

Colección 2021

Panaderías y Pastelerías



la compagnie des desserts

Hacer del postre todo un placer



FABRICANTE DE PASTELERÍA

RESPETO DEL "SAVOIR-FAIRE" ARTESANO

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.

7 OBRADORES DE PRODUCCIÓN

Cada obrador está especializado en un tipo de pastelería: desde la pura tradición pastelera francesa hasta la pastelería anglosajona... Nuestros productos de pastelería son fabricados con el fin de satisfacer las necesidades de nuestros clientes creando gamas innovadoras y creativas.

FABRICACIÓN LOCAL Y ARTESANA

Elaboramos nuestra pastelería en obradores artesanos respetando las reglas de elaboración artesana. El merengue, la nata montada, la cobertura, el relleno y el acabado... ¡Todo está hecho a mano!

Suministramos a nuestros clientes directamente desde nuestros obradores. El suministro de último kilómetro constituye para nosotros un aspecto clave que une al fabricante y al consumidor.



PHILIPPE URRACA

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

Pastelería



Éclairs



NUEVO

MAC'ÉCLAIR DE CHOCOLATE

Éclair en base de macaron relleno de crema de chocolate procedente de Belice.

95374 | 80 g x 12



NUEVO

MAC'ÉCLAIR DE CACAHUETE

Éclair en base de macaron relleno de crema de cacaahuete y trocitos de cacaahuete salado.

95362 | 70 g x 12



NUEVO

MAC'ÉCLAIR DE COCO

Éclair en base de macaron de chocolate blanco y coco rallado relleno de crema con crujiente de coco, almendra y avellana.

95378 | 70 g x 12



NUEVO

MAC'ÉCLAIR DE AVELLANA

Éclair en base de macaron de avellana relleno de crema de Gianduja.

95373 | 80 g x 12



ÉCLAIR DE VAINILLA

Pasta choux, crema pastelera sabor vainilla.

14 cm

160217 | 80 g x 28



ÉCLAIR DE CAFÉ

Pasta choux, crema pastelera sabor café.

14 cm

160216 | 80 g x 28



ÉCLAIR DE CHOCOLATE

Pasta choux, crema pastelera sabor chocolate.

14 cm

160215 | 80 g x 28



Cestas y Sablés



NUEVO

CESTA DE CEREZAS

Hojaldre con azúcar moreno, cerezas guindas. Mantequilla pura.

Ø 10 x 2,5 cm
4627 | 85 g x 22



NUEVO

CESTA DE NUECES DE PECÁN

Hojaldre con azúcar moreno, salsa de pecan pie, nueces de pecán. Mantequilla pura.

Ø 10 x 2,5 cm
4628 | 85 g x 22



NUEVO

SABLÉ PECÁN CARAMELO

Sablé bretón con nueces de pecán, coulis de caramelo. Mantequilla pura.

Ø 8 cm

4630 | 65 g x 32



SABLÉ DE PERA

Pasta sablé de mantequilla pura, azúcar moreno, trozos de pera.

Ø 8,5 cm

4597 | 77 g x 32



SABLÉ DE HIGOS

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

Ø 10 cm

4598 | 100 g x 18



Pastelería individual



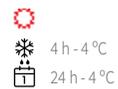
NUEVO

BABKA

Trenza de brioche con chocolate.

Ø 8 cm

95619 | 70 g x 24



NUEVO

ROLLO DE CANELA

Rollo de canela generoso con glaseado de azúcar. Posibilidad de calentar de 2 a 3 min a 170°C antes de degustar.

96845 | 95 g x 24



NUEVO

BROWNIE CON NUECES

Bizcocho de chocolate con nueces troceadas.

7 x 7 cm

4609 | 80 g x 40



CUADRADO CHOCOLATE BROWNIE

Mousse de chocolate sobre un brownie de chocolate.

6,3 x 6,3 cm

95326 | 70 g x 24



TARTA FINA DE MANZANA

Hojaldre con mantequilla y compota de manzana.

Ø 10 cm

3554 | 70 g x 27



PASTEL DE NATA

Auténtico pastel de nata cocido. Fabricado en Portugal. Calentar algunos minutos al horno.

Ø 7 cm

96718 | 70 g x 60



TARTAleta DE CHOCOLATE

Pasta dulce con ganache de chocolate de Sudamérica.

