Dúo chocolates	85
Dúo de chocolate	82
Éclairs	44
Éclair St-Honoré	42
El chou parfait vainilla	35
El Coco	83
El T	48
El T parfait café	35
Espiral mousse de frutos rojos con chocolate blanco	82

F-G

Fingers	42, 43
Flan	61
Flor de coco con naranja sanguina	83
Flor de violeta	85
Fondant de chocolate blanco y negro	50
Fondant de chocolate con spéculoos	50

Fondant de chocolate Vegano	11
Fudge cake	60
Gominolas de fruta	78
Grano de café	83
Grissini parmigiano reggiano	68

H-J-L

Huevo de chocolate blanco	83
Jumbo cookie pepitas de chocolate con leche	52
Lemon pie	54, 57, 81
Lingote chocolate praliné	35
Lingote de cacahuete y caramelo	35
Lingote de turrón	42
Lingote Limoncello	81
Locura de chocolate	48

M

Macarons	71
Massini individual	80
Méga cookies	52
Milhojas de crema	80
Milhojas de vainilla	40
Mini baba al ron	77
Mini berlina de chocolate avellana	74
Mini Brioche Amapola	70
Mini brioche con crema pastelera	75
Mini Brioche Natural	70
Mini buffet	76
Mini café	73
Mini carrot cake	77
Mini cheesecake de vainilla	77
Mini chocolate	73
Mini coulant de chocolate	75
Mini financiers	75, 76
Mini focaccia	68
Mini fondant de chocolate	77
Mini friand	73
Mini kalamansi	73
Mini limón	73
Mini lionesas	73
Mini magdalena de jamón y queso emmental	68
Mini magdalena de pesto	68
Mini milhojas de crema	77
Mini muffins	75
Mini ópera	74
Mini pan burger brioche 4 pimientos	70
Mini pan burger brioche con cereales	70
Mini pan burger con sésamo	70
Mini Pan de Leche	70
Mini pan de leche surtido colorido	70
Mini Pan Nórdico	68
Mini pecan pie	77
Mini ruso	73
Mini sablé de chocolate blanco y maracuyá	77
Mini tatin	74
Mini torrijas	75
Mochis	36
Mousse de chocolate blanco	85
Mousse de chocolate con crema catalana	85
Mousse de chocolate negro sin gluten	13
Mousse de coco envuelto en chocolate	84
Muffins	51
Muflón dúo	81

N-O

Namelaka cacahuete chocolate	80
Nanocroq surtido aromatizado	68
Nubes	79
Ópera en banda	56
Ópera finger	42
Original cheesecake	58
Ovalado de chocolate blanco maracuyá	82

P

Palitos de chocolate blanco con curry	78
Palitos de chocolate negro con almendras y soja caramelizadas	78
Pan Pop Art 4 pimientos	70
Panna cotta con higos	43
Pañuelo de chocolate con crujiente de cacahuete	84

Pañuelo de yogur	84
Parfait coco	44
Parfait de maracuyá sin gluten y sin azúcar	13
Pastas de té	74
Pastel de chocolate	61
Pastel de la abuela	49
Pastel de nata	45
Pecan pie	12, 57
Pera limonera	83
Petits choux, sabores variados	71
Pirámides de chocolate	48
Postre Rocher	84
Profiteroles vainilla	37
Punto choco y frutos secos	74
Puzzle brownie blanco	81
Redd velvet cake	60

R-S

Rocas	78
Royal macaron	40
Rubí de mousse de fresa	85
Sablés	45, 48, 49, 50
Sacher té	49
San Marcos	85
Secretos	41
Selva negra	85
Semi frío chocolate blanco pasión	82
Semi frío mandarina	81
Sol de Maracuyá	85
Soufflés	34
St Clement's Pie	57
Succès chocolate nueces de pecán	49
Surtido blini'simo	69
Surtido Choux Chocolates gran reserva	71
Surtido de cup cakes salados	69
Surtido de macarons	71
Surtido de Makis dulces	74
Surtido de mini chupitos dulces	75
Surtido de mini pasteles ingleses	72
Surtido de mini quiches	68
Surtido de mini tartas	72
Surtido de Nigiris dulces	75
Surtido de pastelitos	72
Surtido de pic'poc	74
Surtido de sorbetes en tartrina pequeña	37
Surtido Planchas Pan de Molde	70

T

Tapón de chocolate cremoso	49
Tarta Cubo tres chocolates	66
Tarta de chocolate amargo	43
Tartas de frambuesa	43, 65
Tarta de limón merengada	65
Tartas de manzana	46, 47, 64
Tarta de queso con arándanos	65
Tarta de Santiago	47, 65
Tarta Fraisier	66
Tarta Idiazábal	61
Tarta mediana dúo de chocolates	66
Tarta Sacher	65
Tartas tatin	46, 64
Tarta Yogur con moras	66
Tartaleta de chocolate	49
Tartaleta de limón	47
Tartaleta Saint-Honoré	41
Tartar de frutos rojos con mascarpone	75
Tatin de higos	47
Tejas	78
Terciopelo de chocolate	82
Tiramisú	44, 54, 56
Tocinillos de cielo	73
Tropical	81
Trufas	79

