

# Colección 2024



**la compagnie des desserts**

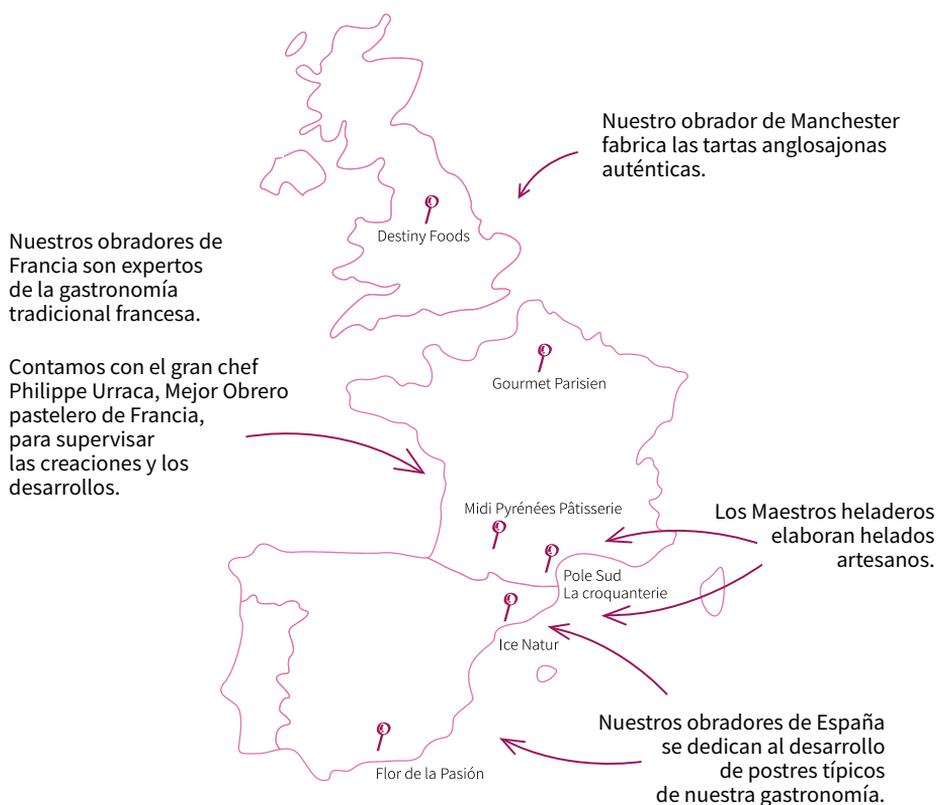
Hacer del postre todo un placer

# 40 años de "savoir-faire"

En 1983, nace La Compagnie des Desserts en el sur de Francia, fabricante de helados y postres artesanos creado por una pareja amante del helado en búsqueda de sabores justos, únicos y exquisitos.

A lo largo de los años, La Compagnie des Desserts integró a más obradores que comparten los mismos estándares de excelencia, convirtiéndose en una federación de productores artesanos apasionados.

Fiel a su propósito de ofrecer productos que combinan sabor y creatividad, La Compagnie des Desserts se dedica cada día a ofrecer momentos excepcionales a sus clientes.



## Nuestras certificaciones:



Destiny Foods



Pole sud  
La Croquanterie  
Midi-Pyrénées Pâtisseries



Pole sud  
La Croquanterie  
Gourmet Parisien

# Hacer del postre todo un placer

## HELADERO **ARTESANO**

**40** años de “savoir-faire” **3000** recetas de helados y sorbetes

Desde 1983, elaboramos nuestras recetas tradicionales de helados y sorbetes transmitidas por nuestros Maestros Heladeros.

Nuestros obradores artesanos se dedican a unir tradición y tendencias para anticipar las necesidades de sus clientes.



## UN “**SAVOIR-FAIRE**” EN PASTELERÍA

**6** obradores de producción **325** referencias de pastelería

Cada obrador con su especialización propia elabora pasteles “como hechos en casa”. Preparando las masas, cremas, mousses y dando forma a los postres a mano.

Usamos nuestro “savoir-faire” para ofrecer creaciones únicas y sabrosas.



## FABRICACIÓN **LOCAL Y ARTESANA**

Fieles a nuestras raíces en los Pirineos, damos gran importancia al origen de nuestras materias primas. Por eso, trabajamos junto a la granja Marg'Aude situada a los pies de las montañas para los helados de leche fresca.

Y con una cooperativa que selecciona la mejor fruta para nuestra gama pura fruta.



# Fabricantes artesanos de cercanía



Desde 1990, el obrador Ice Natur de Gavà, Cataluña, pone su pasión por la pastelería y el helado al servicio de la hostelería.

En 2019 Ice Natur se une naturalmente a La Compagnie des Desserts y nuestra federación de obradores artesanos que apuestan por el “savoir-faire” artesanal, la calidad y la innovación.

## HELADOS Y POSTRES ARTESANOS

Desde la tradicional sara de almendra hasta el sorprendente helado de ratafía, nuestra gama cubre todas las necesidades de su carta. Siempre con un objetivo: ofrecer placeres artesanos para los sentidos.

## MATERIAS PRIMAS LOCALES

Para realizar postres de calidad, ponemos nuestro esfuerzo en la selección de las mejores materias primas del mercado.

Priorizamos lo local, como la leche y el yogur de marca Pastoret que usamos en nuestros helados y postres.

## CREACIONES A MEDIDA

Para apoyarle en la elaboración de una oferta culinaria original, ofrecemos un servicio de fabricación de helados y pastelería a medida. Consulte con su comercial para realizar la receta que sueña.

¡No hay límite para su creatividad!

# Contenido

<b>NOVEDADES</b>	7
<b>HELADOS</b>	15
<b>HELADERÍAS</b>	37
<b>POSTRES HELADOS</b>	47
<b>PASTELERÍA</b>	53
<b>POSTRES</b>	83
<b>PARA COMPARTIR</b>	83
<b>MINIS DULCES Y SALADOS</b>	103
<b>PANADERÍA</b>	123
<b>PAN Y DESAYUNO</b>	133
<b>LISTO PARA DECORAR</b>	147



# Consejos y personalización

Resalte su oferta con una CARTA de postres PERSONALIZADA

Confíenos la creación de su carta de postres y ¡despierte el antojo de concluir la comida con un toque dulce!



Consulte nuestra SERIE de E-BOOKS

Una recopilación de los mejores consejos, fruto de más de 40 años de intercambio con nuestros clientes.



Inspírese con nuestro portafolio de IDEAS DE EMPLATADOS

Descubra ideas de emplatados realizados por nuestros chefs y clientes. La herramienta ideal para crear emplatados originales y llamativos.



# Novedades



# Helados

## HELADOS 2,5L



**AJO NEGRO**  
76061 - p.22



**DÁTILES FLOR DE AZAHAR**  
76062 - p.23



**LIMA KAFFIR**  
92017 - p.26



**LOTUS**  
IC25339 - p.28



**MOCACCINO**  
76063 - p.25



**YOGUR LIMA ALBAHACA**  
IC25338 - p.23



**CAQUI**  
IC25336 - p.29



**ENSAIMADA**  
IC25334 - p.19



**LIMÓN NEGRO PIMIENTA DE TIMUT**  
92015 - p.26



**MANZANA ASADA**  
IC25335 - p.29



**AVELLANA VEGANO**   
180014 - p.27



**CHOCOLATE VEGANO**   
180013 - p.21

## HELADOS 6L



**BÁRBARA**  
93575 - p.38



**FRAMBUESA VAINILLA**  
93573 - p.39



**MULTIVITAMINAS**  
IC60305 - p.41



**SUNDAY CARAMELO**  
93572 - p.38



**COCO MANGO-MARACUYÁ**  
93574 - p.38



**LOTUS**  
IC60303 - p.39



**PALOMITAS**  
IC60304 - p.39

## PALETINAS



**FRESA**  
180010 - p.45



**SANDIA**  
180012 - p.45



**CHOCOLATE**  
180009 - p.45



**MANGO**  
180011 - p.45

## POSTRES HELADOS



**SANDWICH VAINILLA  
GALLETA MARÍA**  
76066 - p.50



**ESKI FRAMBUESA  
MERENGUE**  
90952 - p.50

# Pastelería



**TEXTURAS DE CHOCOLATE**

95453 - p.58



**VASO DE CAFÉ**

160449 - p.69



**MOUSSE DE TIRAMISÚ**

IN18996 - p.72



**TARTA DE QUESO CREMOSA DE CHOCOLATE**

IC18971 - p.67



**TARTA DE QUESO MANCHEGO CREMOSA**

IC18970 - p.67



**CHEESECAKE DE TURRÓN**

95882 - p.66



**DOMO AVELLANA**

4856 - p.74



**MEDIA LUNA DE TURRÓN**

160441 - p.65



**CAPRICO DE BAILEYS**

IC18963 - p.75



**SECRETO DE CAFÉ**

4818 - p.54



**SACHER**

161003 - p.59



**BROWNIE SIN GLUTEN**

180008 - p.61



**TARTELETA CHOCOLATE NARANJA**

95652 - p.61



**TARTELETA CHOCOLATE COCO**

95653 - p.61

# Pastelería



**TATIN DE PIÑA**  
IC18972 - p.62



**TATIN DE MANGO**  
95557 - p.62



**MARGARITA**  
160445 - p.74



**DELICIA ALBAHACA LIMA**  
160447 - p.73



**CÚPULA PIÑA COLADA**  
160446 - p.74



**LINGOTE CHOCO  
BLANCO CÍTRICOS**  
160442 - p.77



**CÚPULA COCO  
FRUTOS ROJOS**  
IC18969 - p.73



**BOMBA DE FRUTOS  
ROJOS**  
IN18992 - p.76



**MILHOJAS DE FRAMBUESA**  
100368 - p.76



**ROCHER DE PISTACHO**  
150053 - p.75



**MASSINI**  
IN18987 - p.77



**FINGER TROPICAL**  
161002 - p.70



**TENTACIÓN DE PISTACHO**  
160448 - p.73



**SABLÉ DE SÉSAMO NEGRO**  
161001 - p.75

# Gama Tradición



**CHEESECAKE TRADICIÓN**

4840 - p.67



**COULANT DE CHOCOLATE TRADICIÓN**

4841 - p.57



**TIRAMISÚ TRADICIÓN**

IC14141 - p.93



**BAGUETTE TRADICIÓN**

160495 - p.135

# Minis dulces y salados



**MINI FINGER LIMÓN MERENGUE FLAMBEADO**

4853 - p.111



**MINI BROWNIE**

4854 - p.111



**PUNTO CHOCO GOLD Y FRUTOS SECOS**

100366 - p.119



**TRUFAS DE LOTUS**

160444 - p.120



**MINI GOFRE DULCE**

160485 - p.112



**MINI TORRIJAS DE COCO**

100367 - p.115



**MINI BAGEL SALMÓN**

160482 - p.105



**TRIO DE PETITS CHOUX**

95485 - p.108



**PETITS CHOUX GRAN RESERVA**

95486 - p.108

# Panaderías y tartas para compartir



**BARQUITA CHOCOLATE  
CARAMELO**  
4807 - p.124



**BARQUITA LIMÓN**  
4805 - p.124



**BARQUITA FRAMBUESA  
PISTACHO**  
4806 - p.124



**PASTEL DE LA ABUELA**  
4796 - p.124



**ÉCLAIR SPÉCULOOS**  
160497 - p.125



**MUFFIN DE COCO**  
IC18584 - p.127



**TARTA LOTUS**  
IC18121 - p.132



**TARTA LOTUS**  
IC18123 - p.132



**TARTA DE FRAMBUESA**  
163553 - p.89



**TARTA TERCIOPELO**  
IN18117 - p.131



**TARTA DE ZANAHORIA**  
IN18118 - p.131



**TARTA MUERTE  
POR CHOCOLATE**  
IC18120 - p.131



**TARTA DE QUESO  
CREMOSA**  
IN13515 - p.91



**TARTA DE QUESO  
MANCHEGO CREMOSA**  
IC18122 - p.91



**TARTA DE GALLETAS**  
161005 - p.91

# Pan y bollería



**PAN MUESLI**  
160484 - p.135



**GOFRE REDONDO**  
160506 - p.144



**MINI BRIOCHE**  
96676 - p.146



**PAN BAO NEGRO**  
180006 - p.140



**PAN BAO BLANCO**  
180007 - p.140



**CROISSANT CURVO**  
35203 - p.141



**CROISSANT CHOCOLATE  
AVELLANA**  
ES36672 - p.143



**MINI CROISSANT  
CHOCOLATE AVELLANA**  
ES42105 - p.143



**MINI CROISSANT  
FRAMBUESA**  
ES40512 - p.143

# Listo para decorar



**MANGA DE ARROZ  
GLUTINOSO**  
4817 - p.149



**CRUMBLE DE TOMATE**  
100364 - p.150



**CRUMBLE DE COOKIES**  
100365 - p.151

# Fabricante de helados



## COLABORACIÓN CON UN **PRODUCTOR LOCAL** DE LECHE FRESCA

La pequeña granja Marg'Aude al lado de los Pirineos nos suministra una leche fresca y local que usamos para la elaboración de más de 20 helados. Nos entregan cada dos días la leche cruda que pasteurizamos en nuestros obradores para asegurar una calidad y un sabor excepcional en los helados.

## **LO MEJOR DE LA FRUTA**

La gama Pura Fruta beneficia de una selección rigurosa de fruta de alta calidad en cooperativas de Francia. Gracias a la mejor tecnología se mantiene su frescura y sabor original, preservando su autenticidad en nuestros sorbetes y helados.

## 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 eco-responsables.

# Helados



# Creaciones 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.



- Leche fresca entera de la granja Marg'Aude a los pies de los Pirineos
  - Sin aromas, sin colorantes
- Sujeto a disponibilidad de materias primas*

referencia



## CAFÉ BLANCO DE ETIOPÍA

Una receta única con infusión en frío de granos de café etíopes en leche entera que da luz a un sorprendente helado blanco con dulces sabores a café.

92867



## VAINILLA A LAS DOS VAINILLAS

Una receta original con la alianza de la vainilla Tahitensis de Tahiti y la vainilla Bourbon de Madagascar infusionadas en leche fresca.

92866

# Sabores de excepción



referencia

## CAVIAR

Helado salado.

BAJO PEDIDO

## CEPS

Helado salado de setas con un toque de sal.

92799

## FOIE GRAS

Helado salado. 30% de foie gras Labeyrie con un toque de sal y pimienta.

84163

## PARMESANO

Helado salado. 20% de parmesano Parmigiano Reggiano italiano D.O.P.

92694

## QUESO DE CABRA

Helado salado. 21% de queso de cabra francés Cabecou.

92773

## TRUFA

Helado salado.

BAJO PEDIDO

## YUZU

Sorbete. 15% de sumo de yuzu de la región de Kōshi en Japón.