Ø 9 cm

96613 | 90 g x 24



TARTAleta DE LIMÓN Y YUZU

Tarta al estilo asiático con base de pasta dulce, crema de yuzu y limón.

Ø 8 cm

ITAYUZ03008 | 95 g x 12



TARTELETA DE LIMÓN

Pasta sablé con crema de limón.

Ø 9 cm

90778 | 90 g x 24



Merengue flambeado a mano por nuestros pasteleros

TARTAleta DE LIMÓN MERENGADA

Pasta dulce, crema de limón y merengue suave.

Ø 8 cm

96612 | 75 g x 24

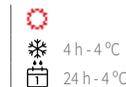


SEMIFRÍO DE CAPUCCINO

Fina base de chocolate negro, bizcocho de café, mousse de café. Decorado con virutas de chocolate.

Ø 8 cm

4596 | 55 g x 12



SEMIFRÍO DE LIMÓN

Fina base de chocolate blanco, bizcocho dacquoise de avellanas, crema de limón. Decorado con virutas de chocolate blanco.

Ø 8 cm

4595 | 80 g x 12



Pastelería individual



NUEVO

SARA ALMENDRA INDIVIDUAL

Bizcocho bañado de mantequilla confitada, palitos de almendra tostados, azúcar lustre.

Ø 8,5 x 4 cm
IC17003 | 100 g x 10

- 1h - 6°C
- 5d - 4°C



NUEVO

SARA TRUFA INDIVIDUAL

Bizcocho de chocolate, trufa, granulado de chocolate, griotte al kirs.

Ø 7 x 4 cm
IC17004 | 120 g x 10

- 2h - 6°C
- 5d - 4°C



NUEVO

RED VELVET INDIVIDUAL

Bizcocho red velvet con butter cream (mantequilla dulce y queso crema), coco rallado.

Ø 6 x 6,5 cm
IC17005 | 100 g x 10

- 3h - 6°C
- 5d - 4°C



NUEVO

CARROT CAKE INDIVIDUAL

Bizcocho carrot cake con butter cream (mantequilla dulce y queso crema), coco rallado.

Ø 6 x 6,5 cm
IC17006 | 100 g x 10

- 4h - 6°C
- 5d - 4°C



NUEVO

OREO CAKE INDIVIDUAL

Bizcocho de chocolate, nata y trocitos de galleta oreo.

Ø 6 x 6,5 cm
IC17007 | 90 g x 10

- 1h - 6°C
- 5d - 4°C

Fingers



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

- 4h - 4°C
- 24h - 4°C



FINGER DE CHOCOLATE

Bizcocho de cacao, trufa montada con gelatina de frambuesa.

11 x 3 x 4 cm
160130 | 80 g x 27

- 4h - 4°C
- 3d - 4°C



FINGER SELVA NEGRA

Bizcocho de cacao, nata, trufa y sirope de guindas.

11 x 3 x 4 cm
160129 | 75 g x 27

- 4h - 4°C
- 3d - 4°C



FINGER RED VELVET

Bizcocho red velvet, mousse de yogur.

11 x 3 x 4 cm
160131 | 85 g x 27

- 4h - 4°C
- 3d - 4°C

Minis dulces

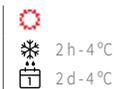


PETITS CHOUX CLÁSICOS

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

Ø 4 cm

95271 | 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

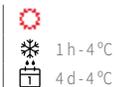


TOCINILLOS DE CIELO

Postre típico de Andalucía elaborado a base de huevo y azúcar.

Ø 3,5 cm

88254 | 18 g x 80



LIONESAS

Base de lionesa, rellenas de nata.

Ø 4,5 cm

IC15030 | 19 g x 40



Cakes



MINI CAKE DE ZANAHORIA

Bizcocho de zanahoria, pasas y nueces.

8 x 4 x 4 cm

160132 | 70 g x 20

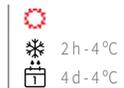


CAKE DE ZANAHORIA

Bizcocho de zanahoria, pasas y nueces.

16,5 x 6,5 x 4,5 cm

160135 | 350 g x 5



MINI CAKE DE LIMÓN

Bizcocho de limón.

8 x 4 x 4 cm

160133 | 70 g x 20

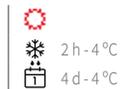


CAKE DE LIMÓN

Bizcocho de limón.

16,5 x 6,5 x 4,5 cm

160136 | 350 g x 5



MINI CAKE DE CANELA

Bizcocho de canela con azúcar perlado.

