Colección 2023





Hacer del postre todo un placer



HELADERO ARTESANO

Desde 1983 fabricamos helados artesanos. Elaboramos nuestras propias recetas 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 de los botes se hacen a mano, según la tradición.

UN "SAVOIR-FAIRE" EN PASTELERÍA

Elaboramos pasteles "hechos como en su propia cocina". Nuestros pasteleros hacen las masas, las cremas, los mousses, las pulpas de frutas, etc. Dan forma, remojan y decoran los postres a mano. Prueban cada producto para controlar que cada fabricación se ajuste a nuestro compromiso de calidad. Nuestro "savoirfaire" sobre los grandes clásicos de la pastelería francesa nos permite ofrecer variaciones creativas en cuanto a sabores y formas, llegando incluso al trampantojo.

CREACIONES ORIGINALES

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

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

FABRICACIÓN LOCAL Y ARTESANA

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. Nuestros clientes pueden indicar en su carta que se abastecen directamente de una heladería artesana. Nuestra leche procede de una granja situada a los pies de los Pirineos para fabricar helados con leche fresca. Además 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.

COMPROMISO RSC

Estamos trabajando para conseguir una alimentación mejor y más responsable, utilizando el azúcar y los ingredientes principales con moderación.

Las acciones eco-responsables e innovadoras son nuestra prioridad, como la reducción progresiva de la cantidad de plástico utilizado, el bienestar animal, disminuir la huella de carbono (optimización de la cadena de suministro, eliminación de gases de alto potencial de calentamiento global), la digitalización de procesos para facilitar el acceso a los servicios.

Integramos a los empleados en el desarrollo de la empresa a través de la formación, la participación en el proyecto empresarial y el diálogo permanente.



DESCUBRA MÁS: www.compagniedesdesserts.com/es



Una oferta personalizada



DEFINA SU **OFERTA**

Llevamos 40 años elaborando helados y postres para nuestros clientes. Nuestros comerciales conocen al detalle el sector de la restauración y estarán encantados de aconsejarle en su oferta de postres y helados para: una oferta optimizada, al precio justo, personalizada y adaptada a sus comensales.

RESALTE SU OFERTA CON UNA **CARTA** DE POSTRES **PERSONALIZADA**

¡Provoque el deseo de disfrutar de un buen helado o de terminar la comida con un toque dulce! La carta de postres es una herramienta que le permite **atraer nuevos clientes**. Confíenos la creación de sus cartas de postres. Con **un diseño estándar o personalizado**, realzaremos su oferta con nuestros fotos profesionales v artísticas.

¡PRUEBE!

Le invitamos a que pruebe nuestros helados y postres solicitando una caja de degustación y esperamos que tenga tanto placer al probarlos como nosotros lo tenemos al fabricarlos. ¡Déjenos sorprenderle con nuestros helados y postres artesanos!

Una oferta llanativa

CONSULTA NUESTRA SERIE DE E-BOOKS

Hemos recopilado los mejores consejos en nuestra colección de e-books, fruto de más de 35 años de discusiones e intercambio con nuestros clientes.

Algunos de nuestros e-books son "Ideas de asociaciones y combinaciones con helado" y "Siete consejos profesionales para vender más helados". Disponibles en nuestra página web, o si lo desea, puede descargarlos y guardar en su ordenador.



Escanee el código para leer nuestra serie de E-books.

INSPÍRESE CON NUESTRO PORTFOLIO DE IDEAS DE EMPLATADOS

Descubra ideas de emplatados realizados por nuestros clientes y nuestros chefs. Una selección para inspirarse y crear emplatados originales y llamativas.



Escanee el código para consultar nuestro portfolio de ideas de emplatados.



Innovación de productos



SABORES EXCEPCIONALES

Desarrollamos helados y sorbetes de sabores diferentes y únicos, procedentes de materias primas responsables y recetas inspiradas de todas partes del mundo.

AZÚCARES **ALTERNATIVOS**

Descubra nuestra gama "Menos azúcar más placer" con un índice glicémico reducido. Nuestro objetivo es aumentar el placer mientras reducimos la tasa de sacarosa, tener una lista corta de ingredientes, dándole prioridad a productos brutos ricos en fibras y vitaminas, reduciendo el azúcar refinado en nuestros helados.

OFERTA PARA LLEVAR RESPONSABLE

Nuestros heladeros y pasteleros en I+D se centran en crear productos de alta calidad, fáciles de consumir y transportar.

Con un diseño ideal para consumir al momento o llevar en envases de plástico reciclable, ¡nuestras novedades son fáciles de emplatar y aptas para "delivery"!

Novedades



Novedades helados

HOSTELERÍA 2,5L



BURRATA PESTO 75743 - p.22, p.26



CHOCOLATE CON FLOR DE SAL 75741 - p.21



CHOCOLATE GOLD 75626 - p.21



CILANTRO LIMÓN 75740 - p.22



COCO CURRY 94103 - p.22



FRAMBUESA LICHI ROSA 75742 - p.23, p.27



KIKOS IC25332 - p.29



QUESO FRESCO CON MEMBRILLO IC25333 - p.25



RICOTTA HIGOS ASADOS 75744 - p.26

HELADOS 6L



CARROT CAKE IC60510 - p.36



GALLETA MARÍA CHOCOLATE IC60300 - p.37



DONUTS IC60301 - p.37

Novedades helados y postres helados

TARROS DE HELADO PARA LLEVAR



DÚO DE MANDARINA IC28218 - p.41, p.80

SMOOTHIES, MILKSHAKES Y PALETINAS



PALET HELADO DE NATA 90949 - p.39



DÁTIL PARADISE 160453 - p.43



K-BUENO BLANCO 160375 - p.42, p.81

POSTRES HELADOS



BOLA ROCHER 90953 - p.48



MOCHI HELADO SAKURA 160396 - p.49

Novedades Pasteleria



AGUACATE 160435 - p.68



MANZANA 160426 - p.68



LIMÓN 160429 - p.68



SWEET BURGER

160440 - p.69



HABA DE CACAO

150049 - p.69



ROSA DE MANZANA HOJALDRE 100353 - p.62



CRUJIENTE YOGUR FRESA 160430 - p.70



CRUJIENTE CHOCO CARAMELO 160436 - p.70



ÓVALO ROCHER TURRÓN IC18111 - p.71



SECRETO EXÓTICO

4758 - p.52



MILHOJAS DE FRAMBUESA 100360 - p.74



OPÉRA FINGER EARL GREY 95460 - p.53

Novedades Pasteleria



TAPÓN DE CHOCOLATE **PURO ORIGEN** 4761 - p.55



COULANT DE TURRÓN

4771 - p.55



CHOCO DELUXE 160424 - p.57



ARROZ CON LECHE 100359 - p.71



BARRITA CHOCOLATE CARAMELO 160425 - p.73



LINGOTE DE TIRAMISÚ

150048 - p.65



TORRIJA DE LECHE **MERENGADA** 160431 - p.71

Novedades Para compartir



TIRAMISÚ EXÓTICO 150050 - p.95

Vovedades Take-Away



VASITO COULANT DE CHOCOLATE 4734 - p.82



VASITO CHEESECAKE **SPÉCULOOS** 4735 - p.82

Novedades Minis



MINI SÁNDWICH COMTÉ TRUFA 6509 - p.99



MINI PAN BRETZEL VARIOS 160395 - p.100



MINI PAN BURGER BLACK CEREALES 160397 - p.101



MINI EXÓTICO 160439 - p.104



MINI CARAMELO LOTUS 160438 - p.104



MINI CACAHUETE PERA 160437 - p.104



MINI TORRIJAS TÉ EARL GREY 100358 - p.106



MINI TABLETA CHOCOLATE GOLD 100355 - p.112



MINI TABLETA CHOCOLATE RUBY 100354 - p.112



TRUFAS DE TÉ EARL GREY 160434 - p.114



TRUFAS DE BAILEYS

160432 - p.114



TRUFAS DE LIMÓN JENGIBRE 160433 - p.114



TRUFAS DE TURRÓN

160427 - p.114

Novedades Listo para decorar



CRUMBLE DE SPÉCULOOS 100357 - p.120



CRUMBLE DE CÍTRICOS

100356 - p.120



MANGA CHEESECAKE

4432 - p.119



MINI TAPA DE MACARON

95352 - p.119



TAPA DE MACARON NATURAL

2889 - p.119



TAPA DE MACARON ROSADA

2888 - p.119

Pan y desayuno



PAN LOBSTER ROLL

160345 - p.130



PAN MORENO RECTANGULAR

96236 - p.124



BRIOCHE TRENZADO CHOCO-AVELLANA

160455 - p.131

Fabricante de helados



POLE SUD HELADERO ARTESANO **HACE 40 AÑOS**

Elaboramos helados en un obrador artesano en el interior de Corbières según el "savoir-faire" y la tradición de los Maestros Heladeros.

3000 RECETASDE HELADOS Y SORBETES

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

HELADOS CON SABOR ORIGINAL

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

UNA BÚSQUEDA INCANSABLE DE MATERIAS PRIMAS RESPONSABLES

De origen francés o de origen autóctono, seleccionamos las materias primas por su calidad con un certificado de origen.

Aplicamos la misma ética en todo lo que Elaboramos: productos con bajo contenido en azúcar, sin aromas, sin colorantes... Incluso en la búsqueda de envases ecoresponsables.





Helados



Helados de consumo



Sorbetes "Pura Fruta"

Nuestro objetivo:

- Aumentar el placer mientras reducimos la tasa de sacarosa
- Reducir el azúcar refinado
- Privilegiar las materias primas ricas en fibras y vitaminas
- Tener una lista corta de ingredientes

FRESA "PURA FRUTA"

80% de fresa

MANGO "PURA FRUTA"

83% de mango

92706

92707

Helado con bajo contenido en azúcar

VAINILLA BAJO AZÚCAR

Helado con 7% de azúcar (-75% respecto a la normal).

93108

Helados y Sorbetes Veganos

FRAMBUESA

Sorbete con frambuesas Williamette.

VAINILLA

Helado con vainas de Madagascar.

BAJO PEDIDO 74213

Helados y Sorbetes sin gluten NUEVA OFERTA EN 2023

FRESA SENGA

LIMÓN EXPRIMIDO Sorbete Alta Expresión.

90912 | 120 ml x 20

Sorbete Alta Expresión.

90911 | 120 ml x 20

VAINILLA CON VAINAS DE MADAGASCAR

Helado Alta Expresión con leche fresca.

90915 | 120 ml x 20

MANGO

Sorbete Alta Expresión. 90910 | 120 ml x 20

CHOCOLATE NEGRO

Sorbete (contiene gluten). 90917 | 120 ml x 20



SELECCIÓN DEL CHEE

Creaciones M **DE PHILIPPE URRACA**

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

CAFÉ BLANCO DE ETIOPÍA

92867

¡El contraste del color crema del helado y el aroma del café soprenden! Este helado, hecho a partir de una infusión en frío de granos de café etíopes en leche entera, ofrece sabores dulces de café

VAINILLA A LAS DOS VAINILLAS

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



de excepción

CAVIAR

CEPS

BAJO PEDIDO

Helado salado.

92799

Helado salado de setas.

FOIE GRAS

84163

Helado salado.

92694

PARMESANO

Helado salado.

92773

QUESO DE CABRA Helado salado.

BAJO PEDIDO

Helado salado.

YUZU

TRUFA

92796

Sorbete

ALTA EXPRESIÓN

Leche fresca

- La leche fresca entera proviene de la granja Marg'Aude, situada a los pies de los Pirineos
- Huevos de gallinas criadas al aire libre
- Sin aromas
- Sin colorantes

Sujeto a disponibilidad de materias primas



	referenci
AVELLANA A LA ANTIGUA Praliné de avellanas.	92729
CAFÉ ESPRESSO DE GUATEMALA 100% café Arábica de Guatemala.	92430
CARAMELO CON FLOR DE SAL Caramelo cocido en un caldero.	93607
CHOCOLATE A LA ANTIGUA Chocolate negro 59% de Costa de Marfil.	93609
CHOCOLATE NEGRO GUANAJA Chocolate Gran Reserva Guanaja 70% cacao.	92530
DULCE DE LECHE Dulce de leche con flor de sal de Camarga.	92702
LECHE ALMENDRA Puré de almendras 100% origen España.	94181
LECHE FRESCA NATURAL Leche fresca entera de la granja Marguerite.	92816
MIEL Y PIÑONES Miel de flores de Garrigues con piñones.	92191
PISTACHO DE SICILIA 10% de pasta de pistacho puro de Sicilia.	92529
VAINILLA BOURBON DE MADAGASCAR	92815

Vainas infusionadas en nuestros obradores.



Sorbetes

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

Sujeto a disponibilidad de materias primas

	referencia
FRAMBUESA	92722
54% de fruta.	
FRESA SENGA	92721
54% de fruta.	
FRESAS DEL BOSQUE 49,5% de fruta.	85219
LIMÓN EXPRIMIDO	93600
14,5% de zumo puro de limón fresco.	
MANGO "ALFONSO" IMPALA Mango "Alfonso" Impala de India. 54% de fruta.	92698
NARANJA EXPRIMIDA 60% de zumo.	93613
NARANJA SANGUINA Naranja sanguina de Sicilia. 63% de zumo.	93620
PERA WILLIAMS 57% de fruta.	92519
PIÑA 58,5% de fruta.	93602
CHOCOLATE NEGRO Alianza de dos chocolates de Costa de Marfil: 59% y 70%.	92761

Selección de vaivillas

¿Cómo reconocer un buen heladero? La respuesta es, sin duda, ¡por su helado de vainilla!

El helado de vainilla es el helado de referencia y el más popular. Cuidamos nuestras vainillas seleccionando rigurosamente las vainas en función de su sabor y olor.

Luego, nuestro proceso de infusión nos permite **preservar lo mejor de las vainas** y conservar **el sabor más auténtico**.



VAINILLA BAJO AZÚCAR

JO AZÚCAR 93108

Helado con 7% de azúcar (-75% respecto a la normal).



Helado vegano con vainas de Madagascar.

92866

74213

VAINILLA A LAS DOS VAINILLAS

VAINILLA

por Philippe Urraca

- ¡Receta inédita de chef para chefs!
 Dos vainillas de Tahiti y Madagascar: Tahitensis y Planifolia Bourbon
- Helado de leche fresca

VAINILLA AL ESTILO CREMA INGLESA

92011

Helado a base de huevo y crema.



VAINILLA BOURBON DE MADAGASCAR

92815

🥦 de Madagascar

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

VAINILLA CROCANTI

94231

Helado de vainilla con trocitos de caramelo crujiente.



VAINILLA INFUSIÓN DE VAINAS BOURBON

93361

de Madagascar

- Fragancias nobles y sabrosas
- Infusión para preservar lo mejor de la vaina
- Helado a base de huevos



VAINILLA MACADAMIA CARAMELO

93105

Helado de vainilla, salsa de caramelo, nueces macadamia caramelizadas.



VAINILLA PECÁN FUDGE

10612

Helado de vainilla, salsa de caramelo fudge, nueces pecán caramelizadas.



SELVA NEGRA

Selección de chocolates

CHOCOLATE Helado de chocolate 59%.	92041
CHOCOLATE (BOTE 5L) Helado.	92241
CHOCOLATE A LA ANTIGUA Helado de leche fresca, chocolate negro 59% de Costa de Marfil.	93609
CHOCOLATE BLANCO Helado.	92350
CHOCOLATE CON LECHE Helado.	92547
CHOCOLATE CON GUINDILLA Helado con un toque picante.	92785
CHOCOLATE CON FLOR DE SAL NUEVO Helado de chocolate con un toque de flor de sal.	75741
CHOCOLATE GOLD NUEVO Helado de chocolate blanco caramelo.	75626
CHOCOLATE NEGRO Sorbete de dos chocolates de Costa de Marfil: 59% y 70%.	92761
CHOCOLATE NEGRO GUANAJA Helado de leche fresca, chocolate Gran Reserva Guanaja 70% cad	92530 cao.
CHOCOLATE NEGRO NARANJA Sorbete de chocolate con zumo de naranja.	74963
GIANDUJA Helado de chocolate con praliné de avellanas, trocitos de aveller	94241 nas caramelizadas.
ROCHER AVELLANA Helado de chocolate avellana con trocitos de galletas y avellanas	92934 S.

Helado de chocolate, trocitos de brownie, coulis de cerezas.

75131

Helados Salados



	referencia
BURRATA PESTO NUEVO Helado de burrata con veteado de salsa pesto.	75743
COCO CURRY NUEVO Helado de leche de coco con especias curry.	94103
GUACAMOLE	IC25311
QUESO IDIAZÁBAL Helado salado.	74306
WASABI	92782

Sorbetes Salados

	referencia
ACEITE DE OLIVA NUEVA RECETA Sorbete de aceite de oliva virgen extra. Extracción en frío.	92705
CILANTRO LIMÓN NUEVO Sorbete de cilantro con zumo de limón y trocitos de cilantro.	75740
PEPINO	92708
PIMIENTO ASADO	92697
ΤΟΜΑΤΕ ΔΙ ΒΑΗΔΟΔ	02523



Especias e hierbas aromáticas

ALBAHACA 92696 Sorbete de albahaca con trocitos. **CANELA** 92301 Helado. FRESA ALBAHACA 92812 Sorbete de fresa con hojas de albahaca. **HABA TONKA** 92753 Helado con sabor a vainilla y almendra amarga. MENTA CON HOJAS 92941 Sorbete de menta con hojas de menta fresca. 92774 Helado salado de mostaza a la antigua. **REGALIZ** 93011 Helado. **ROMERO** 92848 Helado con infusión de romero. 92849 Helado con infusión de tomillo de Garrigues.

Sabores florales

	referencia
CACTUS CÍTRICOS Sorbete de puré de cactus, zumo de naranja y limón verde.	92507
FRAMBUESA LICHI ROSA NUEVO Sorbete.	75742
FRAMBUESA VIOLETA Sorbete.	92902
MIEL Helado de miel de flores de Garrigues.	92111
PÉTALOS DE ROSA Helado.	92526
VIOLETA Helado.	92370



	referencia
BAILEYS Helado de licor de Baileys y whisky.	92699
CAFÉ IRLANDÉS Helado de chocolate con whisky, salsa de chocolate.	94021
GIN TONIC Sorbete.	92842
MARC DE CAVA Sorbete.	IC25138
MOJITO Sorbete de ron, limón verde y hojas de menta.	92709
PEDRO XIMÉNEZ Helado.	IC25235
PIÑA COLADA Sorbete de ron, piña, leche de coco y limón verde.	93391
RON CON PASAS Helado de ron con pasas sultanas maceradas en nuestro obrac	92101 lor.
SIDRA CASERA	92783

Sorbete.