92796



# HELADOS DE Leche fresca

- La leche fresca entera proviene de la granja Marg'Aude, situada a los pies de los Pirineos
- Sin aromas
- Sin colorantes

*Sujeto a disponibilidad de materias primas*

	referencia
<b>AVELLANA A LA ANTIGUA</b> Praliné de avellanas.	92729
<b>CAFÉ ESPRESSO DE GUATEMALA</b> Infusión de 2h en frío de granos de café 100% café Arábica de Guatemala.	92430
<b>CARAMELO A LA SAL</b> Caramelo cocido en un caldero.	93607
<b>CHOCOLATE A LA ANTIGUA</b> Helado de leche fresca, chocolate negro 59% de Costa de Marfil.	93609
<b>CHOCOLATE NEGRO GUANAJA</b> Helado de leche fresca, chocolate Valrhona Gran Reserva Guanaja 70% de cacao. Notas tostadas con un toque afrutado, cálido y armonioso.	92530
<b>DULCE DE LECHE</b> Dulce de leche con flor de sal de Camarga.	92702
<b>LECHE ALMENDRA</b> 14% de puré de almendras blancas 100% origen España.	94181
<b>LECHE DE COCO</b> <b>NUEVO</b> 50% de leche de coco.	92832
<b>LECHE FRESCA NATURAL</b> Con leche fresca entera de la granja Marg'Aude.	92816
<b>MIEL Y PIÑONES</b> 16% de miel de flores de Les Garrigues españoles con piñones.	92191
<b>PISTACHO DE SICILIA</b> 10% de pasta de pistacho puro de Sicilia con un toque de flor de sal de Camarga.	92529
<b>VAINILLA BOURBON DE MADAGASCAR</b> Vainas maceradas durante 20h e infusionadas 3h en nuestros obradores.	92815



# SORBETES DE Pura fruta

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

*Sujeto a disponibilidad de materias primas*



referencia

## FRAMBUESA

54% de frambuesas Williamette y Mecker.

92722

## FRESA

80% de fresa Senga.

92706

## FRESA SENGA

60% de fruta.

92721

## FRESAS DEL BOSQUE

49,5% de fruta.

85219

## LIMÓN EXPRIMIDO

14,5% de zumo puro de limón fresco, piel de limón.

93600

## MANGO “ALFONSO”

Mango “Alfonso” de India. 55% de fruta.

92698

## MANGO

85,8% de mango Alfonso de India.

92707

## NARANJA EXPRIMIDA

60% de zumo exprimido fresco con pulpa.

93613

## NARANJA SANGUINA

Naranja sanguina de Sicilia. 57% de zumo.

93620

## PERA WILLIAMS

58,5% de fruta.

92519

## PIÑA

65% de piña golden sweet de Costa Rica.

93602

## PLÁTANO DE CANARIAS

40% de fruta.

IC25261



# Sabores de Proximidad

Los clásicos de la gastronomía española para disfrutar en su versión helada.

## ENSAIMADA **NUEVO**

Helado de ensaimada con cabello de angel.

referencia

IC25334

## GALLETA MARÍA

Helado. 10% de galleta María dorada.

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.

IN25138

## PEDRO XIMÉNEZ

Helado con alcohol.

IC25235

## QUESO FRESCO CON MEMBRILLO

Helado de queso fresco con trocitos de membrillo.

IC25333

## QUESO IDIAZÁBAL **NUEVA RECETA**

Helado salado. 16% de queso Idiazábal de País Vasco D.O.P.

IN25224

## TORRIJA

Helado de torrijas con canela elaboradas en nuestro obrador.

IC25280

## TURRÓN CON TROCITOS

Helado de 30% de pasta de turrón de Jijona con trocitos de turrón de Alicante.

74605

## TURRÓN SUPREMA

Helado de 30% de pasta de turrón de Jijona suprema.

92892

# Selección de vainillas

Cuidamos nuestras vainillas seleccionando rigurosamente las vainas por sus sabores y sus aromas.

Más adelante, nuestro proceso de infusión nos permite preservar lo mejor de las vainas conservando el sabor más auténtico.



referencia

## VAINILLA BAJO AZÚCAR

93108

Helado de vainilla Bourbon con 7% de azúcar (70% menos de azúcar respecto al normal).



## VAINILLA VEGANO

74213

Helado vegano con vainas de Madagascar, azúcar de caña, leche y aceite de coco.



## VAINILLA A LAS DOS VAINILLAS

92866

Una receta original con la alianza de la vainilla Tahitensis de Tahiti y la vainilla Bourbon de Madagascar infusionadas en leche fresca.

## VAINILLA AL ESTILO CREMA INGLESA

92011

Helado a base de huevo y crema.



## VAINILLA BOURBON DE MADAGASCAR

92815

Vainas maceradas a frío durante 20h y luego infusionadas 3h en nuestros obradores.

## VAINILLA CROCANTI

94231

Helado de vainilla, trocitos de caramelo crujiente.



## VAINILLA INFUSIÓN DE VAINAS BOURBON

93361

Vainas maceradas a frío durante 24h y luego infusionadas 3h en nuestros obradores.



## VAINILLA MACADAMIA CARAMELO

93105

Helado de vainilla Bourbon de Madagascar, salsa de caramelo, nueces macadamia caramelizadas con un toque de sal.



## VAINILLA PECÁN FUDGE

40612

Helado de vainilla Bourbon de Madagascar, salsa de caramelo, nueces pecán americanas caramelizadas.



# Selección de chocolates

Usamos chocolates de una calidad excepcional para ofrecer una rica paleta de matices diferentes adaptada a cada una de nuestras creaciones.

referencia

<b>CHOCOLATE</b> Helado de chocolate 59%.	92041
<b>CHOCOLATE (BOTE 5L)</b> Helado de chocolate 59%.	92241
<b>CHOCOLATE VEGANO</b> <b>NUEVO</b> Helado de chocolate belga 70%, cacao en polvo, puré de coco.	180013
<b>CHOCOLATE A LA ANTIGUA</b> Helado de leche fresca, chocolate negro 59% de Costa de Marfil.	93609
<b>CHOCOLATE AL PUNTO DE SAL</b> <b>NUEVA RECETA</b> Helado de chocolate 60% con punto de sal.	IN25407
<b>CHOCOLATE BLANCO</b> Helado de chocolate blanco con un toque de vainilla.	92350
<b>CHOCOLATE CON GUINDILLA</b> Helado de chocolate 59% con un toque de pimienta.	92785
<b>CHOCOLATE GOLD</b> Helado de chocolate blanco caramelizado.	75626
<b>CHOCOLATE NEGRO</b> Helado de chocolate negro 60% de cacao.	92761
<b>CHOCOLATE NEGRO GUANAJA</b> Helado de leche fresca, chocolate Valrhona Gran Reserva Guanaja 70% de cacao. Notas tostadas con un toque afrutado, cálido y armonioso.	92530
<b>CHOCOLATE NEGRO NARANJA</b> Sorbete de chocolate 70% y chocolate 60% con zumo de naranja fresco y piel de naranja.	74963
<b>GIANDUJA</b> Helado de praliné de avellanas y chocolate 60%, trocitos de avellanas caramelizadas.	94241
<b>ROCHER AVELLANA</b> Helado de crema de cacao y praliné de avellana con trocitos de galletas envueltas en chocolate con leche y avellanas tostadas caramelizadas envueltas en chocolate con leche.	92934
<b>SILVA NEGRA</b> Helado de chocolate 59%, coulis de cereza amarena, trocitos de brownie sin aceite de palma.	75131

# Helados salados



referencia

<b>AJO NEGRO</b> <b>NUEVO</b>	76061
Helado de ajo ecológico de origen sur de Francia.	
<b>BURRATA PESTO</b>	75743
Helado salado de burrata italiana con veteado de salsa pesto hecha en nuestro obrador.	
<b>COCO CURRY</b>	94103
Helado salado de leche de coco de Filipinas con especias curry Madras.	
<b>GUACAMOLE</b>	IC25311
<b>QUESO IDIAZÁBAL</b> <b>NUEVA RECETA</b>	IN25224
Helado salado. 16% de queso Idiazábal de País Vasco D.O.P.	
<b>WASABI</b>	92782
Helado salado de Wasabi de origen China.	

# Sorbetes salados

referencia

<b>ACEITE DE OLIVA</b>	92705
Sorbete de aceite de oliva virgen extra. Extracción en frío.	
<b>LIMÓN CILANTRO</b>	75740
Helado de cilantro con zumo de limón y hojas de cilantro.	
<b>PEPINO</b>	92708
43% de pepino.	
<b>PIMIENTO ASADO</b>	92697
32% de pimiento asado de origen España.	
<b>TOMATE ALBAHACA</b>	92523
Sorbete de zumo de tomate con albahaca.	



# Especias e hierbas aromáticas

	referencia
<b>ALBAHACA</b> Sorbete de albahaca con trocitos.	92696
<b>CANELA</b> Helado.	92301
<b>FRESA ALBAHACA</b> Sorbete de 49,5% de fresa con trocitos de hojas de albahaca.	92812
<b>HABA TONKA</b> Helado de haba Tonka entera infundada durante 2h. Sabor a vainilla y almendra amarga.	92753
<b>MENTA CON HOJAS</b> <b>NUEVA RECETA</b> Sorbete de menta con hojas de menta fresca.	IN25111
<b>MOSTAZA</b> Helado salado de mostaza a la antigua con granos.	92774
<b>REGALIZ</b> Helado.	93011
<b>ROMERO</b> Helado con infusión de romero.	92848
<b>TOMILLO</b> Helado de tomillo Les Garrigues infundado dos horas en nuestro obrador.	92849
<b>YOGUR LIMA ALBAHACA</b> <b>NUEVO</b> Helado yogur, zumo de lima, infusión de hojas de albahaca con trocitos.	IC25338

# Sabores florales

	referencia
<b>DÁTILES FLOR DE AZAHAR</b> <b>NUEVO</b> Helado de dátiles de Túnez con flor de azahar.	76062
<b>CACTUS CÍTRICOS</b> Sorbete de cactus, zumo de naranja y lima.	92507
<b>FRAMBUESA LICI ROSA</b> Sorbete. 18,9% de frambuesa, lichi de Taiwan, polvo de rosa de Damasco.	75742
<b>FRAMBUESA VIOLETA</b> Sorbete. 36% de frambuesa, violeta.	92902
<b>MIEL</b> Helado. 17% de miel de flores Les Garrigues españoles.	92111
<b>ROSA DE DAMASCO</b> Helado de polvo de rosa de Damasco.	92526
<b>VIOLETA</b> Helado.	92370

# Con alcohol



referencia

## **BAILEYS** NUEVA RECETA

Helado de licor de Baileys y whisky.

IN25295

## **CAFÉ IRLANDÉS**

Helado de whisky con café de las Indias, salsa de chocolate.

94021

## **GIN TONIC**

Sorbete.  
23% de tónica Schweppes, 4% de gin Gordon.

92842

## **MARC DE CAVA**

Sorbete con alcohol.

IN25138

## **MOJITO**

Sorbete de ron blanco de Martinica, lima y hojas de menta.

92709

## **PEDRO XIMÉNEZ**

Helado con alcohol.

IC25235

## **PIÑA COLADA**

Sorbete de ron, piña golden sweet de Costa Rica, leche de coco y lima.

93391

## **RON CON PASAS**

Helado de ron Saint James con pasas sultanas maceradas en ron.

92101

## **SIDRA CASERA**

Sorbete.  
44% de sidra elaborada en el mismo lugar de cultivo con fruta de los huertos.

92783



# Recetas italianas

referencia

- AMARENA** 92861  
Helado de fior di latte, salsa de cerezas italianas Amarenas confitadas con trocitos.
- BURRATA PESTO** 75743  
Helado salado de burrata italiana con veteado de salsa pesto hecho en nuestro obrador.
- GIANDUJA** 94241  
Helado de praliné de avellanas y chocolate 60%, trocitos de avellenas caramelizadas.
- MANDARINA DE SICILIA** 92517  
Sorbete. 26% de zumo de mandarina de Sicilia.
- MASCARPONE** **NUEVA RECETA** IN25238  
Helado. 36% de mascarpone de Italia.
- MOCACCINO** **NUEVO** 76063  
Helado de café de las Indias con cacao y veteado de chocolate.
- NATELLOSO** 40133  
Helado de crema de cacao y praliné de avellana, salsa de chocolate avellana.
- PISTACHO** 92081  
Helado. 5% de pasta de pistacho puro de Sicilia.
- RICOTTA HIGOS SECOS** 75744  
Helado de ricotta italiana con trocitos de higos secos.
- STRACCIATELLA** 92860  
Helado de crema stracciatella, virutas de chocolate.
- TIRAMISÚ CON MASCARPONE** 94321  
Helado de mascarpone con marsala, salsa de café, trocitos de bizcocho de café.



# Recetas americanas

- JARABE DE ARCE PECÁN** 94071  
Helado de leche fresca con jarabe de arce puro y natural de Canada, con trocitos de nueces pecán americanas.
- PLÁTANO PECÁN CARAMELO** 93106  
Helado de plátano Cavendish de Ecuador, nueces pecán caramelizadas, salsa de caramelo a la sal.
- GALLETA OREO®** 92845  
Helado de galleta Oreo® con trocitos.
- VAINILLA MACADAMIA CARAMELO** 93105  
Helado de vainilla Bourbon de Madagascar, salsa de caramelo, nueces macadamia caramelizadas con un toque de sal.
- VAINILLA PECÁN FUDGE** 40612  
Helado de vainilla Bourbon de Madagascar, salsa de caramelo, nueces pecán americanas caramelizadas.

# Recetas asiáticas



referencia

## 3 CÍTRICOS

75347

Sorbete de kalamansi, limón verde de México y mandarina de Sicilia.

## FRAMBUESA LICI ROSA

75742

Sorbete. 18,9% de frambuesa, lichi de Taiwán, polvo de rosa de Damasco.

## JENGIBRE CON JENGIBRE CONFITADO **NUEVA RECETA**

92478

Helado de jengibre con trocitos de jengibre de Tailandia cristalizado.

## LECHE DE COCO **NUEVO**

92832

50% de leche de coco.

## LICHI

92971

Sorbete. 44,5% de lichi de Taiwán.

## LIMA KAFFIR **NUEVO**

92017

Helado con infusión de hojas de lima kaffir.

## LIMA CON JENGIBRE CONFITADO

92891

Sorbete de lima con trocitos de jengibre de Tailandia cristalizado.

## LIMÓN NEGRO Y PIMIENTA DE TIMUT **NUEVO**

92015

Sorbete de limón negro seco con infusión de pimienta de Timut.

## MARACUYÁ IMPERIAL

84143

Sorbete. 58% de maracuyá.

## SÉSAMO NEGRO

92795

Helado de pasta de semillas de sésamo negro tostadas de Taiwán.

## TÉ VERDE MATCHA

92776

Helado de té Matcha Shizuoka de Japón.

## WASABI

92782

Helado salado de Wasabi de origen China.

## YUZU

92796

Sorbete. 15% de sumo de yuzu de la región de Kōshi en Japón.



# Helados tradición

	referencia
<b>ALGODÓN DE AZÚCAR</b> Helado. El sabor favorito de los niños.	92607
<b>AVELLANA</b> <b>NUEVA RECETA</b> Helado de praliné de avellana.	IN25217
<b>AVELLANA VEGANO</b> <b>NUEVO</b> Helado de avellanas tostadas de origen de España, puré de coco.	180014
<b>CACAHUETE</b> Helado de cacahuete con un punto de sal.	92879
<b>CAFÉ</b> Helado de café de las Indias.	92031
<b>CAFÉ CON GRANOS</b> Helado de café de las Indias con granos de café de chocolate negro.	92951
<b>CARAMELO A LA SAL</b> Helado de caramelo con un toque de sal fina.	92051
<b>CREMA DE LIMÓN AL ESTILO LEMON CURD</b> Helado de crema de limón.	92777
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> Helado de crème brûlée con salsa de caramelo a la sal.	92803
<b>FRESA CON TROCITOS</b> Helado de fresa con trocitos de fresa semi-confitada.	92091
<b>GALLETA SABLÉ</b> Helado de galletas bretonas de mantequilla pura elaboradas en nuestros obradores.	92808

# Helados Tradición



referencia

## **KIKOS**

Helado de maíz tostado con trocitos.