8 x 4 x 4 cm

160134 | 70 g x 20



CAKE DE CANELA

Bizcocho de canela con azúcar perlado.

16,5 x 6,5 x 4,5 cm

160137 | 350 g x 5



Tartas para cortar



TARTA ROCHER

Mousse de chocolate y leche, cremoso de avellana, bizcocho de avellana y crujiente de avellana.

Ø 16 cm
150037 | 620 g x 1

🔥 3 h - 2°C
📅 3 d - 2°C



TARTA TRES CHOCOLATES

Mousse de chocolate negro, chocolate con leche y chocolate blanco.

Ø 16 cm
150038 | 480 g x 1

🔥 3 h - 2°C
📅 3 d - 2°C



TARTA DE MANZANA NORMANDE

Pasta sablé de mantequilla con manzanas frescas para hornear.

Ø 24,5 cm
96624 | 670 g x 6

🔥 20 min - 220°C
📅 2 d - 4°C



TARTA SACHER

Bizcocho Sacher de tres capas, confitura de albaricoque y cobertura de chocolate.

Ø 21 cm
160138 | 1,15 kg x 1

🔥 5 h - 4°C
📅 3 d - 4°C



NUEVO

BAVAROIS COCO CHOCOLATE

Bizcocho de chocolate, mousse de coco con cookies de chocolate y coco rallado. Decorado con un glaseado de chocolate y coco rallado.

Ø 16 x 5,5 cm
IC17002 | 550 g x 1

🔥 2 h - 6°C
📅 5 d - 4°C



NUEVO

BAVAROIS YOGUR LIMÓN

Mousse de yogur natural con limón entre dos capas de bizcocho. Decorado con una crema de limón y nata montada.

Ø 16 x 5,5 cm
IC17001 | 550 g x 1

🔥 2 h - 6°C
📅 5 d - 4°C



TARTA SARA ALMENDRA

Bizcocho, confitura de albaricoque, mantequilla confitada y almendras.

Ø 22 x 5 cm
IC11010 | 1 kg x 1

🔥 5 h - 4°C
📅 4 d - 4°C



TARTA MASSINI

Bizcocho, nata, trufa y yema tostada.

Ø 22 x 6 cm
IC11020 | 1,2 kg x 1

🔥 5 h - 4°C
📅 4 d - 4°C

Tartas para cortar

Pastelería precortada



PECAN PIE

Tarta con nueces de pecán.
Precortada en 14 raciones.

Ø 26 cm
3211 | 1,4 kg x 1



4 h - 4 °C

3 d - 4 °C



CARROT CAKE

Carrot cake con zanahorias frescas y nueces.
2 capas. Precortado en 14 raciones.
Glaseado dulce.

Ø 23 x 8 cm
LCACAR11001 | 1,79 kg x 1



6 h - 4 °C

5 d - 4 °C



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



6 h - 4 °C

5 d - 4 °C



RED VELVET CAKE

Precortado en 14 raciones.

Ø 22 x 7 cm
LCAREDO1001 | 1,2 kg x 1



6 h - 4 °C

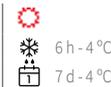
5 d - 4 °C



FUDGE CAKE

Precortado en 16 raciones.

Ø 22 x 8 cm
LCACHO17001 | 2 kg x 1



6 h - 4 °C

7 d - 4 °C

Bandas



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



4 h - 4 °C

24 h - 4 °C

BRAZO DE NATA

Plancha de bizcocho, nata y yema tostada.

Ø 5 x 35 cm
ICBR01 | 750 g x 1



4 h - 4 °C

4 d - 4 °C



BRAZO DE TRUFA

Plancha de bizcocho, trufa y yema tostada.

Ø 5 x 35 cm
ICBR02 | 850 g x 1



4 h - 4 °C

4 d - 4 °C



Postres en tarro



ROCHER AVELLANA

Mousse de chocolate con leche, cremoso de avellana, crujiente de avellana, bizcocho de avellana, glaseado de chocolate con leche.

Ø 7 cm
150039 | 100 g x 16



TIRAMISÚ

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

Ø 7 cm
150025 | 90 g x 16



TRES CHOCOLATES

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

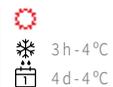
Ø 7 cm
150026 | 90 g x 16



CHEESECAKE

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

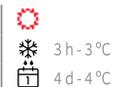
Ø 7 cm
150027 | 90 g x 16



LEMON PIE

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

Ø 7 cm
150028 | 80 g x 16



NUEVO

Helados en tarro



Desde 1963 fabricamos 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.