Sabores de Proximidad

	referencia
GALLETA MARÍA Helado.	74307
GAZPACHO Sorbete salado.	IC25127
HORCHATA Sorbete con horchata fresca.	IC25165
MANTECADO Helado con canela, vainilla y limón.	IC25327
MARC DE CAVA Sorbete con alcohol.	IC25138
PEDRO XIMÉNEZ Sorbete con alcohol.	IC25235
PLÁTANO DE CANARIAS Sorbete. 40% de fruta.	IC25261
QUESO FRESCO CON MEMBRILLO NUEVO Helado de queso fresco con trocitos de membrillo.	IC25333
QUESO IDIAZÁBAL Helado salado.	74306
TARTA GALLEGA DE ALMENDRAS Helado.	IC25281
TORRIJA Helado de torrija con canela elaborada en nuestro obrador.	IC25280
TURRÓN CON TROCITOS Helado de turrón de Jijona con trocitos de turrón de Alicante.	74605
TURRÓN DE CHOCOLATE CON TROCITOS Helado.	IC25326
TURRÓN SUPREMA Helado de turrón de Jijona suprema.	92892

Recetas italianas



AMARENA Helado de cerezas guindas confitadas.	92861
BURRATA PESTO NUEVO Helado salado de burrata con veteado de salsa pesto.	75743
GIANDUJA Helado de chocolate con praliné de avellanas, trocitos de avelle	94241 nas caramelizadas.
MANDARINA DE SICILIA Sorbete. 26% de zumo de mandarina de Sicilia.	92517
MASCARPONE Helado.	93111
NATELLOSO Helado de crema de chocolate y avellana.	40133
PISTACHO Helado.	92081
RICOTTA HIGOS ASADOS NUEVO Helado de ricotta con trocitos de higos asados.	75744

Recetas americanas

Helado de nata con virutas de chocolate.

TIRAMISÚ CON MASCARPONE

Helado con mascarpone, salsa de café.

STRACCIATELLA



92860

94321

	referencia
JARABE DE ARCE PECÁN Helado con trocitos de nueces pecán.	94071
PLÁTANO PECÁN CARAMELO Helado de plátano, nueces pecán caramelizadas, salsa de caram	93106 nelo.
TROCITOS DE OREO® Helado de nata con trocitos de galletas Oreo®.	92845
VAINILLA MACADAMIA CARAMELO Helado de vainilla, salsa de caramelo, nueces macadamia carar	93105 nelizadas.
VAINILLA PECÁN FUDGE Helado de vainilla, salsa de caramelo fudge, nueces pecán cara	40612 melizadas.



Recetas asiaticas

	reference
3 CÍTRICOS Sorbete de kalamansi, limón verde y mandarina.	75347
FRAMBUESA LICHI ROSA NUEVO Sorbete.	75742
JENGIBRE CON JENGIBRE CONFITADO Sorbete con trocitos de jengibre confitado.	92478
LECHE DE COCO Helado.	87332
LICHI Sorbete. 44,5% de fruta.	92971
LIMÓN VERDE CON JENGIBRE CONFITADO Sorbete con trocitos jengibre confitado.	92891
MARACUYÁ IMPERIAL BLUE ELEPHANT Sorbete.	84143
SÉSAMO NEGRO Helado.	92795
TÉ VERDE MATCHA Helado.	92776
WASABI Helado salado.	92782
YUZU Sorbete	92796





	referencia
ALGODÓN DE AZÚCAR	92607
AVELLANA Helado de praliné de avellana.	92021
CACAHUETE	92879
CAFÉ Café de las Indias.	92031
CAFÉ CON GRANOS Helado de café con granos de café al chocolate.	92951
CARAMELO A LA SAL Con un toque de sal fina.	92051
CRÈME BRÛLÉE Helado de vainilla con salsa de caramelo.	92803
FRESA CON TROCITOS Helado de fresa con trocitos de fresa semi-confitada.	92091
GALLETA SABLÉ Helado de galletas bretonas de mantequilla pura.	92808



Helados Tradición

KIKOS NUEVO Helado de maíz tostado con trocitos.	IC25332
CREMA DE LIMÓN AL ESTILO LEMON CURD	92777
MENTA CHOCOLATE Helado de menta con virutas de chocolate.	92488
NUEZ Helado de nuez con trocitos de nueces pecán caramelizadas.	92121
PHILADELPHIA Helado de queso crema americano con coulis de frutos rojos.	IC25331
PLÁTANO CHOCOLATE AVELLANA Helado de plátano, coulis de chocolate avellana.	92341
SPÉCULOOS Helado de galletas de especias: canela, clavo, jengibre, nuez moscada, cardamomo.	93396
YOGUR BÚLGARO CON GROSELLA Helado de yogur con coulis de grosellas.	92525
YOGUR BÚLGARO NATURAL	92680

Sorbetes Tradición



ALBARICOQUE 50% de fruta.	92531
PLÁTANO 45% de fruta.	92681
CEREZA GUINDA 50% de fruta.	92691
COCO 49% de fruta.	92611
FRAMBUESA 45% de fruta.	92621
FRESA CON TROCITOS 45% de fruta con trocitos de fresa semi-confitada.	92541
GROSELLA NEGRA CON BAYAS 32% de fruta. Con bayas enteras.	92551
LIMÓN 25% de zumo de limón.	92501
LIMÓN VERDE 35% de zumo de limón verde.	92521
MANDARINA DE SICILIA Sorbete. 26% de zumo de mandarina de Sicilia.	92517
MANGO 45% de fruta.	92781
MANZANA VERDE 63% de fruta.	92591
MARACUYÁ 41% de fruta.	92661
MELÓN 64,5% de fruta.	92641
MORA 55% de fruta.	92811
PERA	92561

46% de fruta.





CAFÉ	92495
Helado.	
CHOCOLATE Helado.	92490
FRAMBUESA Sorbete.	92663
FRESA Helado.	92492
LECHE MERENGADA Helado.	92670
LIMÓN Sorbete.	92505
MANGO Sorbete.	75679
NATA Helado.	92497
PISTACHO Helado.	92496
TURRÓN Helado.	72539
VAINILLA Helado.	92487
VAINILLA BOURBON Helado de vainilla de Madagascar.	92480
VAINILLA AL ESTILO CREMA INGLESA Helado.	92211
YOGUR BÚLGARO NATURAL Helado.	92494

FABRICACIÓN A MEDIDA

SOLICITE EL SABOR DE SU ELECCIÓN

Y NOSOTROS LO CREAREMOS PARA USTED.
LE ENTREGAREMOS UN ESTUDIO DE VIABILIDAD
CON UN PROTOTIPO EN UN PLAZO DE 15 DÍAS.
(SUJETO A DISPONIBILIDAD DE INGREDIENTES)

iNo hay limite para su creatividad!



FABRICACIÓN A MEDIDA

a continuación, una muestra de nuestras últimas CREACIONES A MEDIDA para personalizar un plato o un postre

AGUACATE

AMARETTO (alcohol)

BERGAMOTA

BONIATO MORADO

CREMA DE ARROZ (alcohol)

FLOR DE LAVANDA

FRESA RUIBARBO

GAMBAS

GUAYABA

HARISSA

HIGO TINTO CON LIMA

MAÍ7

MAZAPAN CON PIÑONES

OSTRAS

PALOMITAS

PANTERA ROSA

REMOLACHA CON LECHE DE COCO

ROSQUILLAS

VINAGRE DE JEREZ

VERMUT (alcohol)

ZANAHORIA

Expertos en heladerias



¿ESTÁ PENSANDO EN ABRIR UNA HELADERÍA?

Le acompañamos en la apertura y gestión de su heladería, ya sea un corner, un quiosco o una tienda. Desde la elección de su ubicación hasta la formación como heladero, pasando por la maquetación de su proyecto, la elección del material y los accesorios, le asesoramos con nuestra guía completa y equipo de comerciales.

EQUÍPESE CON MATERIALES Y ACCESORIOS

Ofrecemos todo el material y accesorios de heladerías que le permitirá trabajar en las mejores condiciones y elaborar copas de helados perfectos en menos de un minuto. Contamos con una gama de vitrinas para helados y congeladores para almacenamiento. Nuestra oferta incluye tarrinas, dosificadores, espátulas, cucharitas, etc.

Consulte nuestro catálogo Heladerías en nuestra página web.



Heladerias



Helados 6 l



	referencia
ALGODÓN DE AZÚCAR Helado de algodón de azúcar, trocitos de azúcar rosado.	93739
ALMENDRA TOSTADA Helado de almendra, palitos de almendra tostados.	IC60302
BANOFFEE NUEVA RECETA Helado de plátano, trocitos de cookies con plátano, salsa ca	93534 aramelo a la sal.
BLACK COLA Helado al estilo chuche cola (color negro).	93831
BUNTY Helado de coco, trocitos de chocolate.	93726
CAFÉ ARÁBICA	93509
CARAMELO A LA SAL	93504
CARROT CAKE NUEVO Helado de leche, trocitos de bizcocho carrot cake.	IC60510
CHOCOLATE Decorado con virutas de chocolate.	92493
CHOCOLATE BLANCO CRUNCH Helado de chocolate blanco, trocitos de caramelo crocante	93744
CHOCOLATE BLANCO NATELLOSO Helado de chocolate blanco, salsa de natelloso, trocitos de	93825 avellana.
CHOCOLATE BROWNIES	93511



Helados 6 l

	referencia
DONUTS NUEVO Helado de donut, trocitos de azúcar.	IC60301
DULCE DE LECHE	93716
FRESA CON TROCITOS Helado de fresa, trocitos de fresa semi-confitada.	73993
GALLETA MARÍA CHOCOLATE NUEVO. Helado de galleta maría, salsa de chocolate, trocitos de galleta.	IC60300
K-BUENO Helado de avellana, salsa de chocolate y trocitos de galleta.	IC60386
LECHE MERENGADA	72992
MENTA CHOCOLATE Helado de menta, trocitos de chocolate.	93506
NATA	72991
PHILADELPHIA Helado de queso crema Philadelphia, salsa de frutos rojos.	IC60331
PISTACHO Helado de pistacho, trocitos de pistachos tostados.	93505
PITUFO Helado de caramelo (color azul), salsa de frambuesa.	93746
ROCHER AVELLANA Helado de praliné avellana, trocitos de avellana recubiertos en chocolate con leche y trocitos de oblea de chocolate con lec	93839 :he.

Helados 6 l



	referencia
RON CON PASAS	IC60214
STRACCIATELLA Helado de crema stracciatella, trocitos de chocolate.	93510
TROCITOS DE OREO® Helado de nata con trocitos de galleta Oreo®.	93507
TURRÓN	72348
UNICORNIO Helado de caramelo de fresa, helado de caramelo de plátano, salsa de frambuesa (color azul).	93941
VAINILLA BAJO EN AZÚCAR Helado de vainilla con 7% de azúcar (75% menos de azúcar respecto al normal).	75048
VAINILLA BOURBON	93500
VAINILLA COOKIES Helado de vainilla, trocitos de galleta de chocolate, salsa de ca	93514 Iramelo.
VAINILLA PECÁN FUDGE Helado de vainilla, nueces pecán caramelizadas, salsa de cara	93513 melo.
VIOLETA	93508
YOGUR BÚLGARO CON ARÁNDANOS Helado de yogur búlgaro y arándanos rojos, trocitos de aránda	93521 anos rojos.
YOGUR BÚLGARO NATURAL	93696



Sorbetes 6 l

FRAMBUESA	93720
FRESA CON TROCITOS Sorbete de fresa, trocitos de fresa semi-confitada.	93701
HORCHATA	IC60165
LIMÓN	93693
MANGO	93724
MARACUYÁ	93705



NATA

Helado. Rinde 13 milkshakes.

92497|5|x1





NUEVO PALET HELADO DE NATA

Helado. Rinde 16 milkshakes. 90949 | 80 ml x 48

Ingredientes: 3 bolas/palet, 20ml de salsa, 100ml de leche. Preparación:









1. Añadir los ingredientes

2. Batir 1 minuto

3. Servir un un vaso

4. Decorar con toppings

Helados y sorbetes 7,5 l



CAFÉ ARÁBICA Helado.	93265
CHOCOLATE Decorado con chocolate.	93266
BUNTY Helado de coco, trocitos de chocolate.	93228
FRAMBUESA Sorbete.	93243
LIMÓN Sorbete.	93238
LIMÓN MERENGUE Helado de crema de limón, merengue flambeado.	93271
MANGO Sorbete.	93245
MARACUYÁ Sorbete.	93241
NATELLOSO Helado de avellana, salsa de chocolate.	93231
PISTACHO Helado de pistacho, trocitos de pistachos tostados.	93272
PITUFO Helado de caramelo (color azul), salsa de frambuesa.	93252
STRACCIATELLA Helado de crema stracciatella, trocitos de chocolate.	93220
TIRAMISÚ CON MASCARPONE Helado de mascarpone y Marsala, trocitos de galleta bañada en café, salsa de chocolate-café. Contiene alcohol.	93235
TROCITOS DE OREO Helado.	93274
VAINILLA BOURBON Helado.	93264
VAINILLA COOKIES Helado de vainilla, trocitos de galleta de chocolate, salsa de caramelo.	93236
VIOLETA Helado.	93269
YOGUR BÚLGARO NATURAL Helado.	93260

HFI ADOS PARA LLEVAR

Vasitos individ

Vasito de plástico con tapa individual

NUEVA OFERTA EN 2023

FRESA SENGA SIN GLUTEN

Sorbete Alta Expresión.

90912 | 120 ml x 20

LIMÓN EXPRIMIDO SIN GLUTEN

Sorbete Alta Expresión.

90911 | 120 ml x 20

MANGO SIN GLUTEN

Sorbete Alta Expresión.

90910 | 120 ml x 20

VAINILLA CON VAINAS DE MADAGASCAR SIN GLUTEN

Helado Alta Expresión con leche fresca.

90915 | 120 ml x 20

CHOCOLATE NEGRO

Sorbete (contiene gluten).

90917 | 120 ml x 20



larros de heladi

Tarros de plástico reciclable



NUEVO

DÚO DE MANDARINAS

Sorbete de mandarina con salsa de mandarina.

AVELLANA ITALIANA CON SALSA DE CHOCOLATE

CHOCOLATE BELGA CON SALSA DE CHOCOLATE

IC28204 | 150 ml x 20

IC29204 | 500 ml x 12

NATA CON SALSA DE CHOCOLATE

DÚO DE FRESAS

VAINILLA **CON CARAMELO**

YOGUR NATURAL

CON MORAS

Sorbete de fresa con salsa de fresa.

IC28207 | 150 ml x 20

IC29207 | 500 ml x 12

HELADOS PARA LLEVAR

PALETINA

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



CARAMELO A LA SAL

Helado de leche entera, caramelo y un toque de sal. \pm 15 x 5 x 2 cm 160265 | 110 g x 25



CHOCOLATE

Helado. 14% de chocolate. ± 15 x 5 x 2 cm 96804 | 110 g x 25



FRAMBUESA

Sorbete. 54% de pulpa de frambuesa. \pm 15 x 5 x 2 cm 160225 | 110 g x 25



FRESA

Sorbete. 58% de pulpa de fresa. \pm 15 x 5 x 2 cm 96801 | 110 g x 25



LIMÓN VERDE

Sorbete. 15% de zumo de limón y 0,5% de zumo de lima. \pm 15 \times 5 \times 2 cm 96817 | 110 g \times 25



MANGO

Sorbete. 41% de pulpa de mango. $\pm 15 \times 5 \times 2 \text{ cm}$ 96818 | 110 g x 25



PIÑA Y MENTA

Sorbete. 57% de pulpa de piña y 0,2% de menta. \pm 15 x 5 x 2 cm 96805 | 110 g x 25



PISTACHO

Helado de leche entera y pistacho. $\pm 15 \times 5 \times 2$ cm $160266 \mid 110 \text{ g} \times 25$



NARANJA EXPRIMIDA

Sorbete. 62% de zumo de naranja. $\pm 15 \times 5 \times 2 \text{ cm}$ $160226 \mid 110 \text{ g} \times 25$





NUEVO K-BUENO BLANCO

Helado de leche entera con kinder bueno, avellanas y trocitos de chocolate negro. \pm 12 x 5 x 2 cm

160375 | 80 g x 25

BATIDOS PARA LI EVAR

(idealmente de manzana) o agua, mezcle durante 45 segundos.





DÁTIL PARADISE

33% dátiles, 33% arándanos, 33% plátano.



VITAMINA BOOST

31% zanahoria, 31% mango, 31% naranja, 7% limón.



PAPAYA MANIA

34% fresa, 33% melocotón, 33% papaya.



COCO CRUSH

54% leche de coco, 27% piña, 19% plátano.



FRESA LOVE

60% fresa, 40% plátano. 160230 | 150 g x 15



BAYAS POWER

40% fresa, 40% mora, 20% frambuesa.



TROPICAL MIX

40% piña, 30% papaya, 30% mango.



NATURAL GREEN

37% plátano, 30% col Kale, 18% mango, 15% hierba limón.

Fabricante de postres helados



8 HELADEROS ARTESANOS EN NUESTRO OBRADOR

Elaboramos postres helados en nuestro obrador artesano en el centro de Corbières respetando las reglas de elaboración artesana.

30 ESPECIALIDADES HELADASDECORADAS A MANO

Postres helados fabricados de la A a la Z: el merengue italiano con azúcar cocido, la nata montada en batidora, las recetas de los helados y sorbetes, el moldeo, la cobertura, el relleno y el acabado. ¡Todo está hecho a mano!

MINUCIOSIDAD, "SAVOIR-FAIRE"

Y ASESORAMIENTO

Los clientes nos confían sus fabricaciones a medida ya sea llenar tarrinas para la venta para llevar, quenelles o cubos de helado "listos para servir".

Postres helados





Sacar 5 minutos antes de servir.





SOUFFLÉ FIOR DI LATTE NUBE

Bizcocho cacao, nueces pecán tostadas, caramelo con crema, soufflé helado, nube.

 $\pm 13 \times 2.5 \times 2.5 \text{ cm}$

4704 | 65 g x 28



SOUFFLÉ DE BANOFFEE

Pasta sablé con spéculoos, soufflé de plátano, interior de dulce de leche.

+ Ø7x4cm

4648 | 95 g x 12



NUEVA RECETA

SOUFFLÉ DE CHOCOLATE

Bizcocho dacquoise de cacao, soufflé de chocolate negro Guanaja 80%. Huevos de gallinas criadas al aire libre. $\pm \emptyset 7 \times 4.5$ cm

4784 | 70 g x 12



SOUFFLÉ DE PARFAIT CAFÉ

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

 $\pm Ø7x4cm$

4239 | 73 g x 12

00



SOUFFLÉ DE CARAMELO

Bizcocho melindro, jarabe de caramelo a la sal, soufflé de caramelo a la sal, cobertura de nougat caramelizado en polvo.

 \pm Ø7x3cm

2828 | 110 g x 12



33



SOUFFLÉ DE MANDARINA

Bizcocho melindro empapado de mandarina, soufflé de mandarina, cobertura de nougat caramelizado en polvo.

 $\pm Ø8x5cm$

3163 | 105 g x 12



Soufflés halados

Sacar 5 minutos antes de servir.



SOUFFLÉ DE VAINILLA **FRAMBUESA**

Bizcocho melindro, soufflé de vainilla, coulis de frambuesa. Decorado con una frambuesa. $\pm 07x4cm$

4240 | 85 g x 12



SOUFFLÉ DE COCO MANGO

Bizcocho melindro, soufflé de coco, coulis de mango v maracuvá.

 $\pm Ø7x4cm$

4241 | 83 g x 12



SOUFFLÉ DE YUZU LIMÓN

Bizcocho melindro, soufflé de yuzu y limón, coulis de limón v limá.