IC25332

## **LOTUS NUEVO**

Helado de crema de Lotus, salsa de crema Lotus con chocolate con leche y trocitos de galleta.

IC25339

## **MENTA CHOCOLATE**

Helado de menta con virutas de chocolate 5%.

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 Cavendish de Ecuador, salsa 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**

Helado.

92680



# Sorbetes Tradición

referencia

<b>ALBARICOQUE</b> 50% de fruta.	92531
<b>BANANA</b> 45% de banana Cavendish de Ecuador.	92681
<b>CAQUI</b> <b>NUEVO</b> 60% de fruta.	1C25336
<b>CEREZA GUINDA</b> 43% de fruta.	92691
<b>COCO</b> 48% de leche de coco de Filipinas.	92611
<b>FRAMBUESA</b> 45% de frambuesas Williamette y Mecker.	92621
<b>FRESA CON TROCITOS</b> Sorbete de 41% de fresa con trocitos de fresa semi-confitada.	92541
<b>GROSELLA NEGRA CON BAYAS</b> 30% de fruta, bayas enteras semi-confitadas.	92551
<b>LIMÓN</b> 25,6% de zumo de limón.	92501
<b>LIMA</b> 35% de zumo de lima.	92521
<b>MANZANA ASADA</b> <b>NUEVO</b> Sorbete de manzana asada.	1C25335
<b>MANDARINA DE SICILIA</b> Sorbete. 26% de zumo de mandarina de Sicilia.	92517
<b>MANGO</b> 45% de mango Alfonso.	92781
<b>MANZANA VERDE</b> 62% de manzana Granny Smith, zumo de manzana verde.	92591
<b>MARACUYÁ</b> 41% de maracuyá amarillo de Perú.	92661
<b>MELÓN</b> 58% de melón cantalupo.	92641
<b>MORA</b> 55% de fruta.	92811
<b>PERA</b> 46% de pera Guyot.	92561

# Helados y Sorbetes 5l



referencia

<b>CAFÉ</b> Helado de café de las Indias.	92495
<b>CHOCOLATE</b> Helado de chocolate 59%.	92490
<b>FRAMBUESA</b> Sorbete. 25% de frambuesas Williamette y Mecker.	92663
<b>FRESA</b> Helado. 11% de fruta.	92492
<b>LECHE MERENGADA</b> Helado.	92670
<b>LIMÓN</b> Sorbete.	92505
<b>MANGO</b> Sorbete. 25% de mango Alfonso.	75679
<b>NATA</b> Helado.	92497
<b>PISTACHO</b> Helado. 4% de pasta de pistacho puro de Sicilia.	92496
<b>TURRÓN</b> Helado. 15% de pasta de turrón.	72539
<b>VAINILLA</b> Helado.	92487
<b>VAINILLA BOURBON</b> Helado de vainilla Bourbon de Madagascar.	92480
<b>VAINILLA AL ESTILO CREMA INGLESA</b> Helado a base de huevo y nata.	92211
<b>YOGUR BÚLGARO NATURAL</b> Helado.	92494

referencia

<b>BISCUIT</b>	IN25209
<b>BOMBÓN RAFFAELLO</b> Helado de almendra y coco con veteado de chocolate blanco y trocitos de arroz inflado.	IN25401
<b>BOMBÓN ROCHER</b> Helado de cacao y avellana con veteado de chocolate y trocitos de galleta.	IN25401
<b>CAFÉ CRÈME</b>	IN25203
<b>CANELA</b> Con canela en polvo.	IN25234
<b>CARAMELO TOFFEE</b>	IN25206
<b>CHOCOLATE BLANCO CON TROCITOS</b> Trocitos de chocolate blanco.	IN25250
<b>COCO</b>	IN25243
<b>DÚO DE CHOCOLATE CRUJIENTE</b> Helado de chocolate negro con veteado de chocolate blanco y arroz inflado.	IN25902
<b>MERINGATA</b> Helado de leche merengada con canela en polvo.	IN25230
<b>NATA</b>	IN25205
<b>NATA CON NUECES</b>	IN25245
<b>PIÑA COLADA</b> Helado de piña y coco.	IN25280
<b>PLÁTANO</b>	IN25261
<b>QUESO CON PIÑONES</b> Piñones tostados.	IN25222
<b>VAINILLA</b>	IN25257
<b>VAINILLA BOURBON</b> De Madagascar.	IN25201
<b>VAINILLA CON COOKIES</b> Helado de vainilla con trocitos de cookies.	IN25249
<b>VAINILLA CON MACADAMIA</b> Helado de vainilla con nueces de macadamia caramelizadas.	IN25274
<b>YOGUR CON MORAS SILVESTRES</b> Helado de yogur natural con veteado de mermelada de moras silvestres.	IN25223

# Sorbetes Tradición



	referencia
<b>EXÓTICO</b> Sorbete de frutas: mango y maracuyá.	IN25164
<b>FRESA</b>	IN25155
<b>FRUTOS ROJOS</b> Sorbete de frutas: frambuesas, fresas y arándanos.	IN25153
<b>LIMA A LA INFUSIÓN DE ALBAHACA</b> Sorbete de lima con infusión de albahaca y trocitos de hojas de albahaca.	IN25136
<b>LIMÓN VERNA</b> Origen España.	IN25101
<b>MELOCOTÓN</b>	IN25141
<b>PIÑA</b>	IN25103

# Con alcohol

	referencia
<b>DAIQUIRÍ</b> Sorbete de Ron Havana con zumo de limón.	IN25198
<b>GIN TONIC</b> Sorbete de ginebra y tónica.	IN25119
<b>MOJITO</b> Sorbete.	IN25199
<b>RATAFÍA</b> Contiene alcohol.	IN25320

# Sabores de proximidad

referencia

## CATANIA

Helado de almendra con chocolate.

IN25228

## CREMA CATALANA

Helado de crema catalana con veteado de azúcar quemado.

IN25225

## GALLETA MARÍA CON CHOCOLATE

Helado de galleta maría con veteado de chocolate y trocitos de galleta.

IN25300

**PASTORET**  
FUNDADO EN 1922  
FAMILIA PONS

## MEL I MATÓ

Helado de mató con veteado de topping de miel.

IN25263

## MIEL Y ROMERO

IN25403

## QUESO DE CABRA CON VINAGRE BALSÁMICO

Helado de queso de cabra con veteado de reducción de vinagre balsámico.

IN25277

## RATAFÍA

Contiene alcohol.

IN25320

## TURRÓN EXTRA DE AGRAMUNT

Helado de turrón de avellana.

IN25236

## TURRÓN JIJONA SUPREMA

Helado de turrón de almendra con veteado de turrón y palitos de almendra.

IN25210

# Sabores internacionales

referencia

**PASTORET**  
FUNDADO EN 1922  
FAMILIA PONS

## CHOCOLATE BELGA CON TROCITOS

Trocitos de chocolate negro granulado.

IN25204

## DULCE DE LECHE ARGENTINO

IN25229

**PASTORET**  
FUNDADO EN 1922  
FAMILIA PONS

## MASCARPONE CON FRAMBUESA

Helado de mascarpone con veteado de mermelada de frambuesa.

IN25237

## NOUGAT CRUNCH

Helado de nougat con avellanas caramelizadas.

IN25290

## ROQUEFORT CON NUECES

Helado de Roquefort con trocitos de nueces.

IN25419

## STRUDEL

Helado de tarta de manzana con trocitos de manzanas caramelizadas, pasas y piñones.

IN25901

## VINAGRE DE MÓDENA CON FRAMBUESA

Helado de vinagre de Módena con trocitos de frambuesa.

IN25406

**PASTORET**  
FUNDADO EN 1922  
FAMILIA PONS

## YOGUR GRIEGO

IN25211

# Helados y sorbetes 5 l



	referencia
<b>CANELA</b>	IN50234
<b>COCO</b>	IN50243
<b>EXÓTICO</b> Sorbete de frutas: mango, maracuyá y piña.	IN50116
<b>LECHE MERENGADA</b>	IN50230
<b>LIMÓN</b>	IN50101
<b>MANDARINA</b> Sorbete.	IN50113
<b>MARACUYÁ</b> Sorbete.	IN50114
<b>TURRÓN JIJONA</b>	IN50210
<b>VAINILLA</b>	IN50201
<b>YOGUR NATURAL</b>	IN50211

# Helados en vaso de cristal



## CHOCOLATE BELGA CON TROCITOS

Helado de chocolate belga con trocitos de chocolate.

IN27241 | 130 ml x 20



## MASCARPONE CON FRAMBUESA

Helado de mascarpone con veteados de mermelada de frambuesa.

IN27243 | 130 ml x 20



## YOGUR CON MORAS

Helado de yogur con veteados de mermelada de moras silvestres.

IN27242 | 130 ml x 20



## EXÓTICO

Sorbete de mango con veteados de maracuyá.

IN27240 | 130 ml x 20



## LIMÓN

Sorbete de limón con veteados de limón.

IN27238 | 130 ml x 20



## MANDARINA

Sorbete de mandarina con veteados de mandarina.

IN27239 | 130 ml x 20



# Bloque de helado



## BISCUIT GLACÉ

INBA-03 | 700 g x 4



# Expertos en heladerías



## ¿ESTÁ PENSANDO EN ABRIR UNA HELADERÍA?

Le acompañamos en la apertura de su proyecto, 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 y la selección de helados y toppings, nuestro equipo comercial le asesora.

## EQUÍPESE CON MATERIALES Y ACCESORIOS

Ofrecemos todos los materiales y accesorios de heladería que le permitirá trabajar en las mejores condiciones. Contamos con una amplia gama de vitrinas para helados y congeladores para almacenamiento. Nuestra oferta también incluye tarrinas, dosificadores, espátulas, cucharitas.

Consulte nuestro catálogo Heladerías  
en nuestra página web.



# Heladerías



# Helados

## 6 l



	referencia
<b>ALGODÓN DE AZÚCAR</b> Helado de algodón de azúcar, trocitos de azúcar rosado.	93739
<b>ALMENDRA TOSTADA</b> Helado de almendra, palitos de almendra tostados.	IC60302
<b>BANOFFEE</b> Helado de plátano, trocitos de cookies con plátano, salsa caramelo a la sal.	93534
<b>BÁRBARA</b> <b>NUEVO</b> Helado de caramelo fresa, coulis de frambuesa, bolas crujientes de cereales y chocolate blanco.	93575
<b>BUNTY</b> Helado de coco, trocitos de chocolate.	93726
<b>CAFÉ ARÁBICA</b> Helado de café de las Indias.	93509
<b>CARAMELO A LA SAL</b> Helado de caramelo con un toque de sal fina.	93504
<b>SUNDAY CARAMELO</b> <b>NUEVO</b> Helado de fior di latte, salsa de caramelo, trocitos crujientes de caramelo.	93572
<b>CARROT CAKE</b> Helado de leche, trocitos de bizcocho carrot cake.	IC60510
<b>CHOCOLATE</b> Decorado con virutas de chocolate.	92493
<b>CHOCOLATE BLANCO CRUNCHY</b> Helado de chocolate blanco, trocitos de caramelo crujiente.	93744
<b>CHOCOLATE BLANCO NATELLOSO</b> Helado de chocolate blanco, salsa de chocolate y avellana, trocitos de avellana.	93825
 <b>CHOCOLATE BROWNIES</b> Helado de chocolate, trocitos de brownie de chocolate.	93511
<b>COCO MANGO-MARACUYÁ</b> <b>NUEVO</b> Dúo de helado de mango-maracuyá con sorbete de coco.	93574

# Helados

## 6 l



referencia

<b>FRAMBUESA VAINILLA</b> <b>NUEVO</b>	93573
Dúo de helado de vainilla con sorbete de frambuesa y trocitos de merengue.	
<b>DONUTS CON CHOCOLATE</b>	IC60306
Helado de donut, trocitos de chocolate.	
<b>DULCE DE LECHE</b>	93716
Helado de dulce de leche.	
<b>FRESA CON TROCITOS</b>	73993
Helado de fresa, trocitos de fresa semi-confitada.	
<b>GALLETA MARÍA CHOCOLATE</b>	IC60300
Helado de galleta María, salsa de chocolate, trocitos de galleta.	
<b>K-BUENO</b>	IC60386
Helado de avellana, salsa de chocolate, trocitos de galleta.	
<b>LECHE MERENGADA</b>	72992
Helado de leche, yema, canela y limón.	
<b>LOTUS</b> <b>NUEVO</b>	IC60303
Helado de crema de Lotus, salsa de crema Lotus con chocolate con leche y trocitos de galleta.	
<b>MENTA CHOCOLATE</b>	93506
Helado de menta, trocitos de chocolate.	
<b>NATA</b>	72991
Helado de fior di latte.	
<b>PALOMITAS</b> <b>NUEVO</b>	IC60304
Helado de palomitas saladas.	
<b>PHILADELPHIA</b>	IC60331
Helado de queso crema Philadelphia, salsa de frutos rojos.	
<b>PISTACHO</b>	93505
Helado de pistacho, trocitos de pistachos tostados.	
<b>PITUFO</b>	93746
Helado de caramelo (color azul), salsa de frambuesa.	

# Helados

## 6 l



referencia

<b>ROCHER AVELLANA</b>	93839
Helado de praliné avellana, trocitos de avellana recubiertos en chocolate con leche y trocitos de oblea de chocolate con leche.	
<b>RON CON PASAS</b>	IC60214
<b>STRACCIATELLA</b>	93510
Helado de crema stracciatella, virutas de chocolate.	
<b>TROCITOS DE OREO</b>	93507
Helado de galleta Oreo con trocitos.	
<b>TURRÓN</b>	72348
Helado de turrón de almendras.	
<b>UNICORNIO</b>	93941
Dúo de helado de caramelo de fresa y de caramelo de plátano, salsa azul de frambuesa.	
<b>VAINILLA BAJO EN AZÚCAR</b>	75048
Helado de vainilla Bourbon con 7% de azúcar (70% menos de azúcar respecto al normal).	
<b>VAINILLA BOURBON</b>	93500
Helado de vainilla Bourbon de Madagascar.	
<b>VAINILLA COOKIES</b>	93514
Helado de vainilla, trocitos de galleta de chocolate, salsa de caramelo.	
<b>VAINILLA PECÁN FUDGE</b>	93513
Helado de vainilla Bourbon de Madagascar, salsa de caramelo, nueces pecán americanas caramelizadas.	
<b>VIOLETA</b>	93508
Helado con sabor natural a violeta.	
<b>YOGUR BÚLGARO CON ARÁNDANOS</b>	93521
Helado de yogur búlgaro y arándanos rojos, trocitos de arándanos rojos.	
<b>YOGUR BÚLGARO NATURAL</b>	93696



# Sorbetes 6 l

**FRAMBUESA**

referencia

93720

**FRESA CON TROCITOS**

Sorbete de fresa, trocitos de fresa.

93701

**HORCHATA**

IC60165

**MANGO**

93724

**MARACUYÁ**

93705

**MULTIVITAMINAS **NUEVO****

Sorbete de fruta: mango, mandarina, limón y zanahoria.

IC60305



# Sorbetes 5,5 l

**FRAMBUESA**

referencia

IN55109

**FRESA**

IN55155

**LIMÓN EXPRIMIDO**

IN55101

**MANGO**

45% de fruta.