AVELLANA ITALIANA CON SALSAS DE CHOCOLATE - IC28217

CHOCOLATE BELGA CON SALSAS DE CHOCOLATE - IC28204

NATA CON SALSAS DE CHOCOLATE - IC28205

VAINILLA CON CARAMELO - IC28201

YOGUR NATURAL CON MORAS - IC28223

DÚO DE FRESAS - IC28207
Sorbete de fresa con salsa de fresa.

150 ml x 20

AVELLANA ITALIANA CON SALSAS DE CHOCOLATE - IC29217

CHOCOLATE BELGA CON SALSAS DE CHOCOLATE - IC29204

NATA CON SALSAS DE CHOCOLATE - IC29205

VAINILLA CON CARAMELO - IC29201

YOGUR NATURAL CON MORAS - IC29223

DÚO DE FRESAS - IC29207
Sorbete de fresa con salsa de fresa.

500 ml x 12



EXPERTOS EN PRODUCTOS PARA PERSONALIZAR

Ofrecemos una colección de soportes para adornar para que pueda realizar sus creaciones más bellas. ¡No hay límite para su creatividad!



EXPERTOS EN PANADERÍA

Hemos seleccionado referencias siguiendo las reglas del arte, hechas por panaderos prestando especial atención a la calidad de sus productos.

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

Pasta de mantequilla pura, baño de manteca de cacao.

6,8 x 6,8 cm
96792 | 21 g x 75



30 min - 24 °C
6 m - 24 °C



BASE DE TARTELETA DULCE

Pasta de mantequilla pura, baño de manteca de cacao.

Ø 8 cm
160255 | 24 g x 60



30 min - 24 °C
6 m - 24 °C



BASE DE TARTELETA DULCE

Pasta de mantequilla pura, baño de manteca de cacao.

Ø 5,5 cm
160256 | 12 g x 100



30 min - 24 °C
6 m - 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



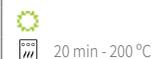
30 min - 20 °C
20 min - 200 °C



1/2 PLACA DE HOJALDRE DE MANTEQUILLA

33% de mantequilla concentrada. Sin pinchar.

36,5 x 28,3 x 0,28 cm
540006bvf | 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

Bollería y Desayuno



Bollería y Desayuno



CROISSANT "ÉCLAT DU TERROIR"

23% de mantequilla D.O.P.

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.P.
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 D.O.P.
14,3% de chocolate.
Receta "Lenôtre professionnelle".

31776 | 35 g x 210
☀️ 20 min - 24 °C
🕒 13 min - 165 °C



MINI PAN DE PASAS

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

31290 | 30 g x 230
☀️ 30 min - 24 °C
🕒 14 min - 180 °C



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

160229 | 100 g x 36
🔴 2 h - 4 °C
🕒 24 h - 4 °C



CREPES TIERNOS

Crepes tiernos, dulces y avainillados.

Ø 22 cm
160214 | 80 g x 32
🔴 30 seg - 800W
🕒 2 d - 4 °C

Bollería y Desayuno

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 50 cm
36967 | 85 g x 50
☀️ 30 min - 20 °C
🕒 15 min - 175 °C
🕒 12 h - 4 °C



GOFRES DE LIEJA

Gofre de Lieja sin embalaje. Huevos camperos.

13,5 x 10 x 2,5 cm
160213 | 105g x 30
🔴 30 min - 20 °C



PANCAKES

Pequeños crepes gruesos estilo americano, ideales para el desayuno.

