

Colección Productos para llevar



Helados y Sorbetes

Gama 600 ml



CHOCOLATE

97301
600 ml x 9



FRAMBUESA

97306
600 ml x 9



LECHE DE COCO

97303
600 ml x 9



LIMÓN

97308
600 ml x 9



MANGO

97307
600 ml x 9



VAINILLA

97300
600 ml x 9



VAINILLA PECÁN

97302
600 ml x 9



YOGUR

97305
600 ml x 9

Gama 500ml

Helados y Sorbetes

HELADO YOGUR CON FRUTAS DEL BOSQUE

IC05223
500 ml x 2

HELADO VAINILLA CON COOKIES

IC05225
500 ml x 2

HELADO CHOCOLATE 70% CON TROCITOS

IC05229
500 ml x 2



envase isotérmico

SORBETE MANGO MARACUYÁ

IC05204
500 ml x 2

Helados en 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

Sorbete

CHOCOLATE NEGRO - 90917

(contiene gluten)

120 ml x 20



Paletinas

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 EXPRESSADA

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

Pastelería individual



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



COULANT DE CHOCOLATE CLASSIC SIN GLUTEN

Ø 8 cm

4042
100 g x 32



CHEESECAKE

Pasta sablé de mantequilla y crema de queso fresco. Ø 7 cm

95503 | 110 g x 36



CHEESECAKE SPÉCULOOS

Pasta sablé con spéculoos y crema de queso fresco. Ø 7 cm

90526 | 90 g x 36



TARTA FINA DE MANZANA

Hojaldre con mantequilla, compota de manzana.

Ø 10 cm

3554 | 70 g x 27



TARTELETA DE LIMÓN

Pasta sablé con crema de limón.

Ø 9 cm

90778 | 90 g x 24



Brioche de mantequilla hecha por nuestros expertos pasteleros y cocinada como una torrija



SABLÉ FONDANT DE CHOCOLATE

Galleta sablé de mantequilla, fondant de chocolate negro.

Ø 7 x 2 cm

4461 | 80 g x 24



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



BRIOCHE ESTILO TORRIJA

Brioche con huevo, crema y azúcar, caramelizado al horno.

Ø 10 cm

90611 | 120 g x 36



TARTA DE SANTIAGO

Tarta de almendras espolvoreada con azúcar glass.

Ø 8,5 cm

160094 | 75 g x 13



Pastelería individual



MINI SACHER

Bizcocho de cacao, mermelada de frambuesa, bañado con ganache de chocolate. 6 x 4,5 cm

IC16003 | 50 g x 10



MINI CARROT CAKE

Bizcocho de zanahoria, crema de nata y queso, confitura de albaricoque. 6 x 4,5 cm

IC16004 | 50 g x 10



MINI RED VELVET

Bizcocho de remolacha, crema de nata y queso, confitura de fresa. 6 x 4,5 cm

IC16005 | 50 g x 10



LATA DOS CHOCOLATES Y TROCITOS DE BROWNIE

Suave mousse de chocolate blanco y chocolate negro 70%, con trocitos de bizcocho brownie. 6 x 5,8 cm

IC16007 | 90 g x 12



LATA CHOCOLATE BLANCO, MANGO Y FRUTOS ROJOS

Suave mousse de chocolate blanco, cremoso de mango, confitura de frutos rojos y trocitos de bizcocho. 6 x 5,8 cm

IC16006 | 100 g x 12



MOUSSE DE CHOCOLATE

Mousse de chocolate, sobre trocitos de bizcocho de cacao y confitura de frambuesa. 6 x 4,5 cm

IC16001 | 60 g x 18



MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO

Mousse de chocolate blanco, sobre trocitos de bizcocho de cacao y confitura de frambuesa. 6 x 4,5 cm

IC16002 | 60 g x 18



Pasteles precortados

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



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



APPLE PIE

Precortada en 14 raciones. Ø 28 cm

LPIAPP01001 | 2,2 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



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



Snacking



MÉGA 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



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



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



Tarros para llevar



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



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



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



Caprichos dulces



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  2h - 4°C  7 d - 20°C



ROCAS DE CHOCOLATE NEGRO

Aprox. 180 unidades.

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



ROCAS DE YOGUR Y SOJA

Aprox. 180 unidades.

100288 | 1 kg x 1  2h - 4°C  7 d - 20°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  3h - 4°C  5 d - 4°C



TRUFAS BLANCAS DE MARACUYÁ

Aprox. 180 unidades.

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



TRUFAS DE CHOCOLATE NEGRO LICOR

Aprox. 180 unidades.

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



TRUFAS DE TÉ VERDE

Aprox. 180 unidades.

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

Cajas de pastelería para llevar

Si desea ver más soluciones de packaging, consulte con su comercial.



ENVASE GRANDE

16 x 12 x 5 cm
ES00247 | 50 unidades



ENVASE PEQUEÑO

10 x 10 x 4 cm
ES00246 | 50 unidades

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

Solución digital

My Compagnie des Desserts



Descubra nuestra nueva plataforma
My Compagnie des Desserts

Una herramienta tecnológica que permite tanto visualizar su menú a través de una URL o un código QR y gestionar pedidos para Take-Away y Eat-In.

CREE Y PERSONALICE SU CARTA DIGITAL

GENERE EL CÓDIGO QR GRATIS Y AUTOMÁTICO

GESTIONE SUS PEDIDOS EAT-IN + TAKE-AWAY

VENTAJAS

- Actualizaciones ilimitadas de la carta
- Conexión desde cualquier dispositivo
- Diseño personalizado
- Reducir costes de impresión
- Aumentar el ticket medio
- Seguimiento de los pedidos
- Base de datos de clientes propia

CATÁLOGOS

Consulte todos los catálogos CDD

MIS PEDIDOS

Gestione y haga seguimiento de los pedidos de sus clientes

CATEGORÍAS

Cree las secciones de su carta. Por ejemplo: Entrantes, Carnes, Bebidas, Postres

MI CARTA

Agregue y describa cada plato de su carta. Genere y descargue su código QR

AJUSTES

Edite su perfil y personalice su carta

Para registrarse, escriba a marketingcdd@compagniedesdesserts.com

Si desea tener más información sobre la plataforma, consulte con su comercial.



@lacompagniedesserts.es



La Compagnie des Desserts España

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

comercialcdd@compagniedesserts.com
www.compagniedesserts.com/es

Consulte nuestra
Colección 2020