IN55115

# Helados



## 5,5 l

referencia

### **BOMBÓN RAFFAELLO**

IN55339

Helado de almendra y coco con veteado de chocolate blanco y trocitos de arroz inflado.

### **BOMBÓN ROCHER**

IN55247

Helado de cacao y avellana con veteado de chocolate y trocitos de galleta.

### **BOUNTY**

IN55378

Helado de coco con veteado de chocolate con leche.

### **CAFÉ CREME CON GRANOS**

IN55203

Helado de café con granos de chocolate con sabor a café.

### **CHEESECAKE CON FRESA**

IN55294

Helado de queso crema con veteado de salsa de fresa y crumble.

### **CHICLE**

IN55376

Color rosa.

### **CHOCOLATE BELGA CON TROCITOS**

IN55204

Trocitos de chocolate negro granulado.

### **COCO**

IN55243

### **CREMA CATALANA**

IN55225

Helado de crema catalana con veteado de azúcar quemado.

### **DULCE DE LECHE**

IN55229

### **FRESA CON TROCITOS**

IN55207

Helado de fresa con veteado de salsa de fresa y trocitos de fresas.

### **GALLETA MARÍA CON CHOCOLATE**

IN55300

Helado de galleta maría con veteado de chocolate y trocitos de galleta.

### **GALLETA OREO**

IN55377

Helado de nata con veteado de chocolate y trocitos de galleta oreo.

### **K-BUENO**

IN55386

Helado de avellana con veteado de chocolate y galleta.

### **KINDER**

IN55285

Helado de chocolate blanco con veteado de chocolate con leche.

	referencia
<b>MENTA CON CHOCOLATE</b> Helado de menta con trocitos de chocolate.	IN55213
<b>NATA</b>	IN55391
<b>NOUGAT CRUNCH</b> Helado de nougat con avellanas caramelizadas.	IN55290
<b>PISTACHO PURO CON TROCITOS</b> Trocitos de pistachos tostados.	IN55226
<b>PITUFO</b> Helado de gominola (color azul).	IN55246
<b>STRACCIATELLA</b> Helado de nata con trocitos de chocolate.	IN55208
<b>TARTA RED VELVET</b> Helado de queso crema con veteado de salsa de fresa y trocitos de bizcocho red velvet.	IN55292
<b>TARTA SELVA NEGRA</b> Helado de nata con veteado de amarena y granulado de chocolate.	IN55385
<b>TIRAMISÚ</b> Helado de tiramisú (con mascarpone y Marsala) con cacao y trocitos de bizcocho.	IN55252
<b>TURRÓN JIJONA SUPREMA</b> Con trocitos de turrón Jijona y palitos de almendra.	IN55210
<b>VAINILLA BOURBON</b> Origen Madagascar.	IN55201
<b>YOGUR CON MORAS SILVESTRES</b> Helado de yogur natural con veteado de mermelada de moras silvestres.	IN55223

## HELADOS PARA LLEVAR

# Vasitos individuales

Vasito de cartón ecoresponsable con tapa individual

**NUEVO EMBALAJE**

### FRESA SENG SIN GLUTEN

Sorbete Alta Expresión.  
90164 | 120 ml x 24

### LIMÓN EXPRIMIDO SIN GLUTEN

Sorbete Alta Expresión.  
90163 | 120 ml x 24

### MANGO SIN GLUTEN

Sorbete Alta Expresión.  
90166 | 120 ml x 24

### VAINILLA CON VAINAS DE MADAGASCAR SIN GLUTEN

Helado Alta Expresión con leche  
fresca.  
90161 | 120 ml x 24

### CHOCOLATE NEGRO

Sorbete (contiene gluten).  
90162 | 120 ml x 24



# Tarros de helado

Tarros de plástico reciclable



### DÚO DE MANDARINAS

Sorbete de mandarina con salsa  
de mandarina.  
IN28218 | 150 ml x 20

### DÚO DE FRESAS

Sorbete de fresa con salsa  
de fresa.  
IN28207 | 150 ml x 20

### CHOCOLATE BELGA

Helado de chocolate belga,  
veteado de salsa de chocolate.  
IN28204 | 150 ml x 20

### AVELLANA ITALIANA CON CHOCOLATE

IN28217 | 150 ml x 20

### YOGUR CON MORAS

IN28223 | 150 ml x 20

### VAINILLA CON CARAMELO

IN28201 | 150 ml x 20



## HELADOS PARA LLEVAR

# PALETINA



### FRAMBUESA

Sorbete. 54% de pulpa de frambuesa.  
± 15 x 5 x 2 cm  
160225 | 126 g x 25



### FRESA

Sorbete. 58% de pulpa de fresa.  
± 15 x 5 x 2 cm  
96801 | 119 g x 25



### CHOCOLATE

Helado. 14% de chocolate.  
± 15 x 5 x 2 cm  
96804 | 124 g x 25



### CARAMELO A LA SAL

Helado de leche entera, caramelo y un toque de sal. ± 15 x 5 x 2 cm  
160265 | 124 g x 25



### NARANJA EXPRIMIDA PIÑA MENTA

Sorbete. 62% de zumo de naranja.  
± 15 x 5 x 2 cm  
160226 | 119 g x 25



Sorbete. 57% de pulpa de piña y 0,2% de menta.  
± 15 x 5 x 2 cm  
96805 | 118 g x 25



### LIMÓN EXPRIMIDO

Sorbete. 15% de zumo de limón y 0,5% de zumo de lima. ± 15 x 5 x 2 cm  
96817 | 119 g x 25



### MANGO

Sorbete. 41% de pulpa de mango.  
± 15 x 5 x 2 cm  
96818 | 108 g x 25



### SANDIA

Sorbete. 61% de pulpa de sandia.  
180012 | 80 g x 25



### FRESA

Sorbete. 58% de pulpa de fresa.  
180010 | 88 g x 25



### CHOCOLATE

Helado. 14% de chocolate Valor 70%.  
180009 | 92 g x 25



### MANGO

Sorbete. 41% de pulpa de mango.  
180011 | 80 g x 25

## MINI PALETINAS

**NUEVO**

# BATIDOS PARA LLEVAR

Poner 1 bolsa de 150g de fruta en la batidora con 200ml de zumo de fruta (idealmente de manzana) o agua. Batir durante 45 segundos. ¡Listo!

## SMOOTHIE



### VITAMINA BOOST

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

160371 | 150 g x 15



### PAPAYA MANIA

34% fresa, 33% melocotón,  
33% papaya.

160233 | 150 g x 15



### COCO CRUSH

53% leche de coco, 27% piña,  
20% plátano.

160232 | 150 g x 15



### FRESA LOVE

60% fresa, 40% plátano.

160230 | 150 g x 15



### BAYAS POWER

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

160263 | 150 g x 15



### TROPICAL MIX

40% piña, 30% papaya,  
30% mango.

160231 | 150 g x 15



### NATURAL GREEN

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

160370 | 150 g x 15

# Postres helados



# Soufflés helados



## SOUFFLÉ FIOR DI LATTE NUBE

Bizcocho de cacao con nueces pecán tostadas, caramelo cremoso, soufflé helado, nube.  
± 13 x 2,5 x 2,5 cm

4704 | 65 g x 28



## SOUFFLÉ DE BANOFFEE

Pasta sablé con spéculoos, soufflé de plátano, interior de dulce de leche.  
± Ø 7 x 4 cm

4648 | 95 g x 12



## SOUFFLÉ DE CHOCOLATE

Bizcocho dacquoise de cacao, soufflé de chocolate negro Guanaja 80%. Huevos camperos.  
± Ø 7 x 4,5 cm

4784 | 70 g x 12



## SOUFFLÉ DE PARFAIT CAFÉ

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

± Ø 7 x 4 cm  
4239 | 73 g x 12



## SOUFFLÉ DE CARAMELO

Bizcocho melindro, jarabe de caramelo a la sal, soufflé de caramelo a la sal, cobertura de nougat caramelizado en polvo.  
± Ø 7 x 3 cm

2828 | 110 g x 12



## SOUFFLÉ DE MANDARINA

Bizcocho melindro empapado de mandarina, soufflé de mandarina, cobertura de nougat caramelizado en polvo.  
± Ø 8 x 5 cm

3163 | 105 g x 12



Sacar 5 minutos antes de servir.

# Soufflés helados



## SECRETO HELADO FRESA BERGAMOTA

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

± 16,5 x 2,5 x 3 cm

4606 | 85 g x 16



## CHEESECAKE FRUTOS ROJOS

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

± Ø 7 x 4 cm

4607 | 95 g x 12



## SOUFFLÉ DE VAINILLA FRAMBUESA

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

± Ø 7 x 4 cm

4240 | 85 g x 12



## SOUFFLÉ DE COCO MANGO MARACUYÁ

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

± Ø 7 x 4 cm

4241 | 83 g x 12



## SOUFFLÉ DE YUZU LIMÓN

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

± Ø 7 x 4 cm

4242 | 83 g x 12



Sacar 5 minutos antes de servir.

# Postres helados



**NUEVO**

## SANDWICH VAINILLA GALLETA MARÍA

Galleta María, helado de vainilla Bourbon, chocolate con leche y crocanti de almendra.

76066 | 68 g x 24



**NUEVO**

## ESKI FRAMBUESA MERENGUE

Sorbete de frambuesa recubierto de nata montada y trocitos de merengue.

90952 | 70 g x 20



## BOLA ROCHER

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

± Ø 6,5 x 6 cm

90953 | 75 g x 12



## PROFITEROLES HELADO DE VAINILLA

Pasta chou de mantequilla pura rellena de helado de vainilla, decorada con azúcar perlado.

± Ø 3 cm

PFCHAPROFITER0003 | 26 g x 50



## LINGOTE CACAHUETE CARAMELO

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

± 7,5 x 5,5 x 3,5 cm

90920 | 70 g x 30



## LINGOTE ROCHER

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

± 9 x 4 x 3,5 cm

90901 | 90 g x 17



Sacar 5 minutos antes de servir.



# Mochis helados

Especialidad asiática hecha de pasta de arroz rellena de helado. Se sirve entero para comer con los dedos al estilo japonés o cortado en dos.



## MOCHI HELADO SAKURA

Pasta de arroz rellena de helado de té verde con flor de cerezo.  
± Ø 5 x 3 cm

160396 | 35 g x 45



## MOCHI HELADO COCO

Pasta de arroz rellena de helado de coco.  
± Ø 5 x 3 cm

160364 | 35 g x 45



## MOCHI HELADO MANGO MARACUYÁ

Pasta de arroz rellena de helado de mango y maracuyá.  
± Ø 5 x 3 cm

96889 | 35 g x 45



## MOCHI HELADO FRAMBUESA LICHI

Pasta de arroz rellena de helado de frambuesa lichi.  
± Ø 5 x 3 cm

96890 | 35 g x 45



## MOCHI HELADO TÉ VERDE MATCHA

Pasta de arroz rellena de helado de té verde Matcha.  
± Ø 5 x 3 cm

96899 | 35 g x 45



# Fabricaciones a medida



## CUBOS "LISTOS PARA SERVIR"

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

40 ml x 96



## VASITOS ORIGINALES

Sabores bajo pedido con un mínimo de 5 cajas.

50 ml x 125



## BOLAS Y QUENELLES "LISTOS PARA SERVIR"

Sabores en bolas (Ø 5 cm) o quenelles (Ø 7 cm). Pedido mínimo 5 cajas.  
40 g x 48 (bolas)  
40 g x 40 (quenelles)



## BOLAS DE VAINILLA

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

72523 | 65 ml x 48



Sacar 5 minutos antes de servir.

# Fabricante de pastelería



## “SAVOIR-FAIRE” ARTESANO

Nuestros pasteleros demuestran su experiencia y pasión elaborando productos de calidad.

Dan forma y decoramos los postres **a mano**. Prueban cada producción para garantizar que cada producto esté de acuerdo con nuestros estándares.

Utilizan **los mejores ingredientes**, desde la mantequilla de alta calidad hasta las frutas frescas. Todas nuestras masas, cremas, mousse y pulpas son **caseras**.

## 7 OBRADORES ESPECIALIZADOS, 2 EN ESPAÑA

Nuestros obradores trabajan con materias primas rigurosamente seleccionadas para crear postres extraordinarios.

Cada uno está especializado en un tipo de pastelería, desde la clásica pastelería francesa pasando por la tradicional española hasta la infaltable inglesa.

# Pastelería



# Creaciones

PHILIPPE URRACA



NUEVO

## SECRETO DE CAFÉ

Bizcocho de chocolate con crujiente de praliné feuilletine, ganache de chocolate avellana, mousse café y chocolate blanco, avellanas caramelizadas. ± 16x2,5x3 cm

4818 | 75 g x 16



## SECRETO EXÓTICO

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

± 16,5x2,5x3 cm

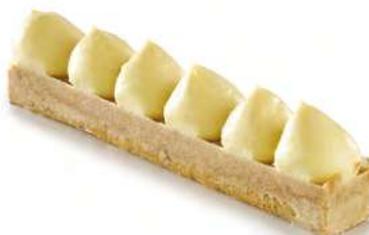
4758 | 80 g x 16



## SECRETO DE CHOCOLATE TURRÓN

Pasta sablé, crujiente de turrón de chocolate, mousse de chocolate de Perú. Decorado con un palito de chocolate con virutas de pistacho. ± 16x2,5x3 cm

3664 | 85 g x 16



## SECRETO DE LIMÓN

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

± 16x2,5x4 cm

3663 | 100 g x 16



# Creaciones

PHILIPPE URRACA



## CÚPULA DE FRUTAS

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

± Ø 7,5 cm

4082 | 85 g x 12



## CÚPULA DE CHOCOLATE

Bizcocho dacquoise, crujiente de praliné de almendra y avellana, mousse de chocolate, cobertura de chocolate efecto terciopelo.

± Ø 7,5 cm

95433 | 75 g x 16



## TARTELETA SAINT-HONORÉ

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

± Ø 8 x 6 cm

4460 | 90 g x 12



## PROFITEROLE CHOCOLATE PRALINÉ

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

± Ø 7,5 x 5,5 cm

4649 | 95 g x 12



# Coulants

El coulant se distingue por su masa cocida por fuera y su interior líquido. Su rápida cocción asegura el juego de texturas. Idealmente, sirvalo ligeramente caliente.



## COULANT DE CHOCOLATE SIN GLUTEN

Mantequilla pura.  
± Ø 7,5 x 3,5 cm

4867 | 120 g x 32



## COULANT DE CHOCOLATE CLÁSICO SIN GLUTEN

Chocolate negro 52%.  
± Ø 7,5 x 3,5 cm

3417 | 120 g x 36



## COULANT DE CHOCOLATE CLÁSICO SIN GLUTEN

± Ø 8 x 3 cm

4042 | 100 g x 32



## COULANT DE CHOCOLATE FRÍO SIN GLUTEN

Mantequilla pura.

± Ø 8 x 2 cm

2831 | 100 g x 24



## COULANT DE PRALINÉ SIN GLUTEN

Coulant con mantequilla pura, interior de crema praliné de almendras y avellanas con chocolate.  
± Ø 6,5 x 2,8 cm

3659 | 105 g x 23



## COULANT DE CHOCOLATE VEGANO

100% vegetal.  
± Ø 8 x 3,2 cm

4265 | 120 g x 32



# Coulants



**NUEVO**

## COULANT DE CHOCOLATE TRADICIÓN

Chocolate negro 52% de cacao.

± Ø 7 x 2,5 cm

4841 | 90 g x 46



## COULANT DE CHOCOLATE

Mantequilla pura. Chocolate negro (59,5% de cacao).