 \pm Ø 7 x 4 cm

4242 | 83 g x 12

ostres helados en tarros

Tarro de vidrio reutilizable con tapa de plástico reciclable. Sacar 5 minutos antes de servir.

33



NUEVO FORMATO CHEESECAKE FRESA

Helado de cheesecake, coulis fresa y crumble.

90361 | 60 g x 15





NUEVO FORMATO

LIMÓN MERENGUE

Helado de limón, crumble y merengue italiano.

90362 | 60 g x 15

Postres helados individuales

Sacar 5 minutos antes de servir.



NUEVO

BOLA ROCHER

Helado de praliné de avellana, interior de helado de chocolate, cobertura de nata montada con trocitos de almendras caramelizadas.

 \pm Ø 6,5 x 6 cm

90953 | 75 g x 12





LINGOTE CACAHUETE CARAMELO

Helado de cacahuete, salsa de caramelo, trocitos de cacahuetes tostados y salados, cobertura de chocolate con leche.

 \pm 7,5 x 5,5 x 3,5 cm

90920 | 70 g x 30





SECRETO FRESA BERGAMOTA

Pasta sablé de mantequilla pura, compota de fresa y bergamota, mousse de mascarpone. Decorado con virutas de pistacho.

 $\pm 16.5 \times 2.5 \times 3 \text{ cm}$

4606 | 85 g x 16

20



PROFITEROLES HELADO DE VAINILLA

Pasta choux de mantequilla pura rellena de helado de vainilla.

 \pm Ø3 cm

PFCHAPROFITER0003 | 26 g x 50 | \$\$



LINGOTE ROCHER

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

 $\pm 9x4x3,5 cm$

90901 | 90 g x 17

00



CHEESECAKE FRUTOS ROJOS

Pasta sablé de mantequilla pura, soufflé de crema de queso, coulis de frutos rojos.

 $\pm 07x4cm$

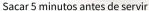
4607 | 95 g x 12

33



Mochis helados

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





NUEVO

MOCHI HELADO SAKURA

Pasta de arroz rellena de helado de té verde con flor de cerezo.

 $\pm Ø5x3cm$

160396 | 35 g x 45



Pasta de arroz rellena de helado

de coco + Ø5x3cm

160364 | 35 g x 45



MOCHI HELADO MANGO MARACUYÁ

Pasta de arroz rellena de helado de mango v maracuvá.

 $\pm Ø5x3cm$

96889 | 35 g x 45



MOCHI HELADO FRAMBUESA LICHI

Pasta de arroz rellena de helado de frambuesa lichi.

 $\pm Ø5x3cm$

96890 | 35 g x 45



MOCHI HELADO TÉ VERDE MATCHA

Pasta de arroz rellena de helado de té verde Matcha.

 $\pm Ø5x3cm$

96899 | 35 g x 45

abricaciones a medida



CUBOS "LISTOS PARA SERVIR" ORIGINALES

un mínimo de 3 cajas.

 $\pm 3.5 \times 3.5 \text{ cm}$



VASITOS

Sabores bajo pedido con Sabores bajo pedido con Sabores en bolas (Ø 5 un mínimo de 5 cajas.



"LISTOS PARA SERVIR"

cm) o quenelles (Ø 7 cm) con un pedido mínimo de 5 cajas.

40 g x 48 (bolas) 40 g x 40 (quenelles)



BOLAS Y OUENELLES BOLAS DE VAINILLA

Bolas de helado de vainilla (otros sabores bajo pedido).

 \pm Ø 5 cm

72523 | 65 ml x 48 | **

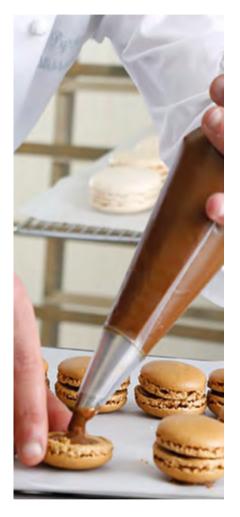
40 ml x 96



50 ml x 125



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.

325 REFERENCIAS DE PASTELERÍA EN 5 OBRADORES DE PRODUCCIÓN

Cada obrador 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







PASTELERÍA

Pasteleria



Creaciones

PHILIPPE URRACA

Decórelos para personalizar sus postres





NUEVO

SECRETO EXÓTICO

Bizcocho de almendra y coco, compota de mango-maracuyá, crema Chiboust al ron.

 \pm 16 x 2,5 x 4 cm

4758 | 80 g x 16



SECRETO DE LIMÓN

Pasta sablé de avellana, crujiente de chocolate blanco, crema de limón verde de Sicilia.

 \pm 16 x 2,5 x 4 cm

3663 | 100 g x 16



Pasta sablé, crujiente de turrón de chocolate, mousse de chocolate de Perú. Decorado con un palito de chocolate con virutas de pistacho. \pm 16 x 2.5 x 3 cm

3664 | 85 g x 16





CÚPULA DE FRUTAS

Bizcocho dacquoise de coco, mousse de mango, interior de frutos rojos, glaseado de mango.

 \pm Ø 7,5 cm

4082 | 85 g x 12



TARTALETA SAINT-HONORÉ

Hojaldre de mantequilla con azúcar moreno, crema de vainilla,interior de dulce de leche, crema chantilly, chou crujiente.

 $\pm Ø8x6cm$

4460 | 90 g x 12



***** 4 h - 4°C



CÚPULA DE CHOCOLATE

Bizcocho dacquoise, crujiente de praliné de avellana, mousse de chocolate, cobertura de chocolate efecto terciopelo. ± Ø 7,5 cm

95433 | 75 g x 16

₩ 4 h - 4°C

11 24 h - 4°C



PROFITEROLE CHOCOLATE PRALINÉ

Chou crujiente de cacao, mousse de chocolate de Perú, crujiente de chocolate, interior praliné de avellana y almendra.

 $\pm \, \emptyset \, 7,5 \, x \, 5,5 \, cm$

4649 | 95 g x 12



₩3h-4°C



Nuestro objetivo:

- Aumentar el placer mientras reducimos la tasa de sacarosa.
- Reemplazar las harinas blancas con productos brutos.
- Tener una lista corta de ingredientes.



OPÉRA FINGER EARL GREY

Bizcocho joconde empapado en té Earl Grey, ganache de chocolate con leche y té Earl Grey, crema de mantequilla con ralladuras de naranja.

 $\pm 13 \times 2.5 \, \text{cm}$

95460 | 100 g x 33





CUADRADO DE CHOCOLATE

Pasta sablé de chocolate elaborado con harina de garbanzo, harina de arroz y azúcar de flor de coco. Galleta sin harina tipo brownie. Chocolate cremoso con azúcar integral y glaseado de chocolate 73%. \pm 5,8 x 5,8 cm

95430 | 70 g x 24



Idea de emplatado



FINGER CHEESECAKE

Pasta sablé de mantequilla pura y azúcar de flor de coco, crema queso fresco (29%), mousse de zumo de limón de Sicilia con sirope de agave. \pm 12×3×3,5 cm

4705 | 90 g x 27





TARTALETA DE LIMÓN

Pasta sablé con harina de trigo, almendras en polvo, azúcar de flor de coco, crema de limón con sirope de agave.

 \pm Ø7cm

95431 | 110 g x 12



Coulants y fondants

COULANTS SIN GLUTEN



COULANT DE CHOCOLATE SIN GLUTEN

Mantequilla pura. ± Ø7,5 x 3,5 cm

4184 | 120 g x 16



COULANT DE CHOCOLATE CLASSIC SIN GLUTEN

 $\pm \, \emptyset \, 7.5 \, x \, 3.5 \, cm$

3417 | 120 g x 36



COULANT DE CHOCOLATE CLASSIC SIN GLUTEN

 $\pm Ø8x3cm$

4042 | 100 g x 32

30 seg - 800W



≋30 seg - 800W

5 d - 4°C

COULANT DE CHOCOLATE FRÍO SIN GLUTEN

Mantequilla pura.

 \pm Ø8x2cm

2831 | 100 g x 24





COULANT DE PRALINÉ SIN GLUTEN

Coulant con mantequilla pura, interior de crema de almendras y avellanas trituradas, chocolate, praliné. $\pm \emptyset$ 6,5 x 3,5 cm

3659 | 105 g x 23

■30 seg - 800W

5 d - 4°C



PASTELERÍA VEGANA

FONDANT DE CHOCOLATE VEGANO

100% vegetal. $\pm \varnothing 8\,\mathrm{cm}$

4265 | 120 g x 32

30 seg - 800W





Coulants, fondants

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





COULANT DE TURRÓN

Coulant de turrón, interior de turrón.

 \pm Ø 6.5 cm

4771 | 95 g x 23



₹145 seg - 750W

1 5 d - 4°C



NUEVO

TAPÓN DE CHOCOLATE **PURO ORIGEN**

Tapón de mantequilla pura y chocolate 63% puro origen de Ghana. \pm Ø 6,5 cm

4761 | 95 g x 24



30 seg - 800W

5 d - 4°C



COULANT DULCE DE LECHE

Coulant de dulce de leche. interior de dulce de leche.

 \pm Ø 6.5 cm

4656 | 97 g x 23

≥ 20 seg - 800W 1 5 d - 4°C



FONDANT DE CHOCOLATE **BLANCO Y NEGRO**

Fondant de chocolate, interior de chocolate blanco.

 \pm Ø7cm

4176 | 90 g x 23





COULANT DE YUZU LIMÓN

Coulant de mantequilla pura, interior ganache de chocolate, yuzu y limón. $\pm \emptyset$ 6,5 x 2,5 cm

3671 | 105 g x 23



≋ 30 seg - 800W 5 d - 4°C



DÚO DE CHOCOLATE CARAMELO A LA SAL

Coulant de chocolate, interior de caramelo con un toque de sal, mantequilla pura. $\pm \emptyset 7 \times 3,5$ cm

3677 | 115 g x 16





COULANT DE CHOCOLATE

 \pm Ø8 cm

3676 | 100 g x 32





COULANT DE CHOCOLATE

Mantequilla pura. Chocolate negro (59,5% de cacao). \pm Ø 6,5 cm

2299 | 90 g x 20



Todo chocolate









LINGOTE TODO CHOCOLATE MILHOJAS DE CHOCOLATE

Brownie de chocolate, chocolate crujiente, ganache de chocolate. Decorado con ganache montada de chocolate y pétalos de chocolate. $\pm 12.5 \times 3 \times 4 \text{ cm}$

150040 | 100 g x 14



Brownie de chocolate, láminas de chocolate, crema de chocolate y crema de chocolate con leche.

 $\pm 11 \times 3.5 \, \text{cm}$

150032 | 95 g x 14



FINGER CHOCOLATE PECÁN

Bizcocho de cacao, mousse de praliné y chocolate con leche, nueces pecán.

 $\pm 11 \times 3 \times 2.5 \text{ cm}$

4506 | 65 g x 24





LOCURA DE CHOCOLATE

Alternando 2 bizcochos y 2 capas de chocolate diferente: bizcocho dacquoise, crema de chocolate, bizcocho de cacao, mousse de chocolate. Decorado con ganache de chocolate y un punto dorado.

 \pm 5,3 x 5,3 x 5,5 cm

160074 | 120 g x 20





DELICIA DE CHOCOLATE

Alternando 3 bizcochos y 3 capas de chocolate diferente: joconde de cacao, ganache, dacquoise de cacao, crema de chocolate, bizcocho genovés de cacao, mousse amargo. Decorado con glaseado y una hoja de chocolate. \pm 5,5 x 5,5 x 4 cm

2330 | 90 g x 30



Todo chocolate



NUEVO

CHOCO DELUXE

Sablé de chocolate, cremoso de chocolate negro 62% y mousse de chocolate, rocher de mousse de praliné con cobertura de almendra crocanti.

160424 | 100 g x 20





ÓVALO CHOCOLATE SEMILLAS

Bizcocho de chocolate sin harina, crujiente de semillas de calabaza, girasol y quinoa, mousse de chocolate negro. Decorado con granola casera. $\pm\,9\,\times\,4\,\times\,3.5\,\mathrm{cm}$

95387 | 70 g x 20





CRUJIENTE DE CHOCOLATE

Mousse de chocolate, crujiente de avellana, ganache de chocolate. $\pm \emptyset$ 7 cm

3299 | 100 g x 12





SABLÉ FONDANT DE CHOCOLATE

Galleta sablé de mantequilla pura, fondant de chocolate negro. \pm Ø 7 x 4 cm

4461 | 80 g x 24





TARTALETA DE CHOCOLATE

Pasta dulce, ganache de chocolate de Sudamérica.

 \pm Ø9cm

96613 | 90 g x 24





PIRÁMIDE DE CHOCOLATE BLANCO

Bizcocho succès de almendra, mousse de chocolate blanco, crema de caramelo, cobertura crujiente de chocolate blanco. \pm 7×7×8 cm

2772 | 80 g x 12





PIRÁMIDE DE CHOCOLATE NEGRO

Bizcocho succès de almendra, mousse de chocolate negro, cobertura crujiente de chocolate negro. \pm 7×7×7 cm

2770 | 80 g x 12



Todo





BOMBÓN TRES CHOCOLATES

Galleta sablé, mousse de tres chocolates, cobertura de glaseado de chocolate. Decorado con una lámina de chocolate.

 $\pm Ø7 cm$

150022 | 90 g x 12





CHOCOLATE, VAINILLA Y CRUJIENTE DE MACADAMIA

mousse de chocolate 70%, interior de vainilla Bourbon, glaseado de chocolate. Decorado con chocolate.

 $\pm Ø6x4.5 cm$

IC18490 | 95 g x 10





DÚO DE CHOCOLATE

Base de crujiente de macadamia, Bizcocho, mousse de chocolate negro, mousse de chocolate blanco, glaseado de chocolate. Decorado con una frambuesa y una lámina de chocolate blanco.

 \pm Ø 6.5 cm

100292 | 95 g x 18





CONO DE CHOCOLATE **AVELLANA**

Bizcocho de cacao, mousse de avellana, interior líquido de chocolate, cobertura de chocolate. Decorado con ganache de chocolate.

 \pm Ø7 cm

100293 | 85 g x 18





CUBO TRES CHOCOLATES

Bizcocho de cacao, composición de tres mousses de chocolate: negro, con leche y blanco. Decorado con una almendra bañada en chocolate.

 $\pm 6 \times 6 \times 4.8 \, \text{cm}$

160001 | 90 g x 20





TERCIOPELO DE **CHOCOLATE**

Galleta sablé de cacao, mousse de chocolate, interior de trozos de chocolate crujiente, cobertura de chocolate con efecto terciopelo. Decorado con chocolate.

 $\pm 6 \times 6 \times 4 \text{ cm}$

100317 | 76 g x 18



Todo chocolate



Idea de emplatado







PASTEL DE CHOCOLATE

24% de chocolate. Precortado en 12 raciones.

 \pm Ø 24 x 3,5 cm

3950 | 1,2 kg x 1





PASTEL DE CHOCOLATE DE LA ABUELA

Receta tradicional con mantequilla pura, 24% de chocolate. Precortado en 12 raciones.

 \pm Ø 24 x 3,5 cm

3949 | 1,2 kg x 1



FINGER SABOR DE JAPÓN

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

± 13 x 2,5 cm

3567 | 70 g x 28





FINGER DE COCO Y PIÑA

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

 $\pm 13 \times 2.5 \, \text{cm}$

4315 | 65 g x 28





FINGER DE MANGO Y MARACUYÁ

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

 \pm 13 x 2,5 x 3 cm

4194 | 78 g x 28





NUEVO FORMATO

FINGER PANNA COTTA CON **HIGOS PAN DE ESPECIAS**

Pan de especias, bizcocho succès de avellana y almendra, panna cotta, compota de higos (30% de higos).

 $\pm 13 \times 2.5 \, \text{cm}$

4745 | 90 g x 28





NUEVO FORMATO

FINGER DE FRAMBUESA CON FRUTAS DEL BOSOUE

Bizcocho ioconde empapado en licor de frambuesa, mousse de frambuesa, trocitos de frutos

 $\pm 13 \times 2,5 \times 2,7 \text{ cm}$

4755 | 60 g x 28





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

 $\pm 13 \times 2,5 \times 2,5 \text{ cm}$

4508 | 70 g x 28





NUEVO FORMATO

FINGER DE CHOCOLATE NEGRO

Bizcocho joconde de cacao, mousse de chocolate negro, bizcocho genovés empapado, terciopelo de chocolate negro.

 $\pm 13 \times 2,5 \, \text{cm}$

4757 | 60 g x 28





FINGER DE TRES CHOCOLATES

Bizcocho de chocolate, crujiente de grué de cacao (habas tostadas y trituradas), mousses de chocolate: negro, con leche y blanco, cobertura de cacao efecto terciopelo. \pm 13 x 2,5 cm

95359 | 90 g x 33





FINGER DE CHOCOLATE

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

 \pm 13 x 2,5 cm

4186 | 70 g x 28



Tartas tativs

La tarta Tatin es una variante de la tarta de manzana en la que las manzanas han sido caramelizadas en mantequilla y azúcar, antes de incorporar la masa. Su peculiaridad es que se trata de una tarta montada al revés, es decir, para su elaboración las manzanas se ponen debajo y la masa encima.

TARTAS TATINS DE MANZANA



TARTA TATIN 100G

Pasta brisa con manzanas caramelizadas. ± Ø7 cm

4827 | 100 g x 28

10 min - 200°C



TARTA TATIN 120G

Pasta brisa con manzanas caramelizadas.

 \pm Ø 10 cm

4828 | 120 g x 20

10 min - 200°C



TARTA TATIN 180G

Pasta brisa con manzanas caramelizadas.

 \pm Ø 10 cm

4829 | 180 g x 24





NUEVA RECETA

TARTA TATIN Ø 24

Pasta sablé con medias manzanas caramelizadas y doradas lentamente al horno.

± Ø 24 cm

IC13030 | 1,4 kg x 1





TARTA TATIN Ø 28

Pasta brisa de mantequilla pura con manzanas caramelizadas.

± Ø 28 cm

4831 | 1,8 kg x 1



TARTAS TATINS DE FRUTAS



TATIN DE HIGOS

Pasta dulce de almendras, higos frescos caramelizados, caramelo.

 $\pm Ø 9.5 \times 2.5 cm$

4091 | 130 g x 22





TATIN DE MANGO

Bizcocho de mantequilla pura, cubos de mango, salsa de caramelo.

 \pm Ø 7,5 x 3 cm

3002 | 100 g x 16



Especialidades de manzana



NUEVO

ROSA DE MANZANA Y HOJALDRE

Láminas de manzana roja enrolladas en pasta de hojaldre con azúcar moreno y canela. Espolvoreado con azúcar glas.

 \pm Ø7x4,5cm

100353 | 95 g x 20





TARTA FINA DE MANZANA Ø 10

Pasta de hojaldre con mantequilla, compota de manzana, trozos de manzana.

 \pm Ø 10 cm

3554 | 65 g x 27





TARTA FINA DE MANZANA Ø 12 Pasta de hojaldre, trozos de manzana.

± Ø 12 cm

3668 | 73 g x 24





TARTA FINA DE MANZANA CON COMPOTA

Pasta de hojaldre, compota de manzana, trozos de manzana.

± Ø 12 cm

3280 | 120 g x 24





TARTA FINA DE MANZANA CON MANTEQUILLA SALADA

Pasta de hojaldre, trozos de manzana, mantequilla salada, glaseado.