Ø 11 cm
96814 | 40g x 72
🔴 4 h - 4 °C
🕒 2 d - 4 °C

Cookies

Para hornear

Dejar 4 cm entre cada cookie durante la cocción



COOKIE TRIPLE CHOCOLATE

01273573 | 80 g x 90
 10 min - 180 °C
 24 h - 20 °C



COOKIE DE CHOCOLATE NEGRO Y CON LECHE

01273565 | 80 g x 90
 10 min - 180 °C
 24 h - 20 °C



COOKIE DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESA

01273581 | 80 g x 90
 10 min - 180 °C
 24 h - 20 °C

Horneadas

Embalaje individual



COOKIE DE ARÁNDANOS Y CHOCOLATE BLANCO

Ø 8,8 cm
 6919 | 62 g x 50
 20 min - 20 °C
 15 d - 4 °C



COOKIE TRES CHOCOLATES

Ø 8,8 cm
 96918 | 62 g x 50
 20 min - 20 °C
 15 d - 4 °C



JUMBO COOKIE PEPITAS DE CHOCOLATE CON LECHE

Ø 8,8 cm
 902438 | 50 g x 54
 90 min - 20 °C
 5 d - 10 °C



MEGA COOKIE DOBLE CHOCOLATE

Ø 12,5 cm
 02320513 | 103 g x 36
 90 min - 24 °C
 5 d - 10 °C



MEGA COOKIE PEPITAS DE CHOCOLATE CON LECHE

Ø 12,5 cm
 02320563 | 103 g x 36
 90 min - 24 °C
 5 d - 10 °C

Congeladores y Vitrinas



Congelador vertical



- Exterior en acero galvanizado revestido de exposi blanco e interior en ABS alimentario
- Cristal templado doble con autocierre y guarnición magnética
- Refrigeración estática con 6 evaporadores
- Descongelación manual
- Termostato mecánico regulable y termómetro digital
- Iluminación interior mediante LED
- Cierre con llave
- 2 pies nivelables
- Temperatura: -22°C a -18°C
- Voltaje frecuencia: 220 - 240 V / 1 / 50 Hz
- Gas refrigerante: R290

CV 370 SC

volumen neto peso dimensiones L x P x A potencia

300 L 85 kg 595 x 640 x 1840 mm 135 W

CV 370 CC

300 L 90 kg 595 x 640 x 1965 mm 620 W

Congelador vertical



- Puerta con cristal
- Refrigeración estática
- Descongelación manual
- Clase de climatización L1
- Iluminación interior mediante LED
- Temperatura: -25°C a -18°C
- Gas refrigerante: R290

GLE X SLIM

volumen neto peso dimensiones L x P x A

170 L 95 kg 380 x 566 x 1811 mm

GLE MID 23

285 L 109 kg 530 x 642 x 1775 mm

Congelador vertical



Vitrina vertical



- Puerta con cristal
- Refrigeración ventilada
- Descongelación manual
- Clase de climatización L1
- Iluminación interior mediante LED
- Disponible en blanco o negro
- Temperatura: -22°C a -18°C

- Vitrina para la exposición de productos de heladería y pastelería
- 3 caras de cristal triple
- Sistema de antiempañamiento
- Iluminación interior mediante LED
- Condensación libre de mantenimiento
- Termostato y termómetro electrónicos
- 4 rodillos unidireccionales + 2 pies regulables
- Cierre con llave
- Voltaje: 220V - 240V /1Ph /50Hz
- Refrigerante: R290

	volumen neto	peso	dimensiones L x P x A	clasificación y temperatura	evaporador	volumen	peso	dimensiones L x P x A	potencia
EXCITE	23 L	28 kg	356 x 463 x 660 mm	congelación: -22 °C a -15 °C	estático en rejilla	317 L	147 kg	668 x 773 x 2000 mm	520 W
SUPER EXCITE	74 L	59 kg	530 x 465 x 941 mm	refrigeración: -2 °C a 10 °C	estático	317 L	142 kg	668 x 773 x 2000 mm	370 W
				BI temperatura: -22 °C a 5 °C	ventilado	317 L	142 kg	668 x 773 x 2000 mm	640 W

Vitrina de pastelería



- Refrigeración ventilada
- Desescarche manual
- Panel de control digital
- Luz interior mediante neón
- Estantes de carga nivelables en altura
- Modelo VRN 235 con 4 ruedas, 2 con freno
- Compresor ZanUssi
- Standar en color negro
- Niveles ajustables
- Temperatura: 2°C a 8°C | Evaporador ventilador
- Voltaje: 220V - 240V /1Ph /50Hz
- Refrigerante: R600A

	volumen	peso	dimensiones L x P x A	potencia
VRN 58	58 L	30 kg	425 x 380 x 810 mm	180 W
VRN 78	78 L	34 kg	425 x 380 x 960 mm	180 W
VRN 98	98 L	38 kg	425 x 380 x 1110 mm	180 W
VRN 235	235 L	77 kg	515 x 485 x 1695 mm	250 W