± Ø 6,5 cm

2299 | 90 g x 20



## TAPÓN DE CHOCOLATE PURO ORIGEN

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

4761 | 95 g x 24



## COULANT DE CHOCOLATE BLANCO Y NEGRO

Fondant de chocolate, interior de chocolate blanco. ± Ø 7 cm

4176 | 90 g x 23



## COULANT DE YUZU LIMÓN

Coulant de mantequilla pura, interior ganache de chocolate, yuzu y limón. ± Ø 6,5 x 2,5 cm

3671 | 105 g x 23



## DÚO DE CHOCOLATE CARAMELO A LA SAL

Coulant de chocolate, interior de caramelo con flor de sal, mantequilla pura. ± Ø 7 x 3,5 cm

4857 | 115 g x 32



## COULANT DE TURRÓN

Coulant de turrón, interior de turrón. ± Ø 6,5 cm

4771 | 95 g x 23



## COULANT DE DULCE DE LECHE

Coulant de dulce de leche, interior de dulce de leche. ± Ø 6,5 cm

4656 | 97 g x 23



# Todo chocolate



**NUEVO**

## TEXTURAS DE CHOCOLATE

Postre de merengue suizo de cacao con mousse de chocolate.  
± Ø 7 cm

95453 | 75 g x 18



## CRUJIENTE DE CHOCOLATE

Base crujiente de praliné de avellana, mousse de chocolate negro, glaseado ganache de chocolate negro. ± Ø 7 x 3,8 cm

3299 | 100 g x 12



## SABLÉ FONDANT DE CHOCOLATE

Galleta sablé de mantequilla pura, interior coulant de chocolate negro.

± Ø 7 x 2,5 cm

4461 | 80 g x 24



## CHOCO DELUXE

Sablé de chocolate, cremoso de chocolate negro 62% y mousse de chocolate, rocher de mousse de praliné con cobertura de almendra crocanti. ± Ø 6 cm

160424 | 100 g x 20



## PIRÁMIDE DE CHOCOLATE BLANCO

Bizcocho succès de almendra, mousse de chocolate blanco, crema de caramelo, cobertura crujiente de chocolate blanco.  
± 7 x 7 x 7 cm

2772 | 80 g x 12



## PIRÁMIDE DE CHOCOLATE NEGRO

Bizcocho succès de almendra, mousse de chocolate negro, cobertura crujiente de chocolate negro.  
± 7 x 7 x 7 cm

2770 | 80 g x 12



# Todo chocolate



## NUEVO SACHER

Bizcocho de chocolate, ganache montada de chocolate, gelificado de frambuesa.  
± 8,4x3,8 cm



161003 | 110 g x 21



## MILHOJAS DE CHOCOLATE

Brownie de chocolate, láminas de chocolate, crema de chocolate y crema de chocolate con leche.  
± 11 x 3,5 cm



150032 | 95 g x 14



## LINGOTE TODO CHOCOLATE

Brownie de chocolate, chocolate crujiente, ganache de chocolate. Decorado con ganache montada de chocolate y pétalos de chocolate.  
± 12,5x3x4 cm



150040 | 100 g x 14



## DELICIA DE CHOCOLATE

Bizcocho joconde de cacao, ganache de chocolate, bizcocho dacquoise de cacao, crema de chocolate, bizcocho genovés de cacao, mousse de chocolate negro, glaseado de chocolate. ± 5,5x5,5x4 cm



2330 | 90 g x 30



## 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. ± 5,3x5,3x5,5 cm



160074 | 120 g x 20

# Todo chocolate



## CHOCOLATE, VAINILLA Y CRUJIENTE DE MACADAMIA

Base de crujiente de macadamia, mousse de chocolate 70%, interior de vainilla Bourbon, glaseado de chocolate. Decoración sujeta a cambios.

± Ø 6 x 4,5 cm

IN18982 | 95 g x 18



## BOMBÓN TRES CHOCOLATES

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

± Ø 7 cm

150022 | 90 g x 12



## NAMELAKA CHOCOLATE AVELLANA

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

± 8,4 x 4,3 x 4 cm

160128 | 85 g x 21



## NAMELAKA CACAHUETE CHOCOLATE

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

± 8,3 x 4 cm

160002 | 95 g x 21



## TERCIOPELO DE CHOCOLATE DÚO DE CHOCOLATE

Galleta sablé de cacao, mousse de chocolate, interior de trozos de chocolate crujiente, cobertura de chocolate con efecto terciopelo. Decorado con chocolate. ± 6 x 6 x 4 cm

100317 | 76 g x 18



100292 | 85 g x 18



## CUBO TRES CHOCOLATE

Bizcocho de cacao, composición de tres mousses de chocolate: negro, con leche y blanco. Decorado con una almendra bañada en chocolate. ± 6 x 6 x 4,8 cm

160001 | 90 g x 20



# Todo chocolate



## TARTELETA DE CHOCOLATE

Pasta dulce, ganache de chocolate de Sudamérica.

± Ø 9 cm

96613 | 90 g x 24



**NUEVO**

## TARTELETA CHOCOLATE NARANJA

Pasta dulce, ganache de chocolate (habas de cacao de Sur America), compota de naranja y piel de limón.  
± Ø 9 cm

95652 | 110 g x 36



**NUEVO**

## TARTELETA CHOCOLATE COCO

Pasta dulce, ganache de chocolate con leche, ganache de leche de coco y coco rallado.

± Ø 9 cm

95653 | 110 g x 36



Idea de emplatado



## BROWNIE

± 6x6x2 cm

4183 | 70 g x 48



## BROWNIE CON NUECES

Brownie de chocolate con mantequilla pura, nueces troceadas.  
± 6x6x2 cm

2780 | 70 g x 48



## BROWNIE CON NUECES

Brownie de chocolate con mantequilla pura, nueces troceadas.  
± 7x7x2 cm

4609 | 80 g x 40



**NUEVO**

## BROWNIE SIN GLUTEN

Embalaje individual.

180008 | 70 g x 25



## BROWNIE DULCE DE LECHE

Brownie de chocolate con dulce de leche. Decorado con nueces.  
± 6x6 cm

160004 | 85 g x 20



# Tartas de fruta

Clásico de la gastronomía francesa, la tarta Tatin es una tarta montada al revés. Las manzanas están en primer lugar caramelizadas en mantequilla y azúcar antes de cocer en el molde con la pasta quebrada por encima.



**NUEVO**

## TATIN DE PIÑA

Pasta sablé con piña caramelizada.

± Ø 10 cm

IC18972 | 125 g x 24



**NUEVO**

## TATIN DE MANGO

Sablé bretón, praliné de semillas de calabaza, dados de mango caramelizados.

± Ø 6,5 x 3 cm

95557 | 80 g x 20



## TARTA TATIN 100G

Pasta brisa, manzanas caramelizadas.

± Ø 7 cm

4827 | 100 g x 28



## TARTA TATIN 120G

Pasta brisa, manzanas caramelizadas.

± Ø 10 cm

4828 | 120 g x 20

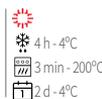


## TARTA TATIN 180G

Pasta brisa, manzanas caramelizadas.

± Ø 10 cm

4829 | 180 g x 24



## TATIN DE HIGOS

Pasta dulce con almendras en polvo, higos frescos caramelizados, caramelo.

± Ø 9,5 x 2,5 cm

4091 | 130 g x 22



## CRUMBLE DE MANZANA Y ALBARICOQUE

Trozos de manzana Granny y albaricoque con canela, crumble.

± Ø 9,5 x 2 cm

90597 | 140 g x 27



## SABLÉ DE MANZANA Y FRUTOS ROJOS

Pasta sablé de mantequilla, trozos de manzana, frutos rojos (cerezas guindas, grosellas y frambuesa), crumble. ± Ø 8 cm

96388 | 100 g x 24



# Tartas de fruta



## TARTA FINA DE MANZANA CON COMPOTA

Pasta de hojaldre, compota de manzana, láminas de manzana.  
± Ø 12 x 1,5 cm

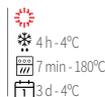
3280 | 115 g x 24



## TARTA FINA DE MANZANA CON MANTEQUILLA SALADA

Pasta de hojaldre, trozos de manzana, mantequilla salada.  
± Ø 18 x 1 cm

4092 | 140 g x 11



## TARTA FINA DE MANZANA Ø 10

Pasta de hojaldre con mantequilla, compota de manzana, trozos de manzana.  
± Ø 10 x 1 cm

3554 | 65 g x 27



## TARTA DE MANZANA A LA ANTIGUA

Pasta brisa de mantequilla pura rellena de manzanas con un toque de Armagnac.  
± Ø 9 cm

66186 | 70 g x 30



## APPLE PIE

Pasta sablé, compota de manzana con trozos de manzanas asadas con canela, crumble tostado.  
± 8,3 x 4 x 3,5 cm

160008 | 100 g x 21



## SABLÉ DE MANZANA

Pasta sablé de mantequilla, crema de almendra y manzanas, glaseado.  
± Ø 9 cm

96523 | 110 g x 24



## SABLÉ DE HIGOS ASADOS Ø 10

Pasta sablé de mantequilla pura y avellana, crema de almendra y pistacho, higos asados.  
± Ø 10 x 2 cm

4855 | 100 g x 36



## SABLÉ DE HIGOS ASADOS Ø 12

Pasta sablé de mantequilla pura y avellana, crema de almendra y pistacho, higos asados.  
± Ø 12 x 1,5 cm

4847 | 130 g x 24



Más formatos p.78

# Tartas de fruta



## TARTELETA DE LIMÓN

Pasta dulce, crema de limón.  
± Ø 9 cm

90778 | 90 g x 24



## TARTELETA DE LIMÓN Y YUZU

Pasta dulce, crema de limón y yuzu.  
± Ø 8 cm

ITAYUZ03008 | 96 g x 12



Merengue flambeado a mano  
por nuestros pasteleros



## TARTELETA DE LIMÓN MERENGADA Ø 9

Pasta dulce, crema de limón, merengue suave.  
± Ø 9 cm

90576 | 80 g x 24



## TARTELETA DE LIMÓN MERENGADA Ø 8

Pasta dulce con crema de limón y merengue suave.  
± Ø 8 cm

96612 | 75 g x 24



## TARTELETA DE LIMÓN

Pasta sablé con harina de trigo, almendras en polvo, azúcar de flor de coco, crema de limón con sirope de agave.  
± Ø 7 cm

95431 | 110 g x 12



## LEMON PIE

Sablé bretón con cremoso de limón y merengue flambeado.

± 11 x 3 cm

160149 | 95 g x 27



# Sabores de proximidad



## TORRIJA DE LECHE MERENGADA

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

160431 | 100 g x 21

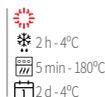


## BRIOCHE ESTILO TORRIJA

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

$\pm \emptyset 9 \times 2$  cm

90611 | 120 g x 36



## ARROZ CON LECHE

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

100359 | 60 g x 18



## TARTA GALLEGA DE ALMENDRAS

Tarta de almendras espolvoreada con azúcar glas.

$\pm \emptyset 8,5$  cm

160094 | 75 g x 12



## LINGOTE DE TURRÓN

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

$\pm 10 \times 4,5 \times 2,5$  cm

IC18960 | 70 g x 12



## ÓVALO ROCHER TURRÓN

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

$\pm 7 \times 5$  cm

IC18980 | 65 g x 20



**NUEVO**

## MEDIA LUNA DE TURRÓN

Mousse de turrón, crujiente de almendras caramelizadas, cremoso de praliné, glaseado de chocolate con leche y trocitos de avellana, láminas de chocolate negro.  $\pm 5,2 \times 5,5 \times 3$  cm

160441 | 60 g x 21



# Cheesecakes



## CHEESECAKE

Pasta sablé de mantequilla, crema de queso fresco.

± Ø 7 cm

95503 | 110 g x 36



## CHEESECAKE SPÉCULOOS

Pasta sablé con spéculoos, crema de queso fresco.

± Ø 7 cm

90526 | 90 g x 36



NUEVO

## CHEESECAKE DE TURRÓN

Pasta sablé con spéculoos, crema de queso fresco con sabores asiáticos del cítrico yuzu, trocitos de turrón.

± Ø 7 cm

95882 | 90 g x 36



## CHEESECAKE FRUTOS ROJOS

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

± Ø 7 cm

96512 | 90 g x 36



## CHEESECAKE YUZU

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

± Ø 7 cm

90747 | 90 g x 36



## CHEESECAKE LIMÓN JENGIBRE

Pasta sablé de mantequilla con jengibre, crema de queso fresco con limón, merengue suizo flambeado. ± Ø 7 cm

90686 | 110 g x 20



# Cheesecakes



**NUEVO**

## TARTA DE QUESO MANCHEGO CREMOSA

Crema de queso Manchego con queso crema Philadelphia.

± Ø 8 cm

IC18970 | 100 g x 36



**NUEVO**

## TARTA DE QUESO CREMOSA DE CHOCOLATE

Queso crema con chocolate, cacao en polvo.

± Ø 8 cm

IC18971 | 100 g x 18



**NUEVO**

## CHEESECAKE TRADICIÓN

Sablé reconstruido de spéculoos, mousse de cream cheese.

± Ø 7 x 3,5 cm

4840 | 85 g x 23



## FINGER CHEESECAKE

Pasta sablé de mantequilla pura y azúcar de flor de coco, crema de queso fresco (29%), mousse de zumo de limón de Sicilia con sirope de agave.

± 12 x 3 x 3,5 cm

4705 | 90 g x 27



# Trampantojos



## LIMÓN

Bizcocho, mousse de limón, gelé de limón, cobertura crujiente de chocolate blanco.

± 8 x 5,5 x 4,5 cm

160429 | 105 g x 20



## MANDARINA

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

± Ø 5,7 cm

150031 | 75 g x 12



## 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. ± 9,5 x 6 x 4,5 cm

160435 | 85 g x 21



## MANZANA

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

± Ø 5,5 cm

160426 | 100 g x 20



## 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. ± Ø 5,5 cm

160116 | 90 g x 12



## COCO

Mousse de coco y cobertura de chocolate.

± Ø 7 cm

150011 | 60 g x 12



## HUEVO DE CHOCOLATE BLANCO Y MANGO

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

150010 | 95 g x 12



## HUEVO DE VAINILLA Y CARAMELO

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

150036 | 95 g x 12



# Trampantojos



NUEVO

## VASO DE CAFÉ

Vaso de chocolate Gold, tapa de chocolate negro, mousse de chocolate blanco e infusión de café, crujiente de crumble de café y paillete feuilletine.

± Ø 6 x 7 cm

160449 | 95 g x 12



## GRANO DE CAFÉ

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

± Ø 8,4 x 6 cm

160123 | 75 g x 20



## HABA DE CACAO

Base de brownie de chocolate, mousse de chocolate con crujiente pailleté feuilletine y trocitos de avellanas, glaseado de chocolate.

± 10 x 5,4 x 4 cm

150049 | 80 g x 12



## MACETA DE TIRAMISÚ

Maceta de chocolate con leche, interior de tiramisú y mascarpone con bizcocho savoiardi empapado en café y Marsala. Crumble cacao.