 \pm Ø 18 cm

4092 | 140 g x 11



Especialidades de manzava



SABLÉ DE MANZANA

Pasta sablé de mantequilla pura, crema de almendra y manzanas, glaseado.

 \pm Ø9cm

96523 | 110 g x 24





TARTA DE MANZANA A LA ANTIGUA

Pasta brisa de mantequilla pura, rellena de manzanas y un toque de Armagnac.

 \pm Ø9 cm

66186 | 70 g x 30





APPLE PIE

Pasta sablé, compota de manzana con trozos de manzanas asadas con canela, crumble tostado.

 \pm 8,3 x 4 x 3,5 cm

160008 | 100 g x 21





CRUMBLE DE MANZANA Y ALBARICOQUE

Trozos de manzana, albaricoque, canela, crumble.

 \pm Ø 9,5 x 2 cm

90597 | 140 g x 27





SABLÉ DE MANZANA Y FRUTOS ROJOS

Pasta sablé con mantequilla, trozos de manzana, frutos rojos (cerezas, grosellas y frambuesa), crumble. ± Ø8 cm

96388 | 100 g x 24



Tartas de fruta





SABLÉ DE HIGOS ASADOS Ø 10

Pasta sablé de mantequilla pura y avellana, crema de almendra y pistacho, higos asados. ± Ø 10 cm

3660 | 100 g x 18





SABLÉ DE HIGOS ASADOS Ø 12

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

± Ø 12 cm







Merengue flambeado a mano por nuestros pasteleros



Pasta dulce con crema de limón y merengue suave.

 $\pm Ø9 cm$

90576 | 80 g x 24





TARTALETA DE LIMÓN MERENGADA Ø 8

Pasta dulce con crema de limón y merengue suave.

 \pm Ø8cm

96612 | 75 g x 24





TARTALETA DE LIMÓN Y YUZU

Pasta dulce con crema de limón y yuzu. \pm Ø8cm

ITAYUZ03008 | 96 g x 12





TARTALETA DE LIMÓN

Pasta dulce con crema de limón. \pm Ø9 cm

90778 | 90 g x 24





Especialidades de café



NUEVO

LINGOTE DE TIRAMISÚ

Bizcocho savoiardi empapado en almíbar de café, mousse de mascarpone, cobertura de chocolate crujiente y cacao en polvo.

 $\pm 12,5 \times 2,8 \times 3,5 \text{ cm}$

150048 | 80 g x 14





OPÉRA FINGER

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

 \pm 18 x 2 x 2,5 cm

2211 | 69 g x 28





TRIÁNGULO DE TIRAMISÚ

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

 $\pm 14 \times 5,5 \times 5 \text{ cm}$

1995 | 115 g x 14





TIRAMI-CHOU

Chou crujiente con sabor intenso a café, crema de chocolate y café, mousse de mascarpone. \pm Ø 7.5 cm

4577 | 75 g x 12



Fácil de decorar con cacao en polvo





TIRAMISÚ

Bizcocho melindro empapado en café y Marsala, mousse de mascarpone (viene sin cacao en polvo). $\pm \emptyset 7 \times 4 \text{ cm}$

3228 | 100 g x 12



Cheesecakes



CHEESECAKE

Pasta sablé de mantequilla. crema de queso fresco.

 \pm Ø7cm

95503 | 110 g x 36





CHEESECAKE SPÉCULOOS

Pasta sablé con spéculoos, crema de queso fresco.

 \pm Ø 7 cm

90526 | 90 g x 36





CHEESECAKE CHOCOLATE **BLANCO**

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

+ Ø7cm

90685 | 90 g x 36





CHEESECAKE FRUTOS ROJOS

Pasta sablé de mantequilla, crema de queso fresco, interior de frutos rojos.

 $\pm Ø7 cm$

96512 | 90 g x 36





CHEESECAKE LIMÓN **JENGIBRE**

Pasta sablé de mantequilla con iengibre, crema de queso fresco con limón, merengue suizo flambeado. $\pm \emptyset$ 7 cm

90686 | 110 g x 20





CHEESECAKE LIMÓN YUZU

Pasta sablé de mantequilla, crema de queso fresco con sabores asiáticos de yuzu.

 $\pm Ø7cm$

90747 | 90 g x 36









Idea de emplatado



BROWNIE

 $\pm 6 \times 6 \times 2 \text{ cm}$

4183 | 70 g x 48



BROWNIE CON NUECES

Brownie de chocolate con mantequilla pura, nueces troceadas. $\pm 6 \times 6 \times 2 \text{ cm}$

2780 | 70 g x 48





BROWNIE DULCE DE LECHE

Brownie de chocolate con dulce de leche. Decorado con nueces.

 $\pm 6 \times 6 \text{ cm}$

160004 | 85 g x 20



Calentar 6 minutos en el horno a 180°C para un resultado cruijente



BROOKIE®

Brownie de chocolate (16% de chocolate) y mantequilla, cookie con mantequilla y pepitas de chocolate. ± Ø 8.5 x 3 cm

4076 | 80 g x 26





BROOKIE® FINGER

Brownie con trocitos de cookies. Mantequilla pura y huevos camperos.

 $\pm 11 \times 3 \text{ cm}$

4701 | 50 g x 60



Dejar 4 cm entre cada cookie durante la cocción





COOKIE TRIPLE CHOCOLATE

 \pm Ø 10 cm

01273573 | 80 g x 90





COOKIE DE CHOCOLATE **NEGRO Y CON LECHE**

± Ø 10 cm

01273565 | 80 g x 90





COOKIE DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESA

± Ø 10 cm

01273581 | 80 g x 90





MUFFIN DE CACAO VIRUTAS MUFFIN DE CHOCOLATE DE CHOCOLATE NEGRO

9,3% de virutas de chocolate negro, 3,2% de cacao en polvo. \pm Ø7cm

160211 | 125 g x 40





AVELLANA

21% relleno de chocolate avellana. Topping trocitos de chocolate. \pm Ø 7 x 6,5 cm

96318 | 95 g x 20





MUFFIN DE ARÁNDANOS

10% de arándanos.

 \pm Ø 7,5 cm

01222497 | 100 g x 32



Trampantojos



NUEVO AGUACATE

Mousse de cítrico kalamansi, bizcocho savoiardi empapado en Cointreau y naranja, cobertura de chocolate. Hueso de ganache cítricos con cobertura de chocolate con leche. \pm 9,5 x 6 x 4,5 cm

160435 | 85 g x 21





NUEVO LIMÓN

Mousse de limón, gelé de limón, cobertura crujiente de chocolate blanco.

 $\pm 8 \times 5.5 \times 4.5 \text{ cm}$

160429 | 105 g x 20





MANDARINA

Base sablé, mousse de naranja, interior de mermelada de naranja, streusel, trocitos de naranja.

 \pm Ø 5.7 cm

150031 | 75 g x 12





MANZANA

Crema namelaka de manzana verde, chutney de manzana ácida, glaseado de chocolate blanco, palito de regaliz.

± Ø 5,5 cm



CEREZA CHÉRIE

Galleta de avellana, mousse de Guinda, interior al kirsch cubierto de chocolate negro crujiente. Decorado con un palito de chocolate negro. \pm Ø 6 cm

160119 | 95 g x 19





PERA LIMONERA

Base sablé, mousse de caramelo toffee, interior de brunoise de peras confitadas, cobertura de chocolate blanco con vainilla. Decorado con un palito de chocolate. \pm Ø 5,5 cm

160116 | 90 g x 12





coco

Mousse de coco y cobertura de chocolate. $\pm \varnothing$ 7 cm

150011 | 60 g x 12





lrampantojos



NUEVO

HABA DE CACAO

Mousse de chocolate, brownie, crujiente Pailleté Feuilletine y trocitos de avellanas.

 $\pm 10 \times 5.4 \times 4 \text{ cm}$

150049 | 80 g x 12





NUEVO

SWEET BURGER

Pan brioche, hamburguesa de chocolate negro envuelto en crujiente de almendras, loncha de naranja con mango.

 $\pm Ø7x6cm$

160440 | 90 g x 20





HUEVO DE CHOCOLATE BLANCO Y MANGO

Base de chocolate blanco, mousse de chocolate blanco, interior de coulis de mango. \pm Ø 5 cm





GRANO DE CAFÉ

Galleta de café, cremoso de avellana con mousse de café, cobertura de cacao efecto terciopelo.

₩4h-4°C

 \pm Ø 8,4 x 6 cm

160123 | 75 g x 20



MACETA DE TIRAMISÚ

Maceta de chocolate con leche, interior de tiramisú y mascarpone con bizcocho savoiardi empapado en café y Marsala. Crumble de cacao. \pm Ø 6 x 6,5 cm

160148 | 85 g x 20





¥4h-4℃

HUEVO DE VAINILLA Y CARAMELO

Base de chocolate negro, mousse de vainilla, interior de caramelo. \pm Ø 5 cm

150036 | 95 g x 12



Creaciones originales



CRUJIENTE YOGUR FRESA

Bizcocho de muesli bañado en chocolate blanco crujiente, mousse de yogur, confitura de fresa. Decorado con virutas de pistacho.

 $\pm Ø7x4cm$

160430 | 110 g x 20





CAMPANA DE SPÉCULOOS CON MANZANAS

Base sablé de chocolate, mousse de spéculoos, interior de manzanas caramelizadas, glaseado de chocolate negro. Decorado con nips de cacao y un Pailletté Feuilletine bañado en oro. \pm Ø 5,5 x 6,5 cm

160145 | 75 g x 12





PANAL MIEL Y PIÑA

Bizcocho magdalena crujiente, miel en texturas (toffee, mousse y ganache montada), gelé de piña. Decorado con chocolate blanco con caramelo. \pm 6.5 x 4 cm

160139 | 75 g x 20







CRUJIENTE CHOCO CARAMELO

Base de crumble crujiente, bizcocho de almendras cubierto de chocolate con leche y almendras caramelizadas, mousse de chocolate con leche, núcleo de caramelo. ± Ø7×4 cm

160436 | 90 g x 20





SABLÉ COULANT CARAMELO

Galleta sablé con grué de cacao, interior coulant de chocolate con leche y caramelo. Mantequilla pura y huevos camperos.

±Ø7x3cm

4574 | 80 g x 36





PUZLE CHOCOLATE MANDARINA

Brownie de chocolate blanco, ganache de chocolate con cítricos, mousse y brillo de mandarina.

 \pm 5,8 x 5,8 x 4,2 cm

160143 | 80 g x 20





Sapores de proximidad



ARROZ CON LECHE

Arroz bomba cocido en leche con limón y canela, mezclado con nata. Decorado con canela espolvoreada y teja de chocolate negro. \pm \emptyset 7 x 5 cm

100359 | 60 g x 18





NUEVO

TORRIJA DE LECHE MERENGADA

Pan brioche empapado en crema inglesa infusionada con canela, naranja y vainilla y caramelizado. \pm 12 x 4,5 x 3 cm

160431 | 100 g x 21





LINGOTE DE TURRÓN

Bizcocho de cacao, mousse de turrón Jijona, interior de crujiente de almendra, cobertura de granillo de almendra.

± 10 x 4,5 x 2,5 cm

IC18960 | 90 g x 12





TARTA GALLEGA DE ALMENDRAS

Tarta de almendras espolvoreada con azúcar glas.

 \pm Ø 8,5 cm

160094 | 75 g x 12





BRIOCHE ESTILO TORRIJA

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

 \pm Ø 9 x 2 cm

90611 | 120 g x 36





NUEVO

ÓVALO ROCHER TURRÓN

Bizcocho de vainilla, mousse suave de turrón de Jijona, cobertura de chocolate con leche y trocitos de almendras tostadas.

 $\pm 7 \times 5 \text{ cm}$

IC18111 | 65 g x 10





El famoso Saint-Honoré en versión éclair



ÉCLAIR SAINT-HONORÉ

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

± 14 cm

95286 | 90 g x 12





ÉCLAIR DE CAFÉ

Pasta choux con mantequilla pura, crema pastelera sabor café.

 \pm 14 cm

160216 | 80 g x 28





ÉCLAIR DE VAINILLA

Pasta choux con mantequilla pura, crema pastelera sabor vainilla.

± 14 cm

160217 | 80 g x 28





ÉCLAIR DE CHOCOLATE

Pasta choux con mantequilla pura, crema pastelera sabor chocolate.

 \pm 14 cm

160215 | 80 g x 28



Postres individuales



BABA AL RON

Baba remojado en ron, 0% de grasa.

 \pm 5 x 9,5 cm

95620 | 130 g x 15





PASTEL DE NATA

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

 \pm Ø7cm

540188 | 58 g x 72





Postres individuales





ROCHER CHOCOLATE CON LECHE

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

 $\pm Ø6cm$

150008 | 85 g x 12







NAMELAKA CHOCOLATE AVELLANA

Sablé bretón de cacao, cremoso praliné, namelaka de chocolate negro, cobertura de chocolate negro, brillo de cacao.

 \pm 8,4 x 4,3 x 4 cm

160128 | 85 g x 21



NUEVO

BARRITA CHOCOLATE CARAMELO

Bizcocho tierno de almendras, toffee caramelo salado, frutos secos, cobertura de chocolate con leche.

 $\pm 9 \times 3,5 \times 3,5 \text{ cm}$

160425 | 80 g x 21





ROCHER CHOCOLATE BLANCO

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

 \pm Ø 6 cm

150023 | 84 g x 12





NAMELAKA CACAHUETE CHOCOLATE

Galleta de chocolate negro, mousse de cacahuete, cremoso de chocolate con leche, cobertura de caramelo.

 $\pm 8.3 \times 4 \text{ cm}$

160002 | 95 g x 21



Postres individuales



NUEVO

MILHOJAS DE FRAMBUESA

Hojaldre de mantequilla, crema pastelera, mermelada de frambuesa. Decorado con nata montada y pepitas de peta zetas.

 \pm 8,5 x 4,2 cm

100360 | 80 g x 20





PAÑUELO DE YOGUR

Bizcocho de almendra, mousse de yogur, interior de fresa, cobertura de chocolate blanco.

 \pm Ø7cm

150002 | 86 g x 12







LEMON PIE

Sablé bretón con cremoso de limón y merengue flambeado.

 $\pm 11 \times 3 \text{ cm}$

160149 | 95 g x 27





MILHOJAS DE CREMA

Hojaldre de mantequilla, crema pastelera y nata. Decorado con azúcar glas.

 \pm 6,5 x 6,5 cm

100298 | 95 g x 15





PAÑUELO DE CHOCOLATE CACAHUETE

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

 \pm Ø7cm

150005 | 76 g x 12





PARFAIT COCO

Bizcocho dacquoise de almendra, mousse manjar blanco de coco (leche de coco, nata y gelatina). Viene sin decoración.

 \pm Ø 7 x 4 cm

4078 | 78 g x 12







LICHI GROSELLAS NEGRAS

Galleta sablé, mousse de lichi, interior de grosellas negras. Cobertura efecto terciopelo.

 $\pm 6 \times 3.5 \, \text{cm}$

100341 | 70 g x 18





BOMBA DE FRUTOS ROJOS

Galleta sablé, mousse de frutos rojos: pulpa de fresa y frambuesa, interior de compota de fresa, cobertura de cacao efecto terciopelo. Decorado con una gota de mermelada de fresa y lámina de chocolate blanco. \pm Ø 7 x 5 cm

100321 | 95 g x 18





SOL DE MARACUYÁ

Galleta sablé, mousse de chocolate blanco, glaseado de maracuyá.

 \pm Ø7x4cm

100319 | 85 g x 18





FLOR DE YUZU MANDARINA

Galleta sablé, mousse de yuzu, interior de mandarina. Cobertura efecto terciopelo.

 \pm Ø 6 x 3,5 cm

100342 | 70 g x 18



Postres individuales



YOGUR CON MORAS

Galleta crujiente, cremoso de grosella negra y mora, mousse de yogur natural.

 \pm 6,5 x 6 cm

160007 | 90 g x 20







ZANAHORIA Y COCO

Bizcocho de zanahoria y nueces, mousse de coco.

 $\pm 8x4cm$

160014 | 100 g x 21





ESPIRAL DE FRUTOS ROJOS

Mousse de frutos rojos (fresa y frambuesa) y mermelada de frutos rojos.

± Ø 6,5 cm

100294 | 80 g x 18



ÓVALO DE CHOCOLATE BLANCO MARACUYÁ

Mousse de chocolate blanco y crema de maracuyá.

100296 | 80 g x 18





CRUJIENTE DE FRUTOS **ROJOS MARACUYÁ**

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

 \pm Ø7x3cm

160070 | 90 g x 20





CRUJIENTE DE AVELLANAS

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

 $\pm Ø7x3cm$

160071 | 90 g x 20





MASSINI INDIVIDUAL

Alternando 3 capas de bizcocho con trufa y nata. Acabado con yema tostada.

± Ø 6,5 cm







COCO, CACAO Y ALBARICOQUE

Gelé de albaricoque, bizcocho de cacao, mousse de coco, crocante de coco.

 $\pm Ø6x7cm$

160140 | 85 g x 20





FRESA EN TEXTURAS

Cremoso de fresas, fresas semiconfitadas, mousse de fresa, streusel.

 $\pm Ø6x7cm$

160141 | 90 g x 20





PLÁTANO, CARAMELO Y VAINILLA

Toffee caramelo plátano, bizcocho plátano, mousse de vainilla, streusel de cacao, perlas crocantes.

 $\pm Ø6x7cm$

160142 | 70 g x 20





DOS CHOCOLATES

Mousse de chocolate blanco, cremoso de chocolate.

 $\pm Ø5 cm$

IC19101 | 120 ml x 12





YOGUR Y FRUTAS ROJOS DEL BOSQUE

Mousse de frutos rojos, bizcocho red velvet, mousse de yogur, gelé de frambuesa.

 $\pm Ø5 cm$

IC19104 | 120 ml x 12



Ideas de emplatados



Si busca ideas de **emplatados originales y creativas** para su menú, le invitamos a consultar la sección IDEAS DE EMPLATADOS en el Blog de nuestra página web: www.compagniedesdesserts.com/es

En nuestro canal de **Youtube, La Compagnie des Desserts España**, también podrá descubrir ideas de **maridaje y presentación con nuestros productos** en nuestros videos y webinars.

Los postres que viajan



En la venta para llevar, es fundamental cuidar tanto el contenido como el envase. Ante el auge del servicio de comida a domicilio y takeaway, hemos desarrollado una gama de productos adaptados para el transporte.

Con ello, pretendemos ofrecerle una solución y ayudarle a encontrar los helados y postres más adecuados para completar su oferta de **Delivery o Take-Away**, garantizando la seguridad de un producto totalmente protegido y sin necesidad de manipular.

E A W AV

Take-Away



Helados y Sorbetes para llevar

TARROS DE HELADO

Tarros de plástico reciclable

NUEVO

DÚO DE MANDARINAS

Sorbete de mandarina con salsa de mandarina.