Vitrina de refrigeración



- Vitrina vertical con 4 caras de triple cristal
- Perfil exterior en aluminio barnizado en color gris
- Estantes de aluminio
- Iluminación interior mediante fluorescente vertical
- Cuadro de control electrónico
- Desescarche automático
- Temperatura: 4°C a 10°C | Evaporador ventilado
- Voltaje: 230V /1Ph /50Hz
- Refrigerante: R404A

	volumen	peso	dimensiones L x P x A	potencia
PRISMA 400 G TN	400 L	185 kg	680 x 690 x 1820 mm	590 W
PRISMA 400 R TN	400 L	185 kg	680 x 690 x 1820 mm	590 W

Vitrina de refrigeración



- Vitrina vertical con 34 caras de triple cristal
- Estructura de aluminio anodizado resistente a la corrosión
- Iluminación interior con luz LED
- Cuadro de control electrónico
- Desescarche automático
- Temperatura: 4°C a 10°C | Evaporador ventilador
- Voltaje: 230V /1Ph /50Hz
- Refrigerante: R404A

	estantes	volumen	peso	dimensiones LxPxA	potencia
SNELLE 350 G	rejilla	350 L	165 kg	595 x 658 x 1810 mm	540 W
SNELLE 350 Q	cristal	350 L	169 kg	595 x 658 x 1810 mm	540 W
SNELLE 350 R	cristal circular	350 L	172 kg	595 x 658 x 1810 mm	600 W

Vitrina de refrigeración



- Vitrina vertical con 4 caras de cristal
- Refrigeración ventilada
- Iluminación LED
- 5 estantes de 545 x 425mm
- Compresor de ALTA EFICIENCIA
- Desescarche manual
- Cierre con llave
- Temperatura: 4°C a 10°C
- Refrigerante: R290

MARILYN 450 Q

volumen	peso	dimensiones LxPxA
450 L	196 kg	700 x 710 x 1910 mm

Vitrina de refrigeración



- Vitrina vertical con 4 caras de cristal
- Refrigeración ventilada
- Iluminación LED
- 5 estantes de 545 x 425mm
- Compresor de ALTA EFICIENCIA
- Desescarche manual
- Cierre con llave opcional
- Temperatura: 3°C a 10°C
- Refrigerante: R290

Ofertas



volumen	peso	dimensiones L x P x A	potencia
---------	------	-----------------------	----------

KARINA 97 Q

380 L

173 kg

941 x 700 x 1340 mm

540 W

Ofertas

PACK REGALO 100€



Por la compra de una vitrina de pastelería le regalamos 100€ en productos de pastelería.

VRN 58
VRN 78
VRN 98

PACK REGALO 200€

Por la compra de una vitrina de pastelería le regalamos 200€ en productos de pastelería.

VRN 235
PRISMA 400 GTN
PRISMA 400 RTN
SNELLE 350 G
SNELLE 350 Q
SNELLE 350 R
VENERE NS
VENERE PS
VENERE NV

Ofertas

PACK REGALO 400€



Por la compra de una vitrina de pastelería le regalamos 400€ en productos de pastelería.

MARYLIN 450Q
KARINA 97Q



Ofertas

PACK TARROS DE HELADOS

Por la compra de una vitrina de pastelería le regalamos 48 tarros grandes de helado o 100 tarros pequeños de helado.

EXCITE	739 €
SUPER EXCITE	999 €
CV 370 SC	1.034 €
CV 370 CC	1.054 €
GLE X SLIM	1.308 €
GLE MID 23	1.356 €



Le invitamos a descubrir toda nuestra oferta de productos de la Colección 2021



Leyendas

☀️ Helado | 🌱 Crudo | 🍷 Precocado | 🔥 Cocido

❄️ 4h / 4°C Tiempo y Temperatura de descongelación

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

📅 24h / 4°C Tiempo y Temperatura de vida útil

NUEVO Nuevo producto/Nueva receta disponible a partir del 1 de mayo de 2021

Condiciones generales de venta

Precios en euros sin IVA a partir del 1 de mayo de 2021. Válidos para Península.

Pedido mínimo 80€ / 150 € Express

Pago contra reembolso a la entrega o mediante recibo.

Los precios pueden verse modificados en función de la variación del coste de la materia prima.

la compagnie des desserts
Hacer del postre todo un placer



@lacompagniedesdesserts.es



La Compagnie des Desserts España

comercialcdd@compagniedesdesserts.com

www.compagniedesdesserts.com/es

ANDALUCÍA: 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

 **la compagnie des desserts**
Hacer del postre todo un placer