± Ø 6 x 6,5 cm

160148 | 85 g x 20



## SWEET BURGER

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

± Ø 7 x 6 cm

160440 | 90 g x 20



# Fingers



## FINGER SABOR DE JAPÓN

Bizcocho joconde de té verde Matcha, compota de mango y maracuyá, mousse de yuzu, glaseado de chocolate blanco.  $\pm 13 \times 2,5 \times 3$  cm

3567 | 70 g x 28



NUEVO

## FINGER TROPICAL

Bizcocho dacquoise de coco, streusel, cremoso tropical, chantilly de coco y lima.  $\pm 11 \times 3$  cm

161002 | 70 g x 20



## FINGER DE COCO Y PIÑA

Bizcocho dacquoise de coco, compota de piña con trocitos, mousse de coco, glaseado de mango.  $\pm 13 \times 2,5 \times 3$  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.  $\pm 13 \times 2,5 \times 3$  cm

4194 | 78 g x 28



## FINGER DE FRAMBUESA Y FRUTAS DEL BOSQUE

Bizcocho joconde empapado en licor de frambuesa, mousse de frambuesa con trocitos de frutas del bosque.  $\pm 13 \times 2,5 \times 2,7$  cm

4755 | 60 g x 28



## FINGER DE PANNA COTTA Y FRAMBUESA

Bizcocho joconde de almendra, crujiente de chocolate blanco, panna cotta, compota de frambuesa.  $\pm 13 \times 2,5 \times 2,5$  cm

4508 | 70 g x 28



# Fingers



## 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.  
± 13 x 2,5 cm

95460 | 100 g x 33



## FINGER DE CHOCOLATE NEGRO

Bizcocho joconde de cacao, mousse de chocolate negro, bizcocho genovés empapado, terciopelo de chocolate negro.  
± 13 x 2,5 x 3 cm

4757 | 60 g x 28



## OPÉRA FINGER

Bizcocho joconde empapado en café, ganache de chocolate y café, crema de mantequilla y café, cobertura de chocolate.  
± 18 x 2 x 2,5 cm

2211 | 69 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. ± 13 x 2,5 cm

95359 | 90 g x 33



## FINGER DE CHOCOLATE

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

± 13 x 2,5 x 3 cm

4186 | 70 g x 28



# Todo tiramisú



Fácil de decorar con cacao en polvo



## TIRAMISÚ

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

± Ø 7 x 4 cm

3228 | 100 g x 12



NUEVO

## MOUSSE DE TIRAMISÚ

Bizcocho empapado en café, mousse de tiramisú, cacao en polvo.

± 7 cm

IN18996 | 80g x 20



## LINGOTE DE TIRAMISÚ

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

± 12,5 x 2,8 x 3,5 cm

150048 | 80 g x 14



## TRIÁNGULO DE TIRAMISÚ

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

± 14 x 5,5 x 5 cm

1995 | 115 g x 14



# Postres individuales



**NUEVO**

## TENTACIÓN DE PISTACHO

Bizchocho financier de pistacho, crujiente de praliné de pistacho, crema montada de chocolate blanco y pistacho, decorado con trocitos de pistacho.  $\pm 9 \times 3 \times 3$  cm

160448 | 90 g x 21



**NUEVO**

## DELICIA ALBAHACA LIMA

Bizchocho choux con albahaca, mousse de queso crema y lima, gel de albahaca y jengibre, trocitos de pistacho.

$\pm \text{Ø} 7 \times 4$  cm

160447 | 110 g x 20



## PARFAIT COCO

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

$\pm \text{Ø} 7 \times 4$  cm

4078 | 78 g x 12



**NUEVO**

## CÚPULA COCO FRUTOS ROJOS

Bizchocho, mousse de coco y frutos rojos, coco rallado.

$\pm \text{Ø} 7$  cm

IC18969 | 90 g x 16



## CRUJIENTE CHOCO CARAMELO

Base de crumble crujiente, bizchocho de almendras cubierto de chocolate con leche y almendras caramelizadas, mousse de chocolate con leche, núcleo de caramelo.  $\pm \text{Ø} 7 \times 4$  cm

160436 | 90 g x 20



## CRUJIENTE YOGUR FRESA

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

$\pm \text{Ø} 7 \times 4$  cm

160430 | 90 g x 20



# Postres individuales



NUEVO

## MARGARITA

Financier de almendra, crema montada de mascarpone y vainilla, gel de mango.  $\pm \text{Ø } 7 \times 2,5 \text{ cm}$

160445 | 80 g x 20



NUEVO

## CÚPULA PIÑA COLADA

Galleta, bizcocho dacquoise de coco, crema montada de coco con bebida Malibú, compota de piña con trocitos.  $\pm \text{Ø } 7 \times 3,5 \text{ cm}$

160446 | 100 g x 20



NUEVO

## DOMO AVELLANA

Base merengue, interior coulant de avellana con trocitos y flor de sal, mousse de avellana, glaseado de chocolate.

4856 | 76 g x 15



## ZANAHORIA Y COCO

Bizcocho de zanahoria y nueces, mousse de coco.

$\pm 8 \times 4 \text{ cm}$

160014 | 100 g x 21



## 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

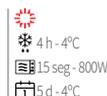


## SABLÉ COULANT CARAMELO

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

$\pm \text{Ø } 7 \times 3 \text{ cm}$

4574 | 80 g x 36





# Postres individuales



**NUEVO**

## SABLÉ DE SÉSAMO NEGRO

Galleta shortbread, crujiente de sésamo negro y pailleté feuilletine, mousse de chocolate blanco y sésamo negro, semillas de sésamo negro.  
± Ø 7 cm

161001 | 70 g x 20



**NUEVO**

## CAPRICHIO DE BAILEYS

Base de crumble reconstituido, mousse de avellana, interior de baileys, glaseado de caramelo.  
± Ø 7 cm

IC18963 | 105 g x 16



## 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.  
± Ø 7 cm

150005 | 76 g x 12



## PAÑUELO DE YOGUR

Bizcocho de almendra, mousse de yogur, interior de fresa, cobertura de chocolate blanco.  
± Ø 7 cm

150002 | 86 g x 12



**NUEVO**

## ROCHER DE PISTACHO

Bizcocho de avellana, mousse de pistacho con mascarpone, praliné de pistacho, cobertura de chocolate blanco con crocanti.  
± Ø 6 cm

150053 | 85 g x 12



## ROCHER CHOCOLATE BLANCO

Bizcocho de avellana, crujiente de crepes, financier avellana, cremoso de avellana, mousse de chocolate blanco y crocanti de avellana. ± Ø 6 cm

150023 | 84 g x 12



## ROCHER CHOCOLATE CON LECHE

Bizcocho de avellana, crujiente y cremoso de avellana, mousse de chocolate con leche, cobertura de chocolate con crocanti.  
± Ø 6 cm

150008 | 85 g x 12



# Postres individuales



NUEVO

## MILHOJAS DE FRAMBUESA

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

± 7 x 5,5 x 4,5 cm

100368 | 138 g x 15



## MILHOJAS DE CREMA

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

± 6,5 x 6,5 cm

100298 | 95 g x 15



NUEVO

## BOMBA DE FRUTOS ROJOS

Biscocho de chocolate, mousse de frutos rojos con núcleo de mermelada de arándanos, gota de mermelada de frambuesa.

± Ø 7 cm

IN18992 | 55 g x 16



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



## SOL DE MARACUYÁ

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

± Ø 7 x 4 cm

100319 | 70 g x 18



## FLOR DE YUZU MANDARINA

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

± 6 x 3,5 cm

100342 | 70 g x 18



# Postres individuales



**NUEVO**

## LINGOTE CHOCO BLANCO CÍTRICOS

Bizcocho de miel con aceite de olíva, mousse de chocolate blanco, compota de cítricos, glaseado de chocolate blanco, kumquat confitado.

± 9,5 x 4,5 x 3,5 cm

160442 | 88 g x 21



## YOGUR CON MORAS

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

± 6,5 x 6 cm

160007 | 90 g x 20



## 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.

± Ø 7 x 3 cm

160070 | 90 g x 20



## CRUJIENTE DE AVELLANAS

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

± Ø 7 x 3 cm

160071 | 90 g x 20



## **NUEVO** MASSINI

Bizcocho, trufa de chocolate, nata, yema tostada.

± Ø 7 cm

IN18987 | 85g x 20



# Postres individuales



## TRES CHOCOLATES

Bizcocho de chocolate, combinación de tres chocolates en mousse: negro, con leche y blanco, acabado con glaseado de chocolate.

± Ø 7 cm

IN18997 | 95 g x 20



## SELVA NEGRA

Bizcocho de cacao, trufa de chocolate, coulis de cerezas amaranas con cerezas, nata.

Decorado con chocolate y cacao en polvo.

± Ø 7 x 5 cm

IN18989 | 90 g x 20



## TIRAMISÚ SAVOIARDI

Bizcocho savoiardi calado con almíbar de café, mousse de tiramisú, espolvoreado con cacao.

± 11 x 7 cm

IN18106 | 115 g x 12



## ALMENDRA Y CRUJIENTE DE AVELLANA

Bizcocho de cacao, crujiente de avellana, mousse de almendra. Decorado con un matiz de chocolate difuminado y detalles de chocolate.

± Ø 8 cm

IN18117 | 75 g x 12



## LIMÓN ALBAHACA

Bizcocho, mousse de limón con trocitos de albahaca natural, acabado con glaseado neutro. Decorado con una rodaja de lima. ± Ø 7 cm

IN18985 | 75 g x 20



## CREMA CATALANA

Bizcocho, mousse de crema catalana, yema quemada. Decorado con una placa de chocolates. ± Ø 8 cm

IN18121 | 85 g x 12



## MASCARPONE FRAMBUESA

Bizcocho, mousse de frambuesa, mousse de queso mascarpone, gelatina de pulpa de frambuesa. Decorado con una frambuesa. ± Ø 7 cm

IN18986 | 90 g x 20



# Postres individuales



## BOMBA DE CHOCOLATE NARANJA

Bizcocho de cacao, mousse de chocolate 70% con núcleo de naranja, bañado con chocolate.

± Ø 7 cm

IN18991 | 90 g x 16



## BOMBA DE VAINILLA MANGO

Bizcocho, mousse de vainilla Bourbon con núcleo de cremoso de mango y crumble, acabado con efecto terciopelo. Decorado con una gota de gelatina de vainilla. ± Ø 7 cm

IN18993 | 60 g x 16



## CHOCOLATE BLANCO MARACUYÁ

Bizcocho, mousse de chocolate blanco, crujiente de avellana, mermelada de maracuyá, glaseado de chocolate blanco. Decoración sujeta a cambios. ± Ø 6,5 x 4,5 cm

IN18118 | 100 g x 18



## ÓVALO DE CHOCOLATE BLANCO FRUTOS ROJOS

Bizcocho de chocolate, mousse de frutos rojos con núcleo de mermelada de arándanos, acabado con efecto terciopelo. Decorado con una gota de mermelada de frambuesa. ± Ø 7 cm

IN18988 | 65 g x 20



## ENREJADO DE COCO PIÑA

Bizcocho, mousse de coco, glaseado de piña envuelto en una reja de chocolate. Decorado con láminas de chocolate. ± Ø 7 cm

IN18983 | 95 g x 20



## ENREJADO DE YOGUR FRUTOS ROJOS

Bizcocho, mousse de yogur, gelatina de frambuesa, envuelto en una reja de chocolate. Decorado con frutos rojos. ± Ø 7 cm

IN18984 | 95 g x 20



# Postres individuales



## CÚPULA DE DULCE DE LECHE

Base sablé, mousse de dulce de leche, cubierto con glaseado de caramelo. Decorado con una bola de chocolate.

± Ø 7 cm

IN18125 | 75 g x 16



## CÚPULA DE CEREZA CHEESECAKE

Base sablé, mousse de cereza con núcleo de cheesecake, cubierto con glaseado de cereza.

Decorado con una bola de chocolate.

± Ø 7 cm

IN18124 | 85 g x 16



## CÚPULA DE TURRÓN

Base sablé, mousse de turrón con granillo de almendra crocanti, cubierto de chocolate con leche.

Decorado con una bola de chocolate.

± Ø 7 cm

IN18127 | 88 g x 16



## CÚPULA DE BAILEYS

Base sablé, mousse de Baileys, cubierto con glaseado neutro.

Decorado con una bola de chocolate.

± Ø 7 cm

IN18123 | 70 g x 16



## CÚPULA DE ROCHER

Base sablé, mousse de Bombón Rocher con núcleo de chocolate líquido y trocitos de avellana, cubierto de chocolate con leche y granillo de almendra tostada.

± Ø 7 cm

IN18126 | 85 g x 16



# Postres individuales



## TARTA TATIN DE MANZANA 85 G

Base de pasta sablé, medias manzanas caramelizadas doradas lentamente al horno.  
± Ø 8 cm

IN18995 | 85 g x 32



## TARTA TATIN DE MANZANA 150 G

Base de pasta sablé, medias manzanas caramelizadas doradas lentamente al horno.  
± Ø 10 cm

IN18994 | 150 g x 24



## CANELÓN DE YOGUR CEREZA PISTACHO

Bizcocho de pistacho, mousse de cereza, mousse de yogur, cubierto con glaseado de cereza. Decorado con pistachos.

± 10 x 4 x 3 cm

IN18112 | 95 g x 12



## LINGOTE DE YOGUR FRUTOS ROJOS

Bizcocho red velvet, mousse de frutos rojos, mousse de yogur, glaseado de frambuesa.

± 10,5 x 4,5 cm

IN18184 | 70 g x 12



## LEMON PIE

Base sablé, crema de limón, acabado con merengue flambeado.

± 7 x 7 cm

IN18310 | 80 g x 12



# Tarros y vasos



## Postres en tarros



### CARROT CAKE

Bizcocho de zanahoria, crema de queso, nueces y pasas.  
± Ø 7 cm

150045 | 90 g x 16



### CHEESECAKE

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

150027 | 90 g x 16



### LEMON PIE

Crema de limón, merengue, streusel.

± Ø 7 cm

150028 | 80 g x 16



### TRES CHOCOLATES

Mousses de tres chocolates: negro, con leche y blanco. Decorado con perlas crujientes.  
± Ø 7 cm

150026 | 90 g x 16



### TIRAMISÚ

Mousse de mascarpone, bizcocho bañado en almibar de café. Decorado con cacao en polvo. ± Ø 7 cm

150025 | 90 g x 16



## Postres en vasos



### YOGUR Y FRUTOS ROJOS

Mousse de frutos rojos, bizcocho Red Velvet, mousse de yogur, gelé de frambuesa.  
± Ø 5 cm

IN19211 | 80 ml x 20



### DOS CHOCOLATES Y BROWNIE

Mousse de chocolate blanco, cremoso de chocolate, trozos de brownie.  
± Ø 5 cm

IN19210 | 100 ml x 20



# Postres para compartir



# Pastelería anglosajona



## ORIGINAL CHEESECAKE

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

± Ø 24 x 4 cm

3415 | 1,4 kg x 1



## CHEESECAKE DE VAINILLA

Típica cheesecake al estilo americano cocido al horno. Base de galleta crujiente, cheesecake con vainilla de Madagascar. Precortada en 8 raciones.

± Ø 20 x 3,5 cm

LCCBAM02001 | 1,15 kg x 1



## CHEESECAKE FRAMBUESA

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

± Ø 26 x 3,5 cm

3442 | 1,4 kg x 1



## CHEESECAKE DE CARAMELO A LA SAL

Base de galleta crujiente, cheesecake cocida al horno con caramelo a la sal, veteado con caramelo a la sal. Precortada en 14 raciones.

± Ø 25 x 3,5 cm

LCCSAL02001 | 1,5 kg x 1



# Pastelería anglosajona

Recetas tradicionales anglosajonas,  
elaboradas en nuestro obrador de Manchester.