IC28218 | 150 ml x 20



IC28217 | 150 ml x 20

IC29217 | 500 ml x 12

VAINILLA CON CARAMELO

IC28201 | 150 ml x 20

IC29201 | 500 ml x 12

CHOCOLATE BELGA CON SALSA DE CHOCOLATE

IC28204 | 150 ml x 20

IC29204 | 500 ml x 12

YOGUR NATURAL CON MORAS

IC28223 | 150 ml x 20

IC29223 | 500 ml x 12

NATA CON SALSA DE CHOCOLATE

IC28205 | 150 ml x 20

IC29205 | 500 ml x 12

DÚO DE FRESAS

Sorbete de fresa con salsa de fresa.

IC28207 | 150 ml x 20

C29207 | 500 ml x 12

VASITOS INDIVIDUALES NUEVA OFERTA EN 2023

Vasito de plástico con tapa individual

FRESA SENGA SIN GLUTEN

Sorbete Alta Expresión.

90912 | 120 ml x 20

LIMÓN EXPRIMIDO SIN GLUTEN

Sorbete Alta Expresión.

90911 | 120 ml x 20

MANGO SIN GLUTEN

Sorbete Alta Expresión.

90910 | 120 ml x 20

VAINILLA CON VAINAS DE MADAGASCAR SIN GLUTEN

Helado con leche fresca.

90915 | 120 ml x 20

CHOCOLATE NEGRO

Sorbete (contiene gluten). 90917 | 120 ml x 20







CARAMELO A LA SAL

Helado de leche entera, caramelo y un toque de sal. ± 15 x 5 x 2 cm



CHOCOLATE

Helado. 14% de chocolate. ± 15 x 5 x 2 cm 96804 | 110 g x 25



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



FRAMBUESA

Sorbete. 54% de pulpa de frambuesa. $\pm 15 \times 5 \times 2$ cm $160225 \mid 110 \text{ g} \times 25$



FRESA

Sorbete. 58% de pulpa de fresa. \pm 15 x 5 x 2 cm 96801 | 110 g x 25



LIMÓN VERDE

Sorbete. 15% de zumo de limón y 0,5% de zumo de lima. \pm 15 x 5 x 2 cm 96817 | 110 g x 25



MANGO

Sorbete. 41% de pulpa de mango. \pm 15 x 5 x 2 cm 96818 | 110 g x 25



PIÑA Y MENTA

Sorbete. 57% de pulpa de piña y 0,2% de menta. \pm 15 x 5 x 2 cm 96805 | 110 g x 25



PISTACHO

Helado de leche entera y pistacho. $\pm 15 \times 5 \times 2$ cm $160266 \mid 110 \text{ g} \times 25$



NARANJA EXPRIMIDA

Sorbete. 62% de zumo de naranja. $\pm 15 \times 5 \times 2$ cm $160226 \mid 110 \text{ g} \times 25$

PALETINAS KIDS



NUEVO K-BUENO BLANCO

Helado de leche entera con kinder bueno, avellanas y trocitos de chocolate negro. \pm 12 x 5 x 2 cm 160375 | 80 g x 25

POSTRES PARA LIEVAR

elados en tarros

Tarro de vidrio reutilizable con tapa de plástico reciclable. Sacar 5 minutos antes de servir.



NUEVO FORMATO

CHEESECAKE FRESA

Helado de cheesecake, coulis fresa y crumble.

90361 | 60 g x 15



NUEVO FORMATO

LIMÓN MERENGUE

Helado de limón, crumble y merengue italiano.

90362 | 60 g x 15

stres en vasitos



NUEVO

VASITO COULANT DE CHOCOLATE

Vasito de vidrio. Coulant de mantequillo pura, chocolate negro.

4734 | 85 g x 24





TARTA LIMÓN MERENGADA LATA CHOCOLATE BLANCO

Crumble avellana, crema de limón de Sicilia, merengue.

Ø7x4.5cm

4698 | 65 g x 12





MANGO FRUTOS ROJOS

Cremoso de mango, trocitos de bizcocho, confitura de frutos rojos, mousse de chocolate blanco. Ø 6 x 5,8 cm

IC16006 | 100 g x 12





NUEVO

VASITO CHEESECAKE SPÉCULOOS

Vasito de vidrio. Pasta sablé con spéculoos, crema de queso fresco.

Ø 7.5 cm

4735 | 80 g x 24



BANOFFEE

Trocitos de spéculoos, puré de plátano (22,6%), mousse de mascarpone, interior dulce de leche. Ø 7 x 4,5 cm

4702 | 67 g x 12





LATA DOS CHOCOLATES Y BROWNIE

Mousse de chocolate blanco y chocolate negro 70%, trocitos de bizcocho brownie.

IC16007 | 90 g x 12



POSTRES PARA LIEVAR

Postres en Tarros

Tarros de plástico reutilizados y reutilizables



CAPPUCCINO CHOCOLATE

Mousse de chocolate con leche con café, streusel de cacao, glaseado de chocolate con leche y perlas crujientes. Ø 7 cm

150044 | 85 g x 16





CARROT CAKE

Bizcocho de zanahoria, crema de queso, nueces y pasas.

Ø7cm

150045 | 90 g x 16





CHEESECAKE

Mousse de queso, mermelada de grosella negra, galleta. Ø 7 cm

150027 | 90 g x 16





LEMON PIE

Crema de limón, merengue, streusel.

ð 7 cm

150028 | 80 g x 16





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





TRES CHOCOLATES

Mousses de tres chocolates: negro, con leche y blanco. Decorado con perlas crujientes.

Ø7cn

150026 | 90 g x 16





TIRAMISÚ

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

Ø 7 cn

150025 | 90 g x 16



Snacking



GOFRES DE LIEJA

Gofre de Lieja con trocitos de azúcar, sin aceite de palma. Posibilidad de calentar. Embalaje individual.

160394 | 100 g x 48



kies hornendas

5 min - 180°C

24 h - 20°C

Embalaje individual



MEGA COOKIE DOBLE CHOCOLATE

 \pm Ø 11 cm

160478 | 106 g x 30 |







COOKIE TRES CHOCOLATES

 \pm Ø 8,5 cm

96918 | 62 g x 50





MEGA COOKIE PEPITAS DE CHOCOLATE **CON LECHE**

 \pm Ø 11 cm

160477 | 106 g x 30





COOKIE PEPITAS DE CHOCOLATE CON LECHE

 \pm Ø9 cm

160474 | 45 g x 110



Postres para compartir



Pastelería anglosajona precortada



PECAN PIE SIN GLUTEN

Pasta dulce de harina de arroz, salsa de miel y un 17,4% de nueces pecán.
Precortada en 14 raciones. ± Ø 27 x 2.5 cm

4209 | 1,05 kg x 1





PECAN PIE

Pasta sablé, tarta de nueces pecán y un toque de whisky. Precortada en 14 raciones. \pm Ø 26 x 3.5 cm

3211 | 1,4 kg x 1



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



APPLE PIE

Precortada en 14 raciones.

± Ø 28 cm

LPIAPP01001 | 2,8 kg x 1





LEMON PIE

Precortada en 14 raciones.

 \pm Ø 25 x 4 cm

NCGCIT02001 | 1,6 kg x 1



Pasteleria anglosajona precortada



CARROT CAKE

Bizcocho con zanahorias frescas y nueces. Glaseado. 2 capas. Precortado en 14 raciones. \pm Ø 23 \times 8 cm

LCACAR11001 | 1,5 kg x 1





RED VELVET CAKE

Bizcocho de cacao con crema de queso. 2 capas. Precortado en 14 raciones.

 \pm Ø 22 x 7 cm

LCARED01001 | 1,6 kg x 1





BANOFFEE PIE

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





3 capas. Precortado en 16 raciones. ± Ø 22 x 8 cm

LCACHO17001 | 1,71 kg x 1





BIRTHDAY CAKE

Bizcocho esponjoso de chocolate y mousse de caramelo salado, glaseado de chocolate y topping "Happy Birthday". Pastel para cortar. \pm \varnothing 20 x 6 cm

LCABIR03002 | 1,22 kg x 2



Pasteleria anglosajona precortada





ORIGINAL CHEESECAKE

Auténtico cheesecake con crema de queso fresco, base de pasta sablé de mantequilla y polvo de almendras. Precortado en 14 raciones.

 \pm Ø 24 x 4 cm

3415 | 1,4 kg x 1



CHEESECAKE FRAMBUESA

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

± Ø 26 x 3.5 cm

3442 | 1,4 kg x 1





CHEESECAKE DE VAINILLA

Típico cheesecake al estilo americano cocido al horno con vainilla de Madagascar y base de galleta crujiente. Precortado en 8 raciones.

 \pm Ø 20 x 3,5 cm

LCCBAM02001 | 1,15 kg x 1





CHEESECAKE AMERICANO DE LIMÓN

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

 \pm Ø 25 x 5,5 cm

LCCBPL10001 | 2,25 kg x 1



Pasteleria anglosajona precortada



CHEESECAKE CON GALLETA OREO

Cremoso cheesecake con base de galleta de chocolate con trocitos de galleta Oreo. Decorado con mini Oreo y salsa de chocolate. Precortado en 14 raciones. \pm Ø 25 x 5.5 cm

LCCORE03001 | 1,2 kg x 1





CHEESECAKE CON CARAMELO Y CHOCOLATE

Cremoso cheesecake con trocitos de caramelo v chocolate. Precortado en 14 raciones.

± Ø 24 x 4 cm

LCCHON04001 | 2 kg x 1





CHEESECAKE DE CHOCOLATE FUDGE

Cheesecake de chocolate negro cocido al horno. Base de galleta 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. \pm Ø 22 x 5.5 cm

LCCCHO15001 | 1,75 kg x 1





CHEESECAKE DE CARAMELO A LA SAL

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

 \pm Ø 25 x 3,5 cm

LCCSAL02001 | 1,5 kg x 1



Tartas precortadas y para cortar



Manzanas colocadas a mano



TARTA DE MANZANA NORMANDE (PARA HORNEAR)

Pasta sablé de mantequilla pura con manzanas frescas.

 \pm Ø 24,5 cm

96624 | 670 g x 6





TARTA DE MANZANA CON CREMA

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

 \pm Ø 27 cm

160076 | 1 kg x 1





FLAN

Masa y flan con leche desnatada, mantequilla y huevos. Precortado en 10 raciones.

 \pm Ø 27 cm

160237 | 1,8 kg x 3





TARTA DE LIMÓN MERENGADA

Pasta sablé de mantequilla pura, crema de limón y merengue italiano dorado al horno.

 \pm Ø 28 cm

95302 | 1,1 kg x 3



Tartas para cortar





TARTA DE SANTIAGO

Tarta de almendra espolvoreada con azúcar glas. Textura suave.

 \pm Ø 29 cm

95540 | 1 kg x 1





TARTA SACHER

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

± Ø 21 cm

160138 | 1,15 kg x 1





TARTA FRAISIER

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

± Ø 22 x 4,5 cm

100322 | 900 g x 1





TARTA DÚO DE CHOCOLATES

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

± Ø 22 cm

100008 | 900 g x 1





TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS

Pasta sablé de mantequilla, mousse de queso y cobertura de arándanos.

 \pm Ø 25 x 3 cm

160073 | 1,1 kg x 1



Cakes







CAKE DE LIMÓN AMAPOLA GLASEADO LIMÓN

Bizcocho de limón (2% ralladura de limón), semillas de amapola y glaseado de limón (verde y amarillo). Precortado en 17 raciones.

± 33 x 9 cm

160272 | 1,35 kg x 2





CAKE MARMOLEADO CHOCOLATE GANACHE CHOCOLATE

Bizcocho marmoleado con chocolate y glaseado de chocolate.

Precortado en 17 raciones.

 \pm 33 x 9 cm

160274 | 1,35 kg x 2



PARA CORTAR



CAKE DE LIMÓN

Bizcocho de limón elaborado con mantequilla pura, polvo de almendras y ralladuras de limón. Para cortar.

 \pm 24 x 11 x 7 cm

3563 | 1 kg x 3





CAKE MARMOLEADO DE CHOCOLATE

Sutil unión entre un cake natural de mantequilla pura y un financier de chocolate hecho con mantequilla pura y polvo de almendras. Para cortar. $\pm 24 \times 11 \times 7$ cm

4046 | 620 g x 4



Bizcochos para cortar







Pasteleria en porciones



SELVA NEGRA

Bizcocho de cacao, mousse de chocolate negro, nata, mermelada de frutos rojos, virutas de chocolate negro. Cortado en 24 porciones.

 $\pm 36 \times 24 \, \text{cm}$

100301 | 1,48 kg x 1





DÚO CHOCOLATES

Bizcocho, mousse de chocolate negro, mousse de chocolate blanco. Cortado en 24 porciones.

 $\pm 36 \times 24 \text{ cm}$

 $100300 \mid 1,5 \text{ kg} \times 1$





Bizcocho, crema pastelera, nata, yema confitada, gelatina. Cortado en 24 porciones.

 \pm 36 x 24 cm

100299 | 1,8 kg x 1









CRUJIENTE DE CHOCOLATE Y AVELLANA

Bizcocho joconde de cacao, crujiente de avellana, mousse de chocolate negro, bizcocho genovés de cacao. Decorado con granulado de chocolate.

 $\pm 36 \times 9 \times 3 \text{ cm}$

1088 | 750 g x 3





OPÉRA

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

 $\pm 36 \times 9 \times 3 \text{ cm}$

2552 | 590 g x 3







NUEVO

TIRAMISÚ EXÓTICO

Mousse de mascarpone, bizcocho savoiardi empapado, coulis de naranja y mango. Decorado con coco rallado.

 $\pm 32 \times 11 \text{ cm}$

150050 | 1 kg x 2





TIRAMISÚ SAVOIARDI

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

 \pm 32 x 11 cm

150013 | 1 kg x 2





TIRAMISÚ A LA CUCHARA

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

 $\pm 36 \times 27 \times 5 \text{ cm}$

3687 | 2,8 kg x 1





TIRAMISÚ

Bizcocho melindro, mousse de mascarpone, bizcocho genovés empapado en café y cobertura de cacao en polvo. \pm 36 x 9 cm

95306 | 800 g x 3



Minis: un formato versatil



¿NECESITAS UN POSTRE PARA CADA MOMENTO DE CONSUMO? ¡PIENSA EN LOS MINIS!

Qué sea por la mañana, la merienda o para ofrecer un surtido de postres, ¡los minis son la idea perfecta!

¿NECESITAS UN POSTRE PARA EVENTOS Y CATERINGS? ¡PIENSA EN LOS MINIS!

Ideales para una recepción, un seminario, eventos privados o profesionales, los minis de hasta 45g ofrecen una infinidad de posibilidades.

Dulces o salados, afrutados o de chocolate, clásicos o creaciones originales, ofrecemos una gama de más de 100 minis para atender todas sus ideas y temáticas.

Minis dulces y salados





CANAPÉS VEGETARIANOS

6 sabores. Burger con crema de cilantro yuzu, guisantes de nieve, salsa teriyaki, sésamo tostado. Sandwich de verduras (pan de molde verde, verduras, pan de molde de cereales). Cake de cebolla, mousse de mascarpone y frambuesa, nueces y arándanos rojos. Financier de tomate, crema de ricotta, bolitas de mozzarella, tomates marinados. Blinis de crema de pimientos con especias, pimientos asados y marinados. Cake de espinaca, crema de mascarpone, haba de soja, guisantes de nieve. 9 unidades de cada sabor.

TDP000096 | 11 gx54





CANAPÉS SALADOS TRADICIÓN

9 sabores: financier de tomate y crema de queso de cabra, pan nórdico de cangrejo y guacamole, pan negro con rillette de pollo a la mostaza, cake de cebolla y magret de pato ahumado, blini de crema de rábano, limón y boquerón, bizcocho de nuez y crema de roquefort, cake de pimiento con crema de crustáceo y cigalas marinadas, bizcocho de caramelo y mousse de foie gras con higos confitados, blini con crema de limón y salmón ahumado. 6 unidades de cada sabor.

TDP000089 | 10 g x 54





MINI BRIOCHES SALADOS

40 unidades repartidas en 2 bandejas de 20 piezas. 4 sabores: foie gras y cebollas confitadas, salmón ahumado y queso, queso de cabra con nueces y miel, pesto y tomate seco.

96595 | 13 g x 40





NUEVO

MINI SÁNDWICH COMTÉ TRUFA

Mini pan de molde tostado con aceite de oliva, queso comté D.O.P., trufa blanca de verano.

6509 | 8 g x 32





SURTIDO DE BUÑUELOS

3 sabores en paquetes de 1 kg: bacalao, verduras, gambas.

96975 | 12,5 g x 240

15 min - 180°C

Posibilidad de calentar directamente en la bandeja. No superar los 160°C



MINI QUICHES VEGETARIANOS

Mini quiches precocidas en una pasta de tomate y mantequilla pura. 5 sabores: espinacas con ricotta, coliflor con queso azul, dúo de pimientos, champiñones con setas, chalotas y verduras confitadas. Bandeja especial para hornear.

 $\pm Ø3x4cm$

160242 | 20 g x 125





MINI QUICHES DELICIA

Mini quiches precocidas. 125 unidades repartidas en 5 bandejas de 25 piezas para hornear. 5 sabores: salmón-eneldo, tomate queso de cabraalbahaca, loraine (queso y bacón), champiñonesajo-perejil, coliflor-brócoli.

 $\pm Ø3x4cm$

96781 | 18 g x 125







MINI PAN DE LECHE

Pasta brioche de mantequilla pura con huevos. Listo para rellenar.

 \pm Ø 7,5 cm

160270 | 15 g x 150





NUEVO MINI PAN BRETZEL VARIOS Natural, sésamo, amapola.

 $\pm 9 \times 3.5 \times 3 \text{ cm}$



¥ 1h-20°C



SURTIDO DE PAN POP ART

4 sabores: piperrada, 4 pimientas, limón, nueces. 4 bolsas de 60 piezas.

 $\pm 5 \times 5 \times 3.5 \, \text{cm}$

160250 | 28 g x 240





MINI FOCACCIA

Panecillo con sal gorda de Guérande.

 $\pm 5 \times 5 \text{ cm}$

96552 | 22 g x 150





MINI PAN NÓRDICO

Mini pan nórdico de masa madre para canapés o mini sandwiches. Ideal con salmón marinado.

 $\pm Ø4cm$

160347 | 3,5 g x 280





NUEVO

MINI PAN BURGER BLACK CEREALES Color tinta de sepia.

 \pm Ø 5,5 cm

160397 | 25 g x 120







MINI PAN BURGER BRIOCHE CON CEREALES

Miga y topping de semillas.

±Ø5cm

96355 | 25 g x 150













MINI BRIOCHE AMAPOLA

Horneado.

 $\pm 0.4 \,\mathrm{cm}$

96374 | 10 g x 100





MINI PAN BURGER BRIOCHE 4 PIMIENTAS

Color tinta de sepia, pimientas exóticas aromáticas.

 $\pm Ø5 cm$

96357 | 22 g x 150



MINI BRIOCHE NATURAL

Horneado.

 \pm Ø4cm

96373 | 10 g x 100





MINI PAN BURGER CON SÉSAMO

Horneado.

 \pm Ø 4,5 cm

96321 | 25 g x 120



etits choux y





PETITS CHOUX CLÁSICOS

6 sabores: chocolate, caramelo, vainilla, frambuesa, limón y pistacho.

 $\pm 0.4 \,\mathrm{cm}$

95271 | 18 g x 48

PETITS CHOUX CHOCOLATE SURTIDO CHOUX

5 sabores: chocolate negro, chocolate con leche y maracuyá, chocolate blanco y té verde Matcha, chocolate blanco y violeta, chocolate con leche y caramelo.