V-Y-Z

Vasitos originales	37
Vaso dos chocolates y brownie	80
Vaso yogur y frutas del bosque	80
Volcán de chocolate con interior de fresa	84
Yogur con moras	81
Zanahoria y coco	80

Índice Listo para decorar



1/2 placa de hojaldre de mantequilla ... 88

B

Base de tarta brisa 88
Base de tarta dulce 88
Base de tartaleta dulce 88

C

Caramelo a la sal 91
Chocolate ganache 91
Crumble rojo 90
Crumble tierra chocolate 90

E-F-H

Exótico 91
Frambuesa 91
Fresa 91
Hojaldre de mantequilla 88

M

Manga de crema de limón 89
Manga de crema de vainilla 89
Manga de merengue italiano 89
Manga de mousse de chocolate 89
Manga de mousse de chocolate blanco 89
Manga de mousse de mascarpone 89
Mango 91
Mango en trozos 91
Maracuyá 91
Mezcla de cereales y frutos secos 90
Mezcla de frutos rojos 91
Migas de crumble 90
Migas de crumble de kikis 90
Mini cono galleta dulce 89

R-S

Rejilla de chocolate blanco 90
Rejilla de chocolate negro 90
Salsa de praliné 91
Surtido de mini conos salados 89
Tulipa cesta galleta 90

Índice Panadería

B

Bagel amapola 100
Bagel con sésamo 100
Bagel multicereales 100
Baguetina natural 96
Baguetina rústica 96
Baguette 96
Baguette rústica 96
Brioche con crema de chocolate y avellana 101
Brioche de mantequilla 101
Bun'N'Roll 99

C

Caña de chocolate 102
Caña de chocolate "Éclat du Terroir" 101
Chapata 96
Chapata bocadillo 96
Crepes de Bretaña 103
Crepes de vainilla 103
Crepes tiernos 103
Croissant 102
Croissant "Éclat du Terroir" 101

F-G-L

Focaccia ajo y albahaca 95
Gofres de Bruselas 103
Gofres de Lieja 103
Lingote artesano 94

M

Media baguette de cereales 96
Mini Brioche hojaldre 101
Mini caña de chocolate 101, 102
Mini caña de crema 102
Mini chapata con aceite de oliva 98
Mini crepes dulces, aromatizados con vainilla 103
Mini croissant 101, 102
Mini Finger Praliné 102
Mini pan de pasas 101, 102
Mix Mini Bollería 102

P

Pan burger black pepper 99, 100
Pan burger cebolla y queso emmental 99
Pan burger clásico natural 99
Pan burger clásico rojo 99
Pan burger clásico sésamo 99
Pan burger con cereales 12
Pan burger con cerveza 100
Pan burger cristal Bio 10
Pan burger de cristal multicereales 100
Pan burger esponjoso 100
Pan burger natural 99
Pan burger rústico 99
Pan burger sésamo 99
Pan con semillas de mijo 12

Pan de molde con higos, almendras y avellanas 95
Pan de pasas 102
Pan de punta 2 olivas 97
Pan de punta de cereales 97
Pan de punta natural 97
Pan desayuno chocolate 95
Pan lingote con semillas de calabaza 95
Pan moreno rectangular 94
Pan multicereales 94
Pan rústico 94
Pan rústico de cereales 94
Pancakes 103
Panecillo Bio 10
Panecillo blanco 98
Panecillo de masa madre e higos 98
Panecillo horno de piedra 98
Panecillo multicereales 98

R-T

Rombo de amapola 97
Rombo de cereales 97
Rombo natural 97
Rombo rústico natural 97
Trenza de chocolate 102

PROMOCIONE SUS POSTRES CON UNA CARTA DE POSTRES PERSONALIZADA

Solicite más información a su comercial



PROPORCIONAR TEXTO Y LOGOTIPO
EN .PNG, .AI O .PDF.

Legendas

Helado | Crudo | Precocido | Cocido

4 h 4°C Tiempo y Temperatura de descongelación

10 min 230°C Tiempo de cocción y Temperatura en horno tradicional o potencia en microondas

24 h 4°C Tiempo y Temperatura de vida útil

NUEVO Nuevo producto/ Nueva receta disponible a partir del 1 de febrero de 2020



Pol. Cami Ral, Carrer del Molinot, 43 - 08860 Castelldefels
comercialcdd@compagniedesdesserts.com
www.compagniedesdesserts.com

ANDALUCIA : 95 241 14 25
BALEARES : 97 110 82 90
CATALUÑA : 93 654 72 72

LEVANTE : 96 311 66 21
MADRID : 91 786 03 03
PAÍS VASCO : 94 642 34 03