## CHEESECAKE CON GALLETA OREO®

Base de galleta de chocolate, cheesecake cremosa con trocitos de galleta Oreo. Decorada con mini Oreo® y salsa de chocolate. Precortada en 14 raciones. ± Ø 25 x 5,5 cm

LCCORE03001 | 1,2 kg x 1



## CHEESECAKE CON CARAMELO CHOCOLATE

Base de galleta crujiente, cheesecake cremoso con trocitos de caramelo cubiertos de chocolate. Decorado con trocitos de caramelo y caramelo con chocolate. Precortado en 14 raciones. ± Ø 24 x 4 cm

LCCHON04001 | 2 kg x 1



## CHEESECAKE DE CHOCOLATE FUDGE

Base de galleta de chocolate, cheesecake de chocolate negro con trozos de chocolate fudge cocido al horno. Decorado con glaseado de fudge y virutas de chocolate negro y blanco. Precortado en 14 raciones. ± Ø 22 x 5,5 cm

LCCCHO15001 | 1,75 kg x 1



# Pastelería anglosajona

Recetas tradicionales anglosajonas, elaboradas en nuestro obrador de Manchester.



## CARROT CAKE

Bizcocho con zanahorias frescas y nueces, decorado con glaseado. Precortado en 14 raciones.  $\pm \text{Ø} 23 \times 8 \text{ cm}$

LCACAR11001 | 1,5 kg x 1



## RED VELVET CAKE

Bizcocho de cacao con crema de queso. 2 capas. Precortado en 14 raciones.  $\pm \text{Ø} 22 \times 7 \text{ cm}$

LCARED01001 | 1,6 kg x 1



## BANOFFEE PIE

Base de galleta, dulce de leche, rodajas de plátano, nata y trocitos de chocolate. Precortado en 14 raciones.  $\pm \text{Ø} 24 \times 4,5 \text{ cm}$

LFLBAN05001 | 2,15 kg x 1



## FUDGE CAKE

3 capas. Precortado en 16 raciones.

$\pm \text{Ø} 22 \times 8 \text{ cm}$

LCACHO17001 | 1,71 kg x 1



## BIRTHDAY CAKE

Bizcocho esponjoso de chocolate, mousse de caramelo salado, glaseado de chocolate y topping "Happy Birthday". Pastel para cortar.  $\pm \text{Ø} 15 \times 6 \text{ cm}$

LCABIR03002 | 1,2 kg x 2



# Pastelería anglosajona

Recetas tradicionales anglosajonas, elaboradas en nuestro obrador de Manchester.



## PECAN PIE SIN GLUTEN

Pasta dulce de harina de arroz con un 17,4% de nueces pecán, salsa de miel.  
Precortada en 14 raciones.  
± Ø 27 x 2,5 cm

4870 | 1,05 kg x 2



## PECAN PIE

Pasta sablé con nueces pecán y un toque de whisky.  
Precortada en 14 raciones.  
± 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

Pasta dulce con relleno de manzana.  
Precortada en 14 raciones.  
± Ø 28 cm

LPIAPP01001 | 2,8 kg x 1



## LEMON PIE

Precortada en 14 raciones.  
± Ø 25 x 4 cm

NGGCIT02001 | 1,6 kg x 1



# Tartas

Sumérjase en el mundo de nuestras tartas elaboradas con recetas tradicionales que han resistido el paso del tiempo. Un placer atemporal, donde la elegancia se encuentra en la simplicidad y el sabor transporta a momentos llenos de alegría.

Manzanas colocadas a mano



## TARTA DE MANZANA CON CREMA

Pasta sablé con crema pastelera y trozos de manzanas. Glaseado.  
± Ø 27 cm

160076 | 1 kg x 1



## TARTA DE MANZANA NORMANDE

Pasta dulce de mantequilla pura, manzanas frescas.  
± Ø 24,5 cm

96624 | 670 g x 6



## TARTA TATIN Ø 24

Pasta sablé con medias manzanas caramelizadas y doradas lentamente al horno.  
± Ø 24 cm

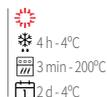
IN13030 | 1,4 kg x 1



## TARTA TATIN Ø 28

Pasta brisa de mantequilla pura, manzanas caramelizadas.  
± Ø 28 cm

4831 | 1,8 kg x 1



# Tartas



**NUEVO**

## TARTA DE FRAMBUESA

Pasta brisa de mantequilla pura, puré de manzana, frambuesas.  
± Ø 26 cm



163553 | 900 g x 2



## TARTA DE LIMÓN SICILIANO MERENGADA

Pasta sablé de mantequilla pura, crema de limón de Sicilia, merengue italiano flambeado.  
± Ø 26 cm

4505 | 1,2 kg x 1



## TARTA DE LIMÓN MERENGADA

Pasta dulce de mantequilla pura, crema de limón y merengue italiano dorado al horno.  
± Ø 28 cm

95302 | 1,1 kg x 3



## 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



## MASSINI

Bizcocho, trufa de chocolate, nata, yema quemada, quenelles de nata y trufa de chocolate, discos de chocolate blanco y negro.

± Ø 24 cm

IN11022 | 920 g x 1



# Tartas



Idea de emplatado



## PASTEL DE CHOCOLATE

24% de chocolate.  
Precortado en 12 raciones.  
± Ø 24 x 3 cm

3950 | 1,2 kg x 1



## PASTEL DE CHOCOLATE DE LA ABUELA

Receta tradicional con mantequilla pura,  
25% de chocolate. Precortado en 12 raciones.  
± Ø 24 x 3 cm

3949 | 1,2 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 DÚO DE CHOCOLATES

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

100008 | 900 g x 1



# Tartas



NUEVO

## TARTA DE QUESO MANCHEGO CREMOSA

Crema de queso Manchego.  
± Ø 24 cm

IC18122 | 1,5 kg x 1



NUEVO

## TARTA DE QUESO CREMOSA

Queso crema Philadelphia (45%).  
± Ø 24 cm

IN13515 | 1,25 kg x 1



## TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS

Pasta sablé de mantequilla, mousse de queso y cobertura de arándanos.  
± Ø 25 x 3 cm

160073 | 1,1 kg x 1



NUEVO

## TARTA DE GALLETAS

Galletas Maria empapadas en café y nata. Decorada con galleta triturada.  
± Ø 22 x 5 cm

161005 | 1,2 kg x 1



*Formatos individuales p.61*



## TARTA DE SANTIAGO

Tarta de almendra espolvoreada con azúcar glas. Textura suave.  
± Ø 29 cm

95540 | 1 kg x 1



## FLAN

Masa y flan con leche desnatada, mantequilla y huevos. Precortado en 10 raciones.  
± Ø 27 cm

160237 | 1,8 kg x 3



# Cakes

## Precortados



### CAKE DE LIMÓN AMAPOLA

Bizcocho de limón (2% ralladura de limón), semillas de amapola, glaseado de limón (verde y amarillo). Precortado en 17 raciones.  $\pm 33 \times 11$  cm

160272 | 1,35 kg x 2



### CAKE MARMOLEADO DE CHOCOLATE Y GANACHE

Bizcocho marmoleado con chocolate, glaseado de chocolate. Precortado en 17 raciones.  $\pm 33 \times 11$  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.  $\pm 24 \times 11 \times 7$  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



### BIZCOCHO DE LIMÓN Y CROCANTI

Bizcocho de limón con crocanti de avellana.

$\pm 38 \times 28 \times 3,8$  cm

160106 | 2,3 kg x 1



### BIZCOCHO DE CANELA Y FRUTOS SECOS

Bizcocho de canela con trocitos de avellanas, almendras y azúcar perlado.

$\pm 38 \times 28 \times 3,8$  cm

160107 | 2,3 kg x 1



### BIZCOCHO DE SEIS ESPECIAS Y PIPAS

Bizcocho de especias: canela, anís, clavo, cilantro, comino, regaliz y piel de naranja con semillas de calabaza y girasol.  $\pm 38 \times 28 \times 3,8$  cm

160108 | 2,3 kg x 1



# Tiramisú



**NOUVEAU**

## TIRAMISÚ TRADICIÓN

Bizcocho savoiardi empapado en almíbar de café, mousse de mascarpone, cacao en polvo.  
± 37 x 11 cm

IC14141 | 1 kg x 2



## TIRAMISÚ SAVOIARDI

Tradicional tarta de tiramisú con bizcochos savoiardi empapados en café y mascarpone.  
± 32 x 11 cm

150013 | 1 kg x 2



## TIRAMISÚ

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

95306 | 800 g x 3



## TIRAMISÚ A LA CUCHARA

Bizcocho melindro, mousse de mascarpone y bizcocho genovés empapado en café.  
± 37 x 27 x 5 cm

3687 | 2,8 kg x 1



# Bandas



## BANDA MANGO MASCARPONE

Mousse de mascarpone, bizcocho savoiardi empapado, coulis de naranja y mango. Decorado con coco rallado.  $\pm 32 \times 11$  cm

150050 | 1 kg x 2



## 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.  $\pm 36 \times 9 \times 3$  cm

1088 | 750 g x 3



## OPÉRA

Bizcocho joconde empapado en café, ganache de chocolate, crema de café y cobertura de chocolate.  $\pm 36 \times 9 \times 3$  cm

2552 | 590 g x 3



# Bandas



## FRUTOS ROJOS PISTACHO

Bizcocho de pistacho, mousse de frutos rojos, acabado con glaseado de frambuesa. Decorado con nata y trocitos de pistacho.  $\pm 35 \times 9$  cm

IN14061 | 900 g x 2



## TRES CHOCOLATES

Bizcocho de chocolate, combinación de tres chocolates en mousse: negro, con leche y blanco, acabado con glaseado de chocolate.  $\pm 35 \times 9$  cm

IN14161 | 1 kg x 2



## CREMA CATALANA

Bizcocho, mousse de crema catalana, acabado con yema quemada.  $\pm 35 \times 9$  cm

IN14011 | 950 g x 2





## TARTA DE LIMÓN FLAMBEADA

Pasta sablé, crema de limón, cubierta de merengue flambeado.

± Ø 26 cm

IN13020 | 1,2 kg x 1



## TARTA DE MEL I MATÓ

Bizcocho especial con harina de almendra y crema pastelera, relleno de queso fresco, acabado con miel de romero. Decorado con palitos de almendras tostadas. ± Ø 27 cm

IN13040 | 920 g x 1



## SELVA NEGRA

Bizcocho de cacao, trufa de chocolate, coulis de cerezas amaranas con cerezas, nata. Decorado con virutas de chocolate y cacao en polvo.

± Ø 24 cm

IN11050 | 1 kg x 1



## SARA ALMENDRA

Bizcocho bañado en almíbar, mermelada de albaricoque, cobertura de crema de mantequilla dulce y palitos de almendras tostadas. Decorado con azúcar glas.

± Ø 24 cm

IN11040 | 1,1 kg x 1



## TARTA GALLEGA DE ALMENDRA

Bizcocho artesanal de almendra con palitos de almendra tostadas, espolvoreado con azúcar glas.

± Ø 28 cm

IN13080 | 850 g x 1



# Tartas



## FRUTOS ROJOS PISTACHO

Biscocho de pistacho, mousse de frutos rojos (frambuesas, fresas, moras, arándanos, cerezas, grosellas rojas), acabo con gelatina de frambuesa. Decorado con nata y trocitos de pistacho.  
± Ø 24 cm

IN12011 | 1 kg x 1



## CREMA CATALANA

Mousse de crema catalana, zócalo de biscocho gioconda con cacao, yema caramelizada. Decoración sujeta a cambios.

± Ø 24 cm

IN12012 | 1,1 kg x 1



## LIMÓN

Base y zócalo de biscocho, mousse de limón, acabado con confitura de limón. Decorado con nata y lima.  
± Ø 24 cm

IN12010 | 920 g x 1



## CHOCOLATE BLANCO MARACUYÁ

Base de biscocho, mousse de chocolate blanco, crujiente de avellana, mermelada de maracuyá, bañado con glaseado de chocolate blanco. Decoración sujeta a cambios. ± Ø 24 cm

IN12250 | 1,2 kg x 1



## ALMENDRA Y CRUJIENTE DE AVELLANA

Biscocho de cacao, crujiente de avellana, mousse de almendra. Decorado con matiz de chocolate difuminado y detalles chocolate.  
± Ø 24 cm

IN12070 | 950 g x 1



## TRIPLE CHOCOLATE

Base de biscocho de cacao, mousse de chocolate 70% con núcleo de crujiente de avellana, acabado con glaseado de chocolate. Decoración de chocolate. ± Ø 24 cm

IN12190 | 1,2 kg x 1



# Pastelería en porciones



## SELVA NEGRA

Bizcho de cacao, mousse de chocolate negro, nata, mermelada de frutos rojos, virutas de chocolate negro. Cortado en 24 porciones.  
± 36 x 24 cm

100301 | 1,48 kg x 1



## DÚO DE CHOCOLATES

Bizcho, mousse de chocolate negro, mousse de chocolate blanco. Precortado en 24 porciones.  
± 36 x 24 cm

100300 | 1,5 kg x 1



## SAN MARCOS

Bizcho, crema pastelera, nata, yema confitada, gelatina. Cortado en 24 porciones.  
± 36 x 24 cm

100299 | 1,8 kg x 1





## TIRAMISÚ

Bizcocho empapado en café, mousse de tiramisú, cacao en polvo.  
± 36 x 26 cm

IN19206 | 1,8 g x 1



## LIMÓN

Bizcocho, mousse de limón, acabado con gelatina de limón.  
± 36 x 26 cm

IN19202 | 2,1 kg x 1



## PLANCHAS DE BIZCOCHO

Plancha de bizcocho genovés para enrollar o para calar. Perfecta para hacer tartas, brazos piononos y canapés salados.  
± 57 x 37 x 0,7 cm

1010001 | 300 g x 8





**LINGOTE DE YOGUR  
FRUTOS ROJOS**

IN18184 - p.81



**LIMÓN ALBAHACA**

IN18985 - p.78



**LEMON PIE**

IN18310 - p.81



**ÓVALO DE CHOCOLATE  
BLANCO FRUTOS ROJOS**

IN18988 - p.79



**ENREJADO DE COCO PIÑA**

IN18983 - p.79



**MASCARPONE FRAMBUESA**

IN18986 - p.78



**SEMIESFERA DE VAINILLA  
MANGO**

IN18993 - p.79



**CANELÓN DE YOGUR  
CEREZA PISTACHO**

IN18112 - p.81

# Selección catering



**COULANT DE CHOCOLATE  
CLÁSICO SIN GLUTEN**

4042 - p.56



**BOMBA  
DE FRUTOS ROJOS**

IC18992 - p.76



**DELICIA DE CHOCOLATE**

2330 - p.59



**SOL DE MARACUYÁ**

100319 - p.76



**CRUJIENTE DE CHOCOLATE**

3299 - p.50



**ARROZ CON LECHE**

100359 - p.65



**ÓVALO ROCHER TURRÓN**

IC18980 - p.65



**TAPÓN DE CHOCOLATE  
PURO ORIGEN**

4761 - p.57



**NUEVO  
CÚPULA PIÑA COLADA**

160446 - p.74



**ÉCLAIR SAINT-HONORÉ**

95286 - p.76



**TERCIOPELO  
DE CHOCOLATE**

100317 - p.60



**CÚPULA DE FRUTAS**

4082 - p.55

# Selección catering



**NUEVO**  
**DOMO AVELLANA**  
4856 - p.74



**CUBO TRES CHOCOLATES**  
160001 - p.60



**CÚPULA DE CHOCOLATE**  
95433 - p.55



**NAMELAKA CHOCOLATE AVELLANA**  
160128 - p.60



**SECRETO EXÓTICO**  
4758 - p.54



**YOGUR CON MORAS**  
160007 - p.77



**ESPIRAL DE FRUTOS ROJOS**  
100294 - p.77



**SWEET BURGER**  
160440 - p.69



**LEMON PIE**  
160149 - p.64



**CRUJIENTE DE FRUTOS ROJOS MARACUYÁ**  
160070 - p.77



**LIMÓN**  
160429 - p.68



**DÚO DE CHOCOLATES**  
100292 - p.60

# Selección catering



**PAÑUELO DE YOGUR**  
150002 - p.75



**CHOCO DELUXE**  
160424 - p.58



**MANZANA**  
160426 - p.68



**BOMBÓN TRES CHOCOLATES**  
150022 - p.60



**LINGOTE DE TIRAMISÚ**  
150048 - p.72



**MILHOJAS DE CHOCOLATE**  
150032 - p.59



**MANDARINA**  
150031 - p.68



**TARTELETA SAINT-HONORÉ**  
4460 - p.55



**LOCURA DE CHOCOLATE**  
160074 - p.59



**HUEVO DE CHOCOLATE BLANCO Y MANGO**  
150010 - p.68



**ROCHER CHOCOLATE CON LECHE**  
150008 - p.75

# Minis dulces y salados



# Petits fours salados



## CANAPÉS VEGETARIANOS

6 sabores: Burger con crema de cilantro yuzu, guisantes de nieve, salsa teriyaki, sésamo tostado, Sándwich 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 y guisantes de nieve. 9 unidades de cada sabor.