 $\pm Ø4cm$

95205 | 18 g x 48

₩3h-4°C 112 d - 4°C

CHOCOLATES GRAN RESERVA

Petits choux con glaseado de chocolate, 2 sabores: chocolate negro 55% ITAKUJA de Brasil a partir de una doble fermentación con pulpa de maracuyá y chocolate blanco 35% WAINA con notas intensas de leche fresca con un toque de crema y de vaina de vainilla Bourbon. ± Ø4 cm

95488 | 18 g x 48





₩3h-4°C

1 2 d - 4°C

SURTIDO DE MACARONS

6 sabores: vainilla, chocolate, café, caramelo a la sal, pistacho y frambuesa. 8 unidades de cada sabor. \pm Ø 3,5 cm

2876 | 12 g x 48





MACARON DE MANGO MARACUYÁ

Macaron con mermelada Macaron con ganache de de mango y maracuyá.

 \pm Ø 4,2 cm

95350 | 16 g x 45





MACARON DE CARAMELO

caramelo.

 \pm Ø 4,2 cm

***** 2h-4°C 95312 | 16 g x 45 1 2 d - 4°C



MACARON DE CHOCOLATE

chocolate.

 \pm Ø 4.2 cm

95309 | 16 g x 45 *****2h-4℃ 1 2 d - 4°C



MACARON **DE FRAMBUESA**

Macaron con ganache de Macaron con mermelada Macaron con ganache de de frambuesa.

 \pm Ø 4.2 cm

95315 | 16 g x 45 | 🏶 2h-4℃ 1 2 d - 4°C



MACARON **DE PISTACHO**

pistacho.

 \pm Ø 4.2 cm

95313 | 16 g x 45 | \$ 2h-4℃ 1 2 d − 4°C



MACARON **DE VAINILLA**

Macaron con ganache de vainilla.

 \pm Ø 4.2 cm

***** 2h-4°C 95308 | 16 g x 45 | 1 2 d - 4°C

Bandeja de petits fours dulces



BANDEJA DE PETITS FOURS ART DECÓ

6 sabores: Chou con crumble y cremoso de caramelo y chocolate con leche, Bizcocho de cacao con crujiente de chocolate con flor de sal y cremoso de chocolate, Crumble con gelé de frambuesa y mousse de vainilla, Bizcocho de coco, cremoso manjar-blanco coco, gelé de fresas y crema de mantequilla, Financier de coco con almendra con mermelada de mango-maracuyá y crema de mantequilla coco, Merengue envuelto de chocolate avellana con mousse de chocolate gianduja y trocitos de avellanas. 8 unidades de cada sabor.

TDP004183 | 11,5 g x 48





BANDEJA DE PETITS FOURS MONTMARTRE

8 sabores: crumble de limón, crumble de avellana praliné, financier de lima panna cotta y glaseado de frambuesa, financier de caramelo y nueces pecán caramelizadas, choux de vainilla, crema de almendra pera y almendras tostadas, financier de cacao mousse de chocolate y crumble, galleta con mousse de vainilla y glaseado de mango. 6 unidades de cada sabor.

TDP004185 | 13 g x 48





BANDEJA DE PETITS FOURS TRADICIÓN

8 sabores: pastel de fresa, financier de pistacho y albaricoque, amandine de limón con gelatina y ralladura de limón, éclair de chocolate, mini opéra, crumble de cacao y mousse de chocolate, crumble de frambuesa, tartaleta de cacao con caramelo y nueces pecán. 6 unidades de cada sabor.

TDP004182 | 14,5 g x 48





SURTIDO DE MINI POSTRES

9 sabores: tartaletas de limón, pastelitos de chocolate blanco, pastelitos de chocolate negro, tartaletas de fruta, vasitos de maracuyá, pastelitos de frambuesa, pastelitos de frutos rojos, pastelitos de queso, ganache de chocolate.

100001 | 15,4 g x 65



Banquetes, catering, coffee break dulces hasta 25g



NUEVO

MINI CACAHUETE PERA

Bizcocho de cacahuete salado, mermelada de pera, ganache montada de chocolate con leche.

 $\pm 4.5 \times 3 \times 2.5 \text{ cm}$

160437 | 16 g x 120



NUEVO

MINI CARAMELO LOTUS

Bizcocho magdalena, crujiente de praliné y galleta Lotus, cremoso de caramelo y galleta Lotus, lámina crujiente de chocolate blanco.

 $\pm 4,5 \times 2,5 \times 2 \text{ cm}$

160438 | 15 g x 120





MINI EXÓTICO

Bizcocho dacquoise de coco, mousse de coco y limón verde, cremoso tropical (coco, mango, maracuvá).

 $\pm 2.5 \times 2.5 \times 2.5 \text{ cm}$

160439 | 18 g x 128





MINI CAFÉ

Sablé bretón, cremoso de chocolate con leche y aromático de café.

 $\pm 3 \times 3 \times 2.5 \text{ cm}$

160035 | 18 g x 120





MINI CHOCOLATE

Brownie con chocolate Nyangbo, plátano y especias, ganache de chocolate.

 $\pm 4 \times 2,5 \times 2,5 \text{ cm}$

160036 | 20 g x 98





MINI FRIAND

Bizcocho tierno de mantequilla, compota suave de albaricoque.

 \pm 4,5 x 2,2 x 2,8 cm

160037 | 20 g x 105





MINI KALAMANSI

Bizcocho de cacao, crema de kalamansi, crujiente de chocolate blanco.

 \pm 3,5 x 2,7 x 2,5 cm

160038 | 12 g x 140





MINI RUSO

Bizcocho de magdalena, crema de praliné, lámina de chocolate blanco.

 $\pm 3,5 \times 3,5 \times 2,5 \text{ cm}$

160039 | 18 g x 120





MINI LIMÓN

Bizcocho de magdalena, crema de limón, brillo de chocolate blanco.

 \pm 3,5 x 3 x 2 cm

160040 | 18 g x 106



Banquetes, catering, coffee break dulces hasta 25g







CHOUQUETTES (BUÑUELOS) TOCINILLOS DE CIELO

Pasta choux rebozada en azúcar Yema de huevo y azúcar. perlado.

 \pm Ø3x2cm

95519 | 5 g x 120



88254 | 18 g x 80



MINI TATIN

Pasta brisa con manzanas caramelizadas. Mantequilla pura.

 \pm Ø5cm

4838 | 25 g x 48





MINI FINANCIER DE ALMENDRA

Bizcocho de almendra y mantequilla pura.

 \pm 7,5 x 2,5 x 2,5 cm

4022 | 25 g x 50





MINI FINANCIER CON PEPITAS DE CHOCOLATE

Mini bizcocho de avellana y almendra con mantequilla, pepitas de chocolate negro.

 $\pm Ø3.5 \times 2.5 cm$

3606 | 18 g x 126





MINI OPÉRA

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

 $\pm 5 \times 2 \times 2.5 \text{ cm}$

2224 | 18 g x 98





SURTIDO DE PIC'POP

Surtido pic'poc de masa choux: chocolate, frambuesa y caramelo. ± Ø 3,5 cm

95363 | 20 g x 48





CHOCOLATE AVELLANA

Sin aceite de palma.

 \pm Ø 5 x 3,5 cm

502524 | 25 g x 140





CUP CAKES VARIADOS

3 sabres: menta, frambuesa, maracuyá. 18 unidades de cada sabor. \pm 3,5 \times 3,5 cm

100281 | 24 g x 54



Banquetes, catering, coffee break dulces hasta 40g





NUEVO MINI TORRIJAS TÉ EARL GREY

Pan empapado en leche infusionada en Té Earl Grey.

100358 | 46 g x 30





MINI TORRIJAS

Aprox. 30 unidades.

100316 | 40 g x 30



Idea de emplatado





MINI BRIOCHE CON CREMA MUSELINA

Brioche relleno con crema muselina (crema pastelera con mantequilla), cubierto de azúcar perlado.

 $\pm Ø 5,3 x 4,8 cm$

160269 | 33 g x 96





MINI COULANT DE CHOCOLATE

Bizcocho de chocolate negro con interior líquido.

 \pm Ø5x2cm

4162 | 35 g x 60





MINI FINANCIER DE CEREZAS

Bizcocho de almendra con mantequilla y 44% de cerezas guindas.

 \pm Ø6x2cm

3323 | 35 g x 30



Banquetes, catering, coffee break dulces hasta 40g



SURTIDO DE MINI VASITOS

4 sabores: tiramisú, dos chocolates, limón merengue, frambuesa vainilla. 9 unidades de cada sabor.

TDP005575 | 30 g x 36





TARTAR DE FRUTOS ROJOS CON MASCARPONE

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

2029 | 30 g x 24





MINI MUFFIN RELLENO CHOCOLATE AVELLANA

Relleno de chocolate y avellanas 23%.

 $\pm \emptyset 4 \times 4.5 \text{ cm}$

160277 | 26 g x 84





MINI MUFFIN RELLENO CARAMELO

Relleno de caramelo 23%.

 $\pm Ø4x4.5 cm$

160276 | 26 g x 84





MINI MUFFIN RELLENO FRUTOS ROJOS

Relleno de frutos rojos 23%.

 $\pm Ø4x4.5 cm$

160278 | 26 g x 84



Banquetes, catering, coffee break dulces hasta 40g



MINI BUFFET MANGO VAINILLA

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

160026 | 35 g x 88





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





MINI BUFFET FRESH LIMA LIMÓN

Bizcocho esponjoso de limón con mousse de lima y brillo de menta fresca. \pm 3,5 x 3,5 cm

160027 | 30 g x 88





MINI BUFFET MIEL Y CAFÉ

Bizcocho de manzana, miel y especias con muselina de café.

★ 40 min - 4°C

13 d - 4℃

 $\pm 3.5 \times 3.5 \, \text{cm}$

160023 | 35 g x 88



MINI BUFFET ZANAHORIA Y COCO

Bizcocho esponjoso de zanahoria y nueces con mousse de coco.

 \pm 3,5 x 3,5 cm

160022 | 35 g x 88



Banquetes, catering, coffee break dulces hasta 40g



MINI APPLE PIE

Pasta sablé, manzanas asadas con un toque de canela, crumble tostado. $\pm \emptyset 3.5 \times 3.5$ cm

160028 | 35 g x 88





MINI BROWNIE DULCE DE LECHE

Brownie de chocolate con dulce de leche y nueces.

160024 | 30 g x 88





BIZCOCHO MIEL, MANZANA Y ESPECIAS

Precortado en trozos de 2,5 x 2,5 cm.

160030 | 30 g x 100





BIZCOCHO CARROT CAKE

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

160033 | 28 g x 100





BIZCOCHO LIMÓN

Precortado en trozos de 2,5 x 2,5 cm.

160031 | 30 g x 100





BIZCOCHO PLÁTANO

Precortado en trozos de 2,5 x 2,5 cm.

160032 | 30 g x 100



Banquetes, catering, coffee break dulces hasta 65g



MINI FONDANT DE CHOCOLATE

Chocolate 59,5% de cacao, mantequilla, huevos y azúcar.

 $\pm Ø6cm$

3332 | 65 g x 60





MINI MILHOJAS DE CREMA

Hojaldre de mantequilla, crema pastelera y nata. Decorado con azúcar glas.

 $\pm 4x4cm$

100283 | 45 g x 40





MINI SABLÉ DE CHOCOLATE BLANCO MARACUYÁ

Pasta sablé, ganache de chocolate blanco, gelé de maracuyá con pepitas.

 \pm Ø 6 x 2 cm

3294 | 47 g x 24





MINI CHEESECAKE DE VAINILLA

Auténtico cheesecake americano con vainas de vainilla de Madagascar y base de galleta crujiente. \pm \varnothing 6.5 cm

ICCBAK07028 | 45 g x 28





MINI PECAN PIE

Auténtica pecan pie americana. Pasta sablé, mezcla dulce con azúcar moreno y nueces pecán.

 \pm Ø 6 x 2,5 cm

3288 | 45 g x 30



Surtido de mini tartas



SURTIDO DE MINI TARTAS

5 sabores: Lemon pie, Cheesecake de cookie, Brownie, Toffee Pecan pie, Tarta de cerezas negras y avellanas. 2 tartas de cada sabor, cada tarta precortada en 10 raciones.

TDEASS41100 | 470 g x 10 tartas





SURTIDO DE MINI PASTELES INGLESES

5 sabores: Victoria cake, Fudge cake, Red velvet cake, Carrot cake y Lemon cake. 1 pastel de cada sabor, cada pastel precortado en 12 raciones. \pm Ø $15\,\mathrm{cm}$

TDEASS43060 | 492 g x 5 pasteles



Caprichos dulces



NUEVO

MINI TABLETA CHOCOLATE RUBY

Chocolate ruby con pimienta rosa y trocitos de crumble de frambuesa. Aprox. 250 unidades.

 $\pm 3.5 \times 2.5 \, \text{cm}$

100354 | 1 kg x 1





MINI TABLETA CHOCOLATE NEGRO

Chocolate negro con flor de sal de ibiscus, fruta de la pasión y almendras caramelizadas. Aprox. 180 unidades. \pm 3.5 \times 2.5 cm

100344 | 1 kg x 180 aprox





NUEVO

MINI TABLETA CHOCOLATE GOLD

Chocolate blanco caramelo con especias (canela, clavo, nuez muscada), trocitos de almendra caramelizada, crumble de chocolate negro. Aprox. 250 unidades. \pm 3.5 x 2.5 cm

100355 | 1 kg x 1





MINI TABLETA CHOCOLATE BLANCO

Chocolate blanco con flor de sal de curry y pimienta de Sichuan. Aprox. 220 unidades. \pm 3.5 \times 2.5 cm

100343 | 1 kg x 220 aprox





PALITOS DE NARANJA CHOCOLATE NEGRO

Piel de naranja en tiras bañadas en chocolate negro. Aprox. 130-140 unidades.

 $\pm 5 \, \mathrm{cm}$

100340 | 1 kg x 1





PUNTO CHOCO Y FRUTOS SECOS

Chocolate negro con palitos de almendra, coco rallado, pipas de calabaza, arándanos secos. Aprox. 270 unidades. $\pm \emptyset$ 3 cm

100306 | 1 kg x 1





ALMENDRA DE CHOCOLATE BLANCO

Interior de chocolate blanco con aceite natural de almendra. Aprox. 100 unidades.

100312 | 1 kg x 1



Caprichos dulces



ROCAS DE CHOCOLATE GOLD Y ALMENDRAS

Chocolate caramelo con almendras tostadas y mezcla de spéculoos. Aprox. 225 unidades.

100345 | 1 kg x 225 aprox





ROCAS DE CHOCOLATE GOLD Y KIKOS

Chocolate caramelo con kikos barbacoa molidos y mezcla de spéculoos. Aprox. 220 unidades.

100346 | 1 kg x 220 aprox





ROCAS DE CHOCOLATE RUBY Y ALMENDRAS

Chocolate de cacao ruby con almendras tostadas. Aprox. 210 unidades.

100348 | 1 kg x 210 aprox





ROCAS DE CHOCOLATE NEGRO

Chocolate negro con galleta y peta zetas. Aprox. 180 unidades.

100028 | 1 kg x 1



ROCAS
DE CHOCOLATE BLANCO
Chocolate blanco con galleta y

peta zetas. Aprox. 180 unidades.

100027 | 1 kg x 1





ROCAS DE YOGUR Y SOJA

Chocolate blanco y yogur con soja caramelizado y galleta. Aprox. 180 unidades.

100288 | 1 kg x 1





SURTIDO DE PASTAS DE TÉ

Aprox. 144 unidades.

100311 | 1 kg x 1





GOMINOLAS DE FRUTA

4 sabores: Coco, fresa, manzana y mandarina. Aprox. 256 unidades. $\pm 2 \times 2 \times 1,5$ cm

160127 | 2,3 kg x 1



Caprichos dulces



TRUFAS DE BAILEYS

Ganache de Baileys con chocolate con leche, cobertura de chocolate con leche y azúcar de café.

 $\pm 2,5 \times 2,5 \times 2 \text{ cm}$

160432 | 10 g x 140





TRUFAS DE TÉ EARL GREY

Ganache de té negro Earl Grey, cobertura de chocolate.

 $\pm 2,5 \times 2,5 \times 2 \text{ cm}$

160434 | 10 g x 140





TRUFAS DOS CHOCOLATES CON MARC DE CAVA

Ganache de chocolate con leche y chocolate negro con Marc de cava, cobertura ganache de chocolate con leche y polvo de frambuesa.

 $\pm 2,5 \times 2,5 \times 2 \text{ cm}$

160146 | 10 g x 140





TRUFAS DE TURRÓN

Ganache de turrón suprema de Jijona con crujiente, cobertura de chocolate con leche.

 $\pm 2.5 \times 2.5 \times 2 \text{ cm}$

160427 | 10 g x 140





TRUFAS DE LIMÓN JENGIBRE

Ganache de limón con chocolate blanco, cobertura de chocolate blanco y jengibre.

 $\pm 2,5 \times 2,5 \times 2 \text{ cm}$

160433 | 10 g x 140





TRUFAS DE CHOCOLATE BLANCO Y COCO

Ganache de chocolate blanco 35% y coco, recubierto con virutas de coco rallado.

 $\pm 2,5 \times 2,5 \times 2 \text{ cm}$

160042 | 10 g x 140





TRUFAS DE CHOCOLATE NEGRO

Ganache de chocolate negro Taïnori cobertura de cacao puro en polvo.

 $\pm 2,5 \times 2,5 \times 2 \text{ cm}$

160041 | 10 g x 140





TRUFAS CARAMELO SALADO

Ganache de chocolate negro y chocolate con leche, caramelo salado, cobertura de cacao puro en polvo. $\pm 2.5 \times 2.5$

160100 | 8 g x 175





TRUFAS PRALINÉ CON KIKOS

Ganache de chocolate negro con praliné y maíz frito, cobertura de cacao puro en polvo.

 $\pm 2,5 \times 2,5 \times 2 \text{ cm}$

160099 | 8 g x 175



aprichos dulces







TRUFAS DE CHOCOLATE NEGRO LICOR

Aprox. 180 unidades.

100032 | 1 kg x 1







TRUFAS DE YUZU

Aprox. 180 unidades.

100314 | 1 kg x 1



TRUFAS HELADAS

Trufas de chocolate aromatizadas con Brandy, decoradas con granulado de chocolate.

 \pm Ø 3 cm

98151 | 10 g x 50



TRUFAS DE TÉ VERDE

Aprox. 180 unidades.

100255 | 1 kg x 1





TRUFAS DE CHOCOLATE **BLANCO MARACUYÁ**

Aprox. 180 unidades.

100003|1kg×1



Expertos en productos para personalizar



37 REFERENCIASEN 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 para rellenar (mousses, cremas, crumble) y productos para decorar (salsas, coulis, frutas). Todo lo que necesita Todo lo que necesita para que pueda realizar sus creaciones más bellas. ¡No hay límite para su creatividad!

ASESORAMIENTOPARA SU OFERTA DE POSTRES

Expertos en el sector de la restauración y formados en pastelería y heladería, nuestros comerciales podrán asesorarle sobre su oferta de postres.

Listo para Lecorar



Listo para decorar

BASES DE TARTAS HORNEADAS

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







BASE DE TARTALETA DULCE BASE DE TARTALETA DULCE BASE DE TARTALETA DULCE

Pasta de mantequilla pura, baño de manteca de cacao.

 \pm 6,5 x 6,5 cm

96792 | 19,5 g x 75



Pasta de mantequilla pura, baño de manteca de cacao.

± Ø 8 cm

160255 | 22 g x 60



Pasta de mantequilla pura, baño de manteca de cacao.

 \pm Ø 5,5 cm

160256 | 11 g x 100



HOJALDRES Y BASES DE TARTAS CRUDAS



HOJALDRE DE MANTEQUILLA

Mantequilla pura. Sin pinchar. $\pm 57 \times 37 \, \text{cm}$

540106 | 654g x 15







BASE DE TARTA DULCE

Pasta dulce cruda de mantequilla pura. \pm Ø 26 cm

96686 | 300 g x 16





1/2 PLACA DE HOJALDRE DE MANTEQUILLA

Mantequilla pura. Sin pinchar.

 $\pm 37 \times 28 \text{ cm}$





SURTIDO DE MINI CONOS SALADOS

4 sabores: tomate, espinacas, sésamo, natural salado. 45 unidades de cada sabor.

96988 | 5 g x 180



Listo para decorar MANGAS DE CREMA Y DE MOUSSE



NUEVO MANGA **CHEESECAKE**

Queso crema con azúcar Merengue italiano listo y huevo. Ideal para personalizar postres.

₩4h-4°C 4432 | 620 g x 4



MANGA DE MERENGUE ITALIANO DE MASCARPONE

para usar directo del congelador.

4017 | 300 g x 4

MANGA DE MOUSSE

Ideal para elaborar tiramisú o vasitos con frutos roios.

3221 | 600 g x 4 **₩**8h-4°C



MANGA DE CREMA **DE VAINILLA**

Crema de mantequilla con vainas de vainilla. Ideal para elaborar tartaletas de fruta.

3544 | 600 g x 4





MANGA DE CREMA DE LIMÓN

Ideal para rellenar vasitos, macarons y tartaletas.

3223 | 600 g x 4





MANGA DE MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO

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

3176 | 550 g x 4





MANGA DE MOUSSE DE **CHOCOLATE**

Ideal para elaborar postres y vasitos.

3313 | 700 g x 4



TAPAS DE MACARON



NUEVO

MINI TAPA DE MACARON

Mini tapa crocante de almendra, lista para rellenar.

 $\pm \emptyset 4/4.2 \, \text{cm}$

95352 | 3 g x 192





NUEVO

TAPA DE MACARON NATURAL TAPA DE MACARON ROSADA

Tapa crocante de almendra, lista para rellenar.

 $\pm Ø7 cm$

2889 | 20 g x 36





NUEVO

Tapa crocante de almendra, lista para rellenar.

 \pm Ø7cm

2888 | 20 g x 36



Listo para decorar

CRUMBLES



NUEVO CRUMBLE DE CÍTRICOS

Mantequilla, azúcar, harina, almendra molida, zumo de yuzu y limón verde.

100356 | 1 kg x 1





NUEVO CRUMBLE DE SPÉCULOOS

Mantequilla, azúcar, harina, almendra molida, mezcla de especias: canela, clavo, nuez moscada, pimienta.

100357 | 1 kg x 1





CRUMBLE DE ALMENDRA

Mantequilla, azúcar, harina, almendra molida.

100278 | 1 kg x 1





CRUMBLE DE FRAMBUESA

Mantequilla, azúcar, harina, frambuesa.

100334 | 1 kg x 1





CRUMBLE DE PISTACHO

Mantequilla, azúcar, almendra molida, harina, pistacho.

100347 | 1 kg x 1





CRUMBLE DE CHOCOLATE

Mantequilla, azúcar, harina, chocolate.

100315 | 1 kg x 1





CRUMBLE DE KIKOS

Mantequilla, azúcar, harina, kikos.

100307 | 1 kg x 1



CRUMBLE

Harina, aceite vegetal, azúcar moreno.

4104 | 830 g x 2





MEZCLA DE CEREALES Y FRUTOS SECOS

Copos de avena integral, coco rallado y nueces con canela. Horneado. Ideal para el desayuno con yogur.

100310 | 880 o x 2



Listo para decorar

SALSAS

Dhilippe Urraca CHOCOLATE GANACHE

Ganache de una mezcla de chocolate negro 60% y 73%.



COULIS

EXÓTICO

Coulis de mango y maracuyá.

66063 | 500 g x 6



FRESA

66061 | 500 g x 6



CARAMELO A LA SAL

Salsa de caramelo cremoso con un toque de sal.

95380 | 500 ml x 7





TFJAS



TEJAS DE CHOCOLATE

Aprox. 98 unidades.





TEJAS DE CHOCOLATE BLANCO Y MARACUYÁ

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

100327 | 500 g x 1





TEJAS DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESA

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



PALITOS Y REJILLAS







PALITOS CHOCO BLANCO CURRY

Aprox. 85 unidades.

 \pm 30 cm

100029 | 1 kg x 1



PALITOS CHOCO NEGRO CROCANTE

Virutas de almendras y soja caramelizadas. Aprox. 70 unidades. \pm 30 cm

100030 | 1 kg x 1



REJILLA DE CHOCOLATE BLANCO

 \pm 21 x 15 cm 100329 | 55 g x 9



REJILLA DE CHOCOLATE NEGRO

 $\pm 21 \times 15 \, \text{cm}$ 100330 | 55 g x 9



Expertos en Pan



LA MIE DES CHEFS

Hemos seleccionado para usted 76 referencias de pan siguiendo las recetas tradicionales, hechas por panaderos prestando especial atención a la calidad de sus productos.

"SAVOIR-FAIRE" **DE LA PANADERÍA**

Gracias a los conocimientos de panadería y los ingredientes de primera calidad, 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. $\pm 21 \times 17 \times 8 \, \text{cm}$

96880 | 400 g x 12





NUEVO

PAN MORENO RECTANGULAR

Harina semi-integral.

 \pm 38 x 12 x 7 cm

96236 | 720 g x 10



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 RÚSTICO

Harina de trigo, harina de malta de cebada y centeno. Formato retorcido.

 \pm 38 cm

96864 | 510 g x 20





PAN MULTICEREALES

Harina de centeno, cebada malteado y trigo tostados. Semillas de lino dorado, girasol, sésamo y amapola gris. Decorado con copos de avena.

 \pm 28 x 11 cm

96639 | 450 g x 22





PAN RÚSTICO DE CEREALES

Pan multicereales de miga morena, rica en semillas, con un sabor tostado intenso. Trigo, centeno y avena, con semilla de girasol, de lino y sésamo. Formato retorcido. \pm 28 x 12 x 7 cm

96897 | 600 g x 12



PAN MULTICEREALES RECTANGULAR

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

 \pm 38 x 12 cm

96887 | 720 g x 12



24 min - 190°C



Panes para compartir



CHAPATA

Harina de trigo con aceite de oliva virgen extra. $\pm 21 \times 7.5 \times 4$ cm

160461 | 140 g x 50





CHAPATA BOCADILLO

Harina de trigo y de centeno.

 $\pm 25 \, \mathrm{cm}$

96189 | 100 g x 40





BAGUETINA NATURAL

Harina de trigo, sello de calidad "Label rouge". \pm 27 cm

96312 | 140 g x 50





MEDIA BAGUETTE DE CEREALES

Baguette multicereales con trigo, centeno, avena y cebada. Semillas de lino, sésamo y girasol.

 $\pm 22 \times 6 \times 4 \text{ cm}$

96898 | 140 g x 50





PAN RÚSTICO DE HIGOS, ALMENDRAS Y AVELLANAS

Harina de cereales enriquecida con semillas de girasol, miga densa y crujiente de los tres frutos enteros (15% higos silvestres de Turquia, avellanas de Italia y almendras de California). Cocinado en un molde rectangular.

 $\pm 27 \times 9,5 \times 9,5 \text{ cm}$

96123 | 950 g x 8





Pares LAMIE 333-des chefs 4866
individuales





ROMBO NATURAL

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

 $\pm 13 \times 6.5 \times 5 \text{ cm}$

96180 | 57 g x 120





ROMBO DE CEREALES

Harina de 6 cereales: trigo, maíz, cebada, espelta, centeno, sarraceno. Mezcla de semilla: calabaza, girasol, mijo, lino marrón. $\pm 13 \times 6,5 \times 5$ cm

160279 | 57 g x 120





PAN DE PUNTA DE CEREALES

Harina semi-integral con semillas tostadas, muy crujiente.

 $\pm 12 \times 4,5 \times 2 \text{ cm}$

96271 | 40 g x 170





ROMBO DE AMAPOLA

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

 $\pm 13 \times 6.5 \times 5 \text{ cm}$

96181 | 57 g x 120





PAN DE PUNTA NATURAL

Harina semi-integral y masa madre.

 $\pm 12 \times 4.5 \times 2.5 \text{ cm}$

96270 | 40 g x 170





PAN DE PUNTA 2 OLIVAS

Harina semi-integral, mezcla de 8% de olivas verdes de Marruecos y olivas negras de España.

 $\pm 12 \times 4,5 \times 2 \text{ cm}$

160264 | 40 g x 170





Panes individuales



PANECILLO BLANCO 40G

Harina de trigo T65, sello de calidad "Label rouge".

 $\pm 8.5 \times 6 \times 4 \text{ cm}$

96574 | 40 g x 200





PANECILLO BLANCO 55G

Harina de trigo T65, sello de calidad "Label rouge".

 $\pm 12 \times 6 \times 4 \text{ cm}$

96573 | 55 g x 140





PANECILLO HORNO DE PIEDRA

Panecillo de harina de trigo, cocido en horno de piedra.

 $\pm 11 \times 6,5 \times 5 \text{ cm}$

96875 | 60 g x 100





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. \pm 12 x 6 x 4 cm

96759 | 55 g x 140





MINI CHAPATA CON ACEITE DE OLIVA

Ligero sabor a aceite de oliva y corteza crujiente.

 \pm 12 x 6,5 cm

96183 | 50 g x 84





PANECILLO DE FLORES Y HIERBAS AROMÁTICAS

Panecillo de masa madre, flores y hierbas aromáticas: aciano, botón de oro, caléndula, ajo silvestre, romero, tomillo, ajo rosado, albahaca orégano. Topping de flocos de avena, sésamo, lino y girasol. $\pm 6 \times 6 \times 4.5 \, \mathrm{cm}$

160258 | 60 g x 140





PAN CON SEMILLAS DE MIJO SIN GLUTEN

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

 $\pm 8x4x4cm$

35433 | 45 g x 50



Pan Burger





PAN BURGER XL

Harina de trigo y harina de trigo malteada.

 \pm Ø 14 cm

160361 | 120 g x 36





PAN BURGER CEREALES

Miga de color ámbar con semillas, aroma a cereales tostados. Crujiente una vez sacado del horno. \pm Ø 12 cm

PAN BURGER CLÁSICO

Elaborado con aceite de colza.

NATURAL

96664 | 60 g x 36

96334 | 100 g x 46





PAN BURGER CEREALES SIN GLUTEN

Harina de arroz, de tapioca y de maíz.

± Ø 9 cm

200006 | 75 g x 32





PAN BURGER NATURAL

Elaborado con mantequilla. Cortado.

± Ø 12 cm

96660 | 120 g x 24









PAN BURGER RÚSTICO

Receta tradicional de mantequilla. Brioche enharinado y cortado. \pm Ø 10 cm

96666 | 60 g x 36











BUN'N'ROLL

Pan burger de mantequilla fabricado a partir de masa de croissant. Ideal para crear burgers o bocadillos originales. Textura ligera para rellenos calientes o fríos. \pm Ø 8,5 x 3 cm

36967 | 85 g x 50



PAN BURGER CRISTAL

Corteza fina y crujiente y un alveolado característico del pan de cristal. A base de masa madre y aceite de oliva.

 \pm Ø 11 cm

69837 | 75 g x 60



PAN BURGER CRISTAL MULTICEREALES

Versión multicereal del pan burger de cristal. Cortado.

 \pm Ø 11 cm

89856 | 70 g x 60



⁹an Burger



PAN BURGER PIMIENTO DE ESPELETTE (GUINDILLA)

Harina de trigo semi-integral, masa madre casera con 2,9% de pimiento dulce D.O.P.. ± Ø 10 cm

160360 | 70 g x 30





PAN BURGER BLACK **4 PIMIENTAS**

Harina de trigo semi-integral, color tinta de sepia, perfecta combinación de 4 pimientas para Cortado un sabor fresco. \pm Ø 12 cm

160456 | 90 g x 40





PAN BURGER BLACK **CEREALES**

Color tinta de sepia, pimienta negra. Topping de multicereales.

± Ø 10 cm

96663 | 70 g x 36





PAN BURGER SÉSAMO

Mantequilla y topping de sésamo. Cortado. ± Ø 10 cm

96662 | 70 g x 36





PAN BURGER CLÁSICO SÉSAMO

Topping de sésamo. Cortado. ± Ø 11 cm

160353 | 80 g x 30





PAN BURGER CEBOLLA Y **OUESO EMMENTAL**

Topping de cebolla. Cortado.

± Ø 10 cm

96661 | 70 g x 36





PAN BURGER DE MAÍZ

Burger de harina de maíz y trigo. Topping de harina de maíz.

 \pm Ø 10 cm





PAN BURGER CON CERVEZA PAN BURGER ESPONJOSO

Pan burger de cristal con cerveza, masa madre y aceite de oliva, topping de sémola de trigo. Sin cortar. \pm Ø 11 cm

89894 | 80 g x 60





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

± Ø 11 cm

160355 | 80 g x 30



Pares especiales LAMIE



NUEVO

PAN LOBSTER ROLL

Harina de trigo. 4 bloques de 5 panes para dividir.

 \pm 20 cm

160345 | 100 g x 20





FOCACCIA AJO Y ALBAHACA

Textura esponjosa, decorada con sal gorda de Guérande, aceite de oliva, ajo y albahaca. $\pm\,10\,\times\,9.5\,\times\,2\,\mathrm{cm}$

96360 | 85 g x 70



BAGELS

Receta tradicional, interior esponjoso y exterior crujiente después de 1 a 2 minutos en el horno a 180°C



BAGEL CRISTAL

Harina de trigo, masa madre fermentada 4,2%, aceite de oliva. Precortado.

 \pm Ø 11 cm

60875 | 55 g x 60





BAGEL CON SEMILLAS DE SÉSAMO

± Ø 11 cm

160222 | 115 g x 30





BAGEL CON SEMILLAS DE AMAPOLA

 \pm Ø 11 cm

160223 | 115 g x 30



Brioches



NUEVO

BRIOCHE TRENZADO CHOCO-AVELLANA

Brioche tierno trenzado con crema de chocolate y trocitos de avellanas.

21 x 10 x 8 cm

160455 | 400 g x 6





BRIOCHE DE MANTEQUILLA

Brioche de mantequilla pura con huevos camperos. Sólo requiere unos minutos en el horno para obtener un resultado óptimo.

 $\pm 20,5 \times 10,5 \times 9,5 \text{ cm}$

96970 | 400 g x 6





BRIOCHE CON CREMA DE CHOCOLATE Y AVELLANA

Brioche de mantequilla y crema de chocolate y avellana. Sin aceite de palma.

160229 | 100 g x 36







CROISSANT "ÉCLAT DU TERROIR"

23% de mantequilla D.O.P. $\pm 13 \times 6.5 \times 4.5 \text{ cm}$

31780 | 80 g x 60





CAÑA DE CHOCOLATE "ÉCLAT DU TERROIR"

21% de mantequilla D.O.P., 8% de chocolate. $\pm 10 \times 6.5 \times 3.5 \,\mathrm{cm}$

31792 | 80 g x 60





MINI CROISSANT

25,5% de mantequilla. Huevos camperos de calidad "Label rouge".

52276 | 30 g x 200





MINI CAÑA DE CHOCOLATE

21% de mantequilla, 10% de chocolate. Huevos camperos de calidad "Label rouge".





MINI PAN DE PASAS

15% de mantequilla, crema pastelera, 9,5% de pasas. Huevos camperos de calidad "Label rouge".

52580 | 30 g x 192





MINI CROISSANT

23% de mantequilla D.O.P., receta "Lenôtre professionnelle".

 \pm 8,5 x 4,5 x 2,5 cm

31778 | 30 g x 195



MINI CAÑA DE CHOCOLATE

20% de mantequilla D.O.P., 14% de chocolate, receta "Lenôtre professionnelle".

± 6 x 4,5 x 2,5 cm





MINI PAN DE PASAS

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

± 5 x 4,5 x 2,5 cm

31290 | 30 g x 230







TRENZA DE CHOCOLATE

24% de mantequilla y 16% de trocitos de chocolate.

 $\pm 20 \times 4.5 \times 2.5 \text{ cm}$

30308 | 90 g x 70



PAN DE PASAS

Pasta de mantequilla, 26% de crema pastelera y 13% de pasas.

 $\pm 10 \times 8 \times 3 \text{ cm}$

※ 20 min - 20°C 96052 | 110 g x 60 17 min - 170°C 24 h - 20°C



MINI PAN DE PASAS

14% de mantequilla, 13% de

 $\pm 5.5 \times 4.5 \times 2.5 \text{ cm}$

96762 | 30 g x 260





CROISSANT

23% de mantequilla.

 $\pm 11 \times 5 \times 3.5 \text{ cm}$

96119 70 g x 70





CAÑA DE **CHOCOLATE**

★ 45 min - 20°C

16 min - 170°C

24 h - 20°C

20% de mantequilla. 9% de chocolate.

 $\pm 10 \times 6.5 \times 3.5 \text{ cm}$

***** 45 min - 20℃

※ 20 min - 20°C 16 min - 170°C 20 g x 260 24 h - 20°C

MINI CROISSANT

23% de mantequilla.

 \pm 7 x 4 x 2,5 cm

96760

★ 15 min - 20°C 12 min - 165°C 24 h - 20°C



MINI CAÑA DE **CHOCOLATE**

19% de mantequilla. 14% de chocolate.

 \pm 6 x 4 x 2,5 cm

96761



SURTIDO MINI BOLLERÍA

Mini croissant (23% mantequilla), caña de chocolate (20% mantequilla, 12% chocolate) y pan de pasas (13% mantequilla, 14% pasas). Mantequilla pura.

160220 | 30 g x 135



MINI CROISSANT

18% de mantequilla.

 \pm 8,5 x 3,5 x 2,5 cm

160209 | 25 g x 225



MINI CAÑA DE CHOCOLATE

16% de mantequilla, 12% de chocolate.

 $\pm 6x4x2cm$



BOLL FRÍA TRADICIÓN



MINI TRENZA DE CHOCOLATE

Pasta hojaldre rellena de crema pastelera y trocitos de chocolate. 12% de mantequilla y 11% de trocitos de chocolate. \pm 9.5 x 3 x 2 cm

96179 | 28 g x 100



GOFRES Y CREPES



GOFRES DE BRUSELAS

Auténtico gofre de Bruselas. Posibilidad de calentar en la tostadora o en la gofrera.

 $\pm 17 \times 10 \times 3 \text{ cm}$

160464 | 85 g x 24



GOFRES DE LIEJA

Gofre de Lieja. Huevos camperos. Sin embalaje.

 $\pm 13,5 \times 10 \times 2,5 \text{ cm}$

160213 | 105 g x 30



Idea de emplatado



CREPES DE VAINILLA

Crepes finos de huevos, con una textura ligera.

 \pm Ø 27 cm

96715 | 50 g x 40





CREPES DE BRETAÑA

Crepes de huevos, leche fresca, mantequilla, aromatizados con flor de azahar. $\pm \emptyset$ 25 cm

95404 | 40 g x 50





CREPES TIERNOS

Crepes tiernos, dulces y avainillados.

 \pm Ø 22 cm

160214 | 80 g x 32



MINI CREPES DULCES

Mini crepes de huevos y leche fresca aromatizados con vainilla. Servir a temperatura ambiente o caliente, solo o rellenado.

 \pm Ø 10 cm

95411 | 15 g x 180





PANCAKES

Pequeños crepes gruesos estilo americano, ideales para el desayuno.

 \pm Ø 11 cm

96814 | 40 g x 72



Judice Helados

3 Cítricos27	Fresa con trocitos	Pera Williams19
A-B	Fresa love	Pétalos de rosa
Aceite de oliva	Fresa senga sin gluten	Philadelphia 29, 37
Albahaca23	Fresa senga	Pimiento asado22
Albaricogue30	Fresas del bosque	Piña19
Algodón de azúcar	G-H	Piña colada
Almendra tostada	Galleta María25	Piña y menta
		Pistacho
Amarena26	Galleta María chocolate	Pistacho de Sicilia
Avellana	Galleta sablé	
Avellana a la antigua18	Gazpacho25	Pitufo
Avellana italiana con salsa	Gianduja	Plátano30
de chocolate	Gin Tonic24	Plátano chocolate avellana29
Baileys24	Grosella negra con bayas	Plátano de Canarias25
Banoffee	Guacamole	Plátano pecán caramelo26
Bayas power	Haba tonka	Q-S
Black Cola	Horchata	Queso de cabra
Bunty	J-L	Oueso fresco con membrillo
Burrata pesto	Jarabe de arce pecán26	Queso Idiazábal
C		Regaliz
	Jengibre con jengibre confitado	
Cacahuete	K-bueno37	Ricotta higos asados
Cactus cítricos23	K-bueno blanco42	Rocher avellana
Café	Kikos	Romero23
Café arábica	Leche almendra18	Ron con pasas
Café blanco de Etiopía17	Leche de coco	Selva negra21
Café con granos28	Leche fresca natural18	Sésamo negro27
Café espresso de Guatemala18	Leche merengada	Sidra Casera24
Café irlandés	Lichi	Spéculoos
Canela23	Limón	Stracciatella
Caramelo a la sal 18, 28, 36, 42, 81	Limón exprimido	T-U
Carrot cake	Limón exprimido sin gluten 16, 41, 80	Tarta Gallega de almendras25
Caviar	Limón merengue	Té verde Matcha27
Ceps	Limón verde	Tiramisú con mascarpone
Cereza Guinda30	Limón verde con jengibre confitado27	Tomate albahaca
Chocolate	M	Tomillo23
Chocolate a la antigua	Mandarina de Sicilia	Torrija
Chocolate belga con salsa	Mango	Trocitos de Oreo
de chocolate	Mango "Alfonso" Impala19	Tropical mix43
Chocolate blanco	Mango "Pura fruta"	Trufa17
Chocolate blanco crunch	Mango sin gluten	Turrón
Chocolate blanco natelloso36	Mantecado25	Turrón con trocitos25
Chocolate brownies	Manzana verde30	Turrón de chocolate con trocitos
Chocolate con flor de sal	Maracuyá - 92661	Turrón suprema
Chocolate con guindilla	Maracuyá imperial Blue Elephant27	Unicornio
Chocolate con leche		
	Marc de Cava	V
Chocolate Gold	Mascarpone	Vainilla vegan
Chocolate negro 16, 19, 21, 41, 80	Melón30	Vainilla31
Chocolate negro Guanaja 18, 21	Menta chocolate	Vainilla a las dos vainillas 17, 20
Chocolate negro naranja	Menta con hojas23	Vainilla al estilo crema inglesa 20, 31
Cilantro limón22	Miel23	Vainilla bajo en azúcar16, 20, 38
Coco30	Miel y piñones	Vainilla Bourbon
Coco crush43	Mojito24	Vainilla Bourbon de Madagascar 18, 20
Coco curry	Mora30	Vainilla con caramelo
Crema de limón al estilo Lemon curd 29	Mostaza23	Vainilla con vainas
Crème brûlée	N	de Madagascar sin gluten 16, 41, 80
D	Naranja exprimida	Vainilla cookies
Dátil paradise		Vainilla crocanti
Donuts	Naranja sanguina	Vainilla infusión de vainas Bourbon20
Dulce de leche		
	Nata con salsa de chocolate	Vainilla macadamia caramelo 20, 26
Dúo de fresas	Natelloso	Valinia pecarriuge
<u>D</u> úo de mandarinas	Natural green43	Violeta
F	Nuez29	Vitamina Boost43
Foie Gras17	P	W-Y
Frambuesa 19, 30, 31, 39, 40, 42, 81	Palet helado de nata39	Wasabi
Frambuesa lichi rosa	Papaya mania43	Yogur búlgaro con arándanos38
Frambuesa violeta	Parmesano	Yogur búlgaro con grosella29
Fresa31, 42, 81	Pedro Ximénez	Yogur búlgaro natural29, 31, 38, 40
	Pedro Ximenez	
Fresa "Pura fruta"		
Fresa "Pura fruta"	Pedro Ximenez 24, 25 Pepino 22 Pera 30	Yogur natural con moras 41,80 Yuzu 17,27

Judice Postres Helados

	Lingote rocher48		
Bola rocher	Mochi helado coco	Soufflé de chocolate	46
Bolas de vainilla	Mochi helado frambuesa lichi 49	Soufflé de coco mango	47
Bolas y Quenelles "listos para servir"49	Mochi helado mango maracuyá49	Soufflé de mandarina	46
Cheesecake fresa	Mochi helado Sakura49	Soufflé de parfait café	46
Cheesecake frutos rojos	Mochi helado té verde Matcha49	Soufflé de vainilla frambuesa	47
Cubos "listos para servir"	P-V	Soufflé de yuzu limón	47
L-M	Profiteroles helado de vainilla 48	Soufflé fior di latte nube	46
	Secreto fresa bergamota		
Lingote cacahuete caramelo48	Soufflé de banoffee	-	

Índice Pasteleria

A-B	Cheesecake con caramelo y chocolate89	D-E	
Aguacate	Cheesecake con galleta Oreo	Delicia de chocolate	56
Almendra de chocolate blanco			
Apple pie	Cheesecake de chocolate fudge89	Dúo chocolates	94
Arroz con leche	Cheesecake de vainilla88	Dúo de chocolate	58
Baba al ron			
Bandeja de petits fours art decó			
Bandeja de petits fours Montmartre 103			
Bandeja de petits fours tradición	Cheesecake limón jengibre		
Banoffee82	Cheesecake limón yuzu		
	Cheesecake spéculoos		
Barrita chocolate caramelo		F	
Birthday cake87		Finger cheesecake	52
Bizcocho carrot cake		Finger chocolate pecán.	
	Chouquettes (buñuelos)	Finger de chocolate	60
Bizcocho de limón y crocanti93		Finger de chocolate negro	
Bizcocho de seis especias y pipas93			
Bizcocho limón		Finger de coco y piña	00
Bizcocho miel, manzana y especias 109		del bosque	c n
Bizcocho plátano			
Bomba de frutos rojos		Finger de mango y maracuyá Finger de panna cotta y frambuesa	
Bombón tres chocolates			
Brioche estilo torrija		Finger de tres chocolates	
Brookie"		Finger panna cotta con higos pan de especias	60
Brookie" finger		Finger sabor de Japón	
Brownie		Flan	
Brownie con nueces	Coulant de chocolate sin gluten54	Flor de yuzu mandarina	
Brownie dulce de leche		Fondant de chocolate blanco y negro	
C.	Coulant de turrón	Fondant de chocolate bianco y negro	
	Coulant de yuzu limón	Fresa en texturas	
	Coulant dulce de leche		
Cake de limón amapola glaseado limón 92	Crujiente choco caramelo70	Fudge cake	81
Cake marmoleado chocolate ganache	Crujiente de avellanas	G-H	
chocolate	Crujiente de aveitarias	Gofres de Lieja	
Cake marmoleado de chocolate92	Crujiente de chocolate y avellana	Gominolas de fruta	
Campana de spéculoos con manzanas70	Crujiente de Criocolate y aveitaria	Grano de café	
Canapés salados tradición98		Haba de cacao	
Canapés vegetarianos98	Crujiente yogur fresa	Huevo de chocolate blanco y mango	
Cappuccino Chocolate	Crumble de manzana y albaricoque	Huevo de vainilla y caramelo	69
Carrot Cake		L	
Cereza Chérie	Cubo tres chocolates	Lata chocolate blanco	
Cheesecake	Cup cakes variados	mango frutos rojos	82
Cheesecake americano de limón	Cúpula de chocolate	Lata dos chocolates y brownie	82
Cheesecake chocolate blanco66	Cúpula de frutas52	Lemon pie	

Judice Pasteleria

Liebi evecelles neeves 75	maracuyá110	Custide about about the solution area seems 100
Lichi grosellas negras	maracuya110	Surtido choux chocolates gran reserva102
Limón	Mini sándwich comté trufa99	Surtido de buñuelos99
Limón merengue82	Mini tableta chocolate blanco112	Surtido de macarons102
Lingote de tiramisú65	Mini tableta chocolate Gold112	Surtido de mini pasteles ingleses
Lingote de turrón71	Mini tableta chocolate ngro112	Surtido de mini postres103
Lingote todo chocolate56	Mini tableta chocolate Ruby	Surtido de mini tartas111
Locura de chocolate56	Mini tatin	Surtido de mini vasitos
M	Mini torrijas té Earl Grey106	Surtido de pan Pop Art100
Macaron de caramelo	Mini torrijas	Surtido de pastas de té
Macaron de chocolate	Muffin de arándanos	Surtido de Pic'pop
Macaron de frambuesa102	Muffin de cacao virutas	Sweet burger69
Macaron de mango maracuyá	de chocolate negro67	T
Macaron de pistacho	Muffin de chocolate avellana 67	Tapón de chocolate puro origen55
Macaron de vainilla102	N-O	Tarta de limón merengada90
Maceta de tiramisú69	Namelaka cacahuete chocolate73	Tarta de manzana a la antigua63
Mandarina	Namelaka chocolate avellana73	Tarta de manzana con crema90
Manzana	Opéra94	Tarta de manzana normande90
Massini individual	Opéra finger65	Tarta de queso con arándanos91
Mega cookie doble chocolate84	Opéra finger Earl Grey	Tarta de Galeso con arandanos
	Original shapeasles	
Mega cookie pepitas de chocolate	Original cheesecake88	Tarta dúo de chocolates91
con leche84	Óvalo chocolate y semillas57	Tarta fina de manzana con compota62
Milhojas de chocolate	Óvalo de chocolate blanco maracuyá76	Tarta fina de manzana con mantequilla
Milhojas de crema74	Óvalo rocher turrón71	salada62
Milhojas de frambuesa	P	Tarta fina de manzana62
Mini apple pie109	Palitos de naranja chocolate negro112	Tarta fraisier91
Mini berlina de chocolate avellana105	Panal miel y piña70	Tarta Gallega de almendras71
Mini brioche amapola	Pañuelo de chocolate cacahuete	Tarta limón merengada
Mini brioche con crema muselina106		Tarta Sacher91
Mini brioche natural	Pañuelo de yogur74	Tarta tatin
	Parfait coco	
Mini brioches salados98	Pastel de chocolate59	Tartaleta de chocolate57
Mini brownie dulce de leche	Pastel de chocolate de la abuela59	Tartaleta de limón
Mini buffet fresh lima limón108	Pastel de nata	Tartaleta de limón merengada64
Mini buffet mango vainilla	Pecan pie	Tartaleta de limón y yuzu
Mini buffet miel y café108	Pecan pie sin gluten86	Tartaleta Saint-Honoré
Mini buffet plátano caramelo canela108	Pera limonera	Tartar de frutos rojos con mascarpone107
Mini buffet zanahoria y coco	Petits choux chocolate	Tatin de higos
Mini cacahuete pera	Petits choux clásicos	Tatin de mango
Mini café		Terciopelo de chocolate
Mini caramelo lotus	Pirámide de chocolate blanco57	Tirami-chou
Mini cheesecake de vainilla	Pirámide de chocolate negro	
	Plátano, caramelo y vainilla77	Tiramisú
Mini chocolate	Profiterole chocolate praliné52	Tiramisú a la cuchara95
Mini coulant de chocolate	Punto choco y frutos secos	Tiramisú exótico95
Mini exótico104	Puzle chocolate mandarina70	Tiramisú savoiardi95
Mini financier con pepitas de chocolate 105	R	Tocinillos de cielo
Mini financier de almendra	Red velvet cake87	Torrija de leche merengada71
Mini financier de cerezas	Rocas de chocolate blanco	Tres chocolates83
Mini focaccia	Rocas de chocolate Gold y almendras113	Triángulo de tiramisú65
Mini fondant de chocolate		Trufas caramelo salado
Mini friand	Rocas de chocolate Gold y kikos113	Trufas de Baileys
Mini kalamansi	Rocas de chocolate negro	Trufas de chocolate blanco maracuyá115
	Rocas de chocolate Ruby y almendras 113	
Mini limón	Rocas de yogur y soja113	Trufas de chocolate blanco y coco
Mini milhojas de crema110	Rocher avellana83	Trufas de chocolate negro
Mini muffin relleno caramelo	Rocher chocolate blanco	Trufas de chocolate negro licor
Mini muffin relleno chocolate avellana107	Rocher chocolate con leche	Trufas de limón jengibre114
Mini muffin relleno frutos rojos	Rosa de manzana y hojaldre62	Trufas de té Earl grey
Mini opéra105	S	Trufas de té verde115
Mini pan bretzel varios100	Sablé coulant caramelo70	Trufas de turrón
Mini pan burger black cereales101	Sablé de higos asados	Trufas de yuzu115
Mini pan burger brioche 4 pimientas101		Trufas dos chocolates con marc de cava .114
Mini pan burger brioche con cereales 101	Sablé de manzana	Trufas heladas
Mini pan burger con sésamo101	Sablé de manzana y frutos rojos	Trufas praliné con kikos
	Sablé fondant de chocolate57	•
Mini pan de leche	San Marcos	V-Z
Mini pan nórdico	Secreto de chocolate turrón	Vasito cheesecake spéculoos82
Mini pecan pie110	Secreto de limón52	Vasito coulant de chocolate82
Mini quiches delicia99	Secreto exótico52	Yogur con moras
Mini quiches vegetarianos	Selva negra94	Yogur y frutas rojos del bosque
Mini ruso104	Sol de maracuyá	Zanahoria y coco76
Mini sablé de chocolate blanco		•

Índice Listo para decorar

1/2 placa de hojaldre de mantequilla 118	E-H	Mini tapa de macaron119
B-C	Exótico	P-R
Base de tarta dulce118	Fresa121	Palitos choco blanco curry
Base de tartaleta dulce	Hojaldre de mantequilla118	Palitos choco negro crocante121
Caramelo a la sal121		Rejilla de chocolate blanco
Chocolate ganache121	Manga cheesecake	Rejilla de chocolate negro121
	Manga de crema de limón119	
Crumble de almendra120	Manga de crema de vainilla119	Surtido de mini conos salados118
	Manga de merengue italiano	
Crumble de cítricos120	Manga de mousse de chocolate	Tapa de macaron rosada
	Manga de mousse de chocolate blanco119	
	Manga de mousse de mascarpone	
Crumble de pistacho	Mezcla de cereales y frutos secos	Tejas de chocolate blanco y maracuyá121

Índice Pan y Desayuno

В	M	Pan burger sésamo	129
Bagel con semillas de amapola130	Media baguette de cereales125	Pan burger XL	
Bagel con semillas de sésamo	Mini caña de chocolate	Pan con semillas de mijo sin gluten	127
Bagel cristal	Mini chapata con aceite de oliva	Pan de pasas	
Baguetina natural	Mini crepes dulces	Pan de punta 2 olivas	126
Brioche con crema de chocolate	Mini croissant	Pan de punta de cereales	126
y avellana131	Mini pan de pasas	Pan de punta natural	126
Brioche de mantequilla131	Mini trenza de chocolate	Pan lobster roll	130
Brioche trenzado choco-avellana131	P	Pan moreno rectangular	124
Bun'N'Roll128	Pan burger black 4 pimientas129	Pan multicereales	124
С	Pan burger black cereales	Pan multicereales rectangular	124
Caña de chocolate	Pan burger cebolla y queso emmental129	Pan rústico	124
Caña de chocolate "éclat du terroir" 132		Pan rústico de cereales	124
Chapata125	Pan burger cereales sin gluten	Pan rústico de higos, almendras	
Chapata bocadillo125	Pan burger clásico natural	y avellanas	
Crepes de Bretaña134	Pan burger clásico sésamo	Pancakes	
Crepes de vainilla134	Pan burger con cerveza129	Panecillo blanco	
Crepes tiernos	Pan burger cristal128	Panecillo de flores y hierbas aromáticas .	
Croissant	Pan burger cristal multicereales128	Panecillo horno de piedra	
Croissant "éclat du terroir"	Pan burger de maíz129	Panecillo multicereales	127
F-L	Pan burger esponjoso	R-T	
Focaccia ajo y albahaca130	Pan burger natural128	Rombo de amapola	126
Gofres de Bruselas		Rombo de cereales	126
Gofres de Lieja134	de Espelette (Guindilla)129		
Lingote artesano		Surtido mini bollería	133
9	-	Trenza de chocolate	133





HAGA SU PEDIDO POR WHATSAPP



Tramite su pedido de forma rápida, fácil y cómoda desde su móvil



Acceda al catálogo de productos en un clic



Benefíciese de ofertas exclusivas

Horario de atención: De lunes a jueves de 9h a 19h y los viernes de 9h a 17h Sí hace su pedido por Whatsapo, podrá hacerlo cualquier dia del año y a cualquier hora. Tenga en cuenta que será gestionado dentro del horario de atención de los días labora bles.

SÍGANOS EN LAS REDES SOCIALES

Podrá encontrar información sobre nuestras novedades. creaciones y servicios, conseios e ideas de recetas así como las últimas noticias de la empresa.

@lacompagniedesdesserts.es



La Compagnie des Desserts España







Leyendas

💢 Helado | 💢 Crudo | 💢 Precocido | 💢 Cocido



₩ 4 h

Tiempo y Temperatura de descongelación

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 15 de enero de 2023 Los pesos indicados son aproximados y pueden variar ligeramente









@lacompagniedesdesserts.es





comercialcdd@compagniedesdesserts.com www.compagniedesdesserts.com/es

ANDALUCÍA: 95 241 14 25 LEVANTE: 96 311 66 21 BALEARES: 97 110 82 90 MADRID: 91 786 03 03 CATALUÑA: 93 654 72 PAÍS VASCO: 94 642 34 03