TDP000096 | Bandeja de 540 g x 54



## 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 | Bandeja de 540 g x 54



## MINI BRIOCHES SALADOS

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

96595 | Bandeja de 520 g x 40



# Petits fours salados



NUEVO

## MINI BAGEL SALMÓN

Mini bagel de amapola, salmón ahumado, queso fresco con cebolleta y limón.

± Ø 4,4 x 3 cm

160482 | 16 g x 48



## 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



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.

± Ø 3 x 4 cm

160242 | 20 g x 125



## MINI QUICHES DELICIA

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

± Ø 3 x 4 cm

96781 | 18 g x 125



# Mini panes



## MINI PAN DE LECHE

Pasta brioche de mantequilla pura con huevos.  
Listo para rellenar.  
± Ø 7,5 cm

160270 | 15 g x 150



## MINI PAN BRETZEL VARIOS

Natural, sésamo, amapola.

± 9 x 3,5 x 3 cm

160395 | 25 g x 120



## SURTIDO DE PAN POP ART

4 sabores: piperrada, 4 pimientos, limón, nueces.  
4 bolsas de 60 piezas.  
± 5 x 5 x 3,5 cm

160250 | 28 g x 240



## MINI FOCACCIA

Panecillo con sal gorda de Guérande.

± 5 x 5 cm

96552 | 22 g x 150



## MINI PAN NÓRDICO

Mini pan nórdico de masa madre para canapés o mini sándwiches. Ideal con salmón marinado.  
± Ø 4 cm

160347 | 3,5 g x 280



# Mini panes



## MINI BRIOCHE NATURAL

Horneado.  
± Ø 4 cm

96373 | 10 g x 100



## MINI BRIOCHE AMAPOLA

Horneado.  
± Ø 4 cm

96374 | 10 g x 100



## MINI PAN BURGER CON SÉSAMO

Horneado.  
± Ø 4,5 cm

96321 | 25 g x 120



## MINI PAN BURGER BRIOCHE 4 PIMIENTAS

Color tinta de sepia, pimientas exóticas aromáticas.  
± Ø 5 cm

96357 | 22 g x 150



## MINI PAN BURGER BRIOCHE CON CEREALES

Harina semi-integral. Miga y topping de semillas.  
± Ø 5 cm

96355 | 22 g x 150



# Petits choux

PHILIPPE URRACA



**NUEVO**

## TRIO DE PETITS CHOUX

3 sabores: arándanos, mandarina, chocolate avellana gianduja.  
± Ø 4 cm

95485 | 18 g x 48



**NUEVO**

## PETITS CHOUX GRAN RESERVA

3 sabores: chocolate negro 55% ITAKUJA (puro origen Brasil) doble fermentación con pulpa de maracuyá, chocolate blanco 35% WAINA con notas de leche fresca, chocolate con leche 50% KIDAVOA (puro origen Madagascar) doble fermentación con notas de plátano.  
± Ø 4 cm

95486 | 16 g x 48



## PETITS CHOUX CLÁSICOS

6 sabores: chocolate, caramelo, vainilla, frambuesa, limón y pistacho.  
± Ø 4 cm

95271 | 18 g x 48



Idea de emplatado



## PETITS CHOUX CHOCOLATE

5 sabores: chocolate negro, chocolate con leche y maracuyá, chocolate blanco y té verde Matcha, chocolate blanco y violeta, chocolate con leche y caramelo.  
± Ø 4 cm

95205 | 18 g x 48





# Macarons

PHILIPPE URRACA



## SURTIDO DE MACARONS

6 sabores: vainilla, chocolate, café, caramelo a la sal, pistacho y frambuesa.  
8 unidades de cada sabor.

± Ø 3,5 cm

2876 | 12 g x 48



## MACARON DE MANGO MARACUYÁ

Macaron con mermelada de mango y maracuyá.  
± Ø 4,2 cm

95350 | 16 g x 45



## MACARON DE CARAMELO

Macaron con ganache de caramelo.  
± Ø 4,2 cm

95312 | 16 g x 45



## MACARON DE VAINILLA

Macaron con ganache de vainilla.  
± Ø 4,2 cm

95308 | 16 g x 45



## MACARON DE CHOCOLATE

Macaron con ganache de chocolate.  
± Ø 4,2 cm

95309 | 16 g x 45



## MACARON DE FRAMBUESA

Macaron con mermelada de frambuesa.  
± Ø 4,2 cm

95315 | 16 g x 45



## MACARON DE PISTACHO

Macaron con ganache de pistacho.  
± Ø 4,2 cm

95313 | 16 g x 45



# Petits fours dulces



## PETITS FOURS DULCES ART DECÓ

6 sabores: Chou con crumble, 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, mermelada de mango y 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



## 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, chou 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 | Bandeja 540 g x 48



## PETITS FOURS DULCES TRADICIÓN

8 sabores: Pastel de fresa, Financier de pistacho y albaricque, 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



## SURTIDO DE MINI REPOSTERÍA

Surtido de 9 recetas: Financier de frambuesa, Tartaleta de limón, Vasito choco pasión, Selva negra, Dúo de chocolates, San Marcos, Tartaleta de frutos rojos, Tartaleta de chocolate, Bolita de coco. Aprox. 7 unidades de cada sabor.

IN15041 | 10 g x 65



# Petits fours dulces hasta 25g



**NUEVO**

## MINI BROWNIE

Con trocitos de nueces.

± 5 x 2,5 x 2,3 cm

4854 | 17 g x 154



**NUEVO**

## MINI FINGER LIMÓN MERENGUE FLAMBEADO

Pasta sablé, crema de limón de Sicilia, bizcocho joconde, merengue flambeada.

± 5 x 2 x 3 cm

4853 | 20 g x 98



## MINI OPÉRA

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

2224 | 18 g x 98



## MINI TATIN

Pasta brisa de mantequilla pura, manzanas caramelizadas.

± Ø 5 cm

4838 | 25 g x 48



## MINI FINANCIER DE ALMENDRA

Bizcocho de almendra y mantequilla pura.

± 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.

± Ø 3,5 x 2,5 cm

3606 | 18 g x 126



# Petits fours dulces hasta 25g



**NUEVO**

## MINI GOFRE DULCE

± 6 x 5,5 x 1,6 cm

160485 | 15 g x 120



## CHOUQUETTES (BUÑUELOS)

Pasta choux rebozada en azúcar perlado.

± Ø 3 x 2 cm

95519 | 5 g x 120



## LIONESAS

Pasta choux rellena de nata montada.

± 4,5 x 4,5 cm

IN18973 | 19 g x 48



## TOCINILLOS DE CIELO

Yema de huevo y azúcar.

88254 | 18 g x 80



## SURTIDO DE PIC'POP

Surtido pic'poc de masa choux: chocolate, frambuesa y caramelo.

± Ø 3,5 cm

95363 | 20 g x 48



## MINI BERLINA DE CHOCOLATE AVELLANA

Sin aceite de palma.

± Ø 5 x 3,5 cm

502524 | 25 g x 140



## CUP CAKES VARIADOS

3 sabores: menta, frambuesa, maracuyá.

18 unidades de cada sabor.

± 3,5 x 3,5 cm

100281 | 24 g x 54



# Petits fours dulces hasta 25g



## MINI CACAHUETE PERA

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

± 4,5 x 3 x 2,5 cm

160437 | 16 g x 120



## MINI CARAMELO LOTUS

Bizcocho magdalena, crujiente de praliné y galleta Lotus, cremoso de caramelo y galleta Lotus, lámina crujiente de chocolate blanco. ± 4,5 x 2,5 x 2 cm

160438 | 15 g x 120



## MINI EXÓTICO

Bizcocho daquoise de coco, mousse de coco y limón verde, cremoso tropical (coco, mango, maracuyá).

± 2,5 x 2,5 x 2,5 cm

160439 | 18 g x 128



## MINI RUSO

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

± 3,5 x 3,5 x 2,5 cm

160039 | 18 g x 120



## MINI LIMÓN

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

± 3,5 x 3 x 2 cm

160040 | 18 g x 106



## MINI CAFÉ

Sablé bretón, cremoso de chocolate con leche aromatizado con café.

± 3 x 3 x 2,5 cm

160035 | 18 g x 120



## MINI CHOCOLATE

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

± 4 x 2,5 x 2,5 cm

160036 | 20 g x 98



# Petits fours dulces hasta 40g



## MINI APPLE PIE

Pasta sablé, manzanas asadas con un toque de canela, crumble tostado.  
± Ø 3,5 x 3,5 cm

160028 | 35 g x 88



## MINI BROWNIE DULCE DE LECHE

Brownie de chocolate con dulce de leche y nueces.  
± 3,5 x 3,5 cm

160024 | 30 g x 88



## MINI BUFFET ZANAHORIA Y COCO

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

160022 | 35 g x 88



## BIZCOCHO MIEL, MANZANA Y ESPECIAS

Bizcocho de miel, manzana y especias.  
± 2,5 x 2,5 cm

160030 | 30 g x 100



## BIZCOCHO CARROT CAKE

Bizcocho de zanahoria y nueces.  
± 2,5 x 2,5 cm

160033 | 28 g x 100



## BIZCOCHO LIMÓN

Bizcocho de limón.  
± 2,5 x 2,5 cm

160031 | 30 g x 100



## BIZCOCHO PLÁTANO

Bizcocho de plátano.  
± 2,5 x 2,5 cm

160032 | 30 g x 100



# Petits fours dulces hasta 40g



## MINI TORRIJAS

Pan empapado en leche, azúcar.

100316 | 40 g x 30



## MINI TORRIJAS TÉ EARL GREY

Pan empapado en leche infusionada en Té Earl Grey.

100358 | 46 g x 30



NUEVO

## MINI TORRIJAS DE COCO

Pan empapado en leche de coco, coco rallado.

100367 | 40 g x 30



Idea de emplatado



## MINI FINANCIER DE CEREZAS

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

± Ø 6 x 2 cm

4852 | 35 g x 60



## MINI BRIOCHE CON CREMA MUSELINA

Brioche relleno con crema muselina (crema pastelera con mantequilla), cubierto de azúcar perlado. ± Ø 5,3 x 4,8 cm

160269 | 33 g x 96



## MINI COULANT DE CHOCOLATE

Bizcocho de chocolate negro con interior líquido.

± Ø 5 x 2 cm

4162 | 35 g x 60



# Petits fours dulces hasta 40g



## 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



## SURTIDO DE MINI VASITOS

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

TDP005575 | 30 g x 36



## MINI MUFFIN RELLENO CHOCOLATE AVELLANA

Relleno de chocolate y avellanas 23%.  
± Ø 4 x 4,5 cm

160277 | 26 g x 84



## MINI MUFFIN RELLENO CARAMELO

Relleno de caramelo 23%.  
± Ø 4 x 4,5 cm

160276 | 26 g x 84



## MINI MUFFIN RELLENO FRUTOS ROJOS

Relleno de frutos rojos 23%.  
± Ø 4 x 4,5 cm

160278 | 26 g x 84



# Petits fours dulces hasta 65g



## MINI FONDANT DE CHOCOLATE

Chocolate 59,5% de cacao, mantequilla, huevos y azúcar.  
± Ø 6 cm

3332 | 65 g x 60



## MINI MILHOJAS DE CREMA

Hojaldré de mantequilla, crema pastelera y nata.  
Decorado con azúcar glas.  
± 4 x 4 cm

100283 | 45 g x 40



## MINI SABLÉ DE CHOCOLATE BLANCO MARACUYÁ

Pasta sablé, ganache de chocolate blanco, gelé de maracuyá con pepitas.  
± Ø 6 x 2 cm

4851 | 47 g x 48



## MINI CHEESECAKE DE VAINILLA

Auténtico cheesecake americano con vainas de vainilla de Madagascar y base de galleta crujiente.  
± Ø 6,5 cm

ICCBK07028 | 40 g x 28



## MINI PECAN PIE

Auténtica pecan pie americana. Pasta sablé, mezcla dulce con azúcar moreno y nueces pecán.  
± Ø 6 x 2,5 cm

4850 | 45 g x 60



# 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.

± Ø 15 cm

TDEASS41100 | 47 g x 10 tartas de 10 raciones



1 h - 4°C

5 d - 4°C



## 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.

± Ø 15 cm

TDEASS43060 | 41 g x 5 pasteles



1 h - 4°C

5 d - 4°C

# Caprichos dulces



**NUEVO**

## PUNTO CHOCO GOLD Y FRUTOS SECOS

Chocolate Gold con palitos de almendra, coco rallado, pipas de calabaza, arándanos secos. Aprox. 170 unidades.  $\pm \varnothing 3$  cm

100366 | 1 kg x 1



## PUNTO CHOCO Y FRUTOS SECOS

Chocolate negro con palitos de almendra, coco rallado, semillas de calabaza, arándanos secos. Aprox. 190 unidades.  $\pm \varnothing 3$  cm

100306 | 1 kg x 1



## MINI TABLETA CHOCOLATE GOLD

Chocolate blanco caramelo con especias (canela, clavo, nuez muscada), trocitos de almendra caramelizada, crumble de chocolate negro.  $\pm 3,5 \times 2,5$  cm

100355 | 1 kg x 1



## MINI TABLETA CHOCOLATE RUBY

Chocolate ruby con pimienta rosa y trocitos de crumble de frambuesa.

$\pm 3,5 \times 2,5$  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 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 1



# Caprichos dulces



NUEVO

## TRUFAS DE LOTUS

Ganache de crema Lotus con trocitos de galleta Lotus, cobertura de chocolate negro y cacao.  $\pm 2,5 \times 2,5 \times 2$  cm

160444 | 10 g x 140



## TRUFAS DE BAILEYS

Ganache de Baileys con chocolate con leche, cobertura de chocolate con leche y azúcar de café.  $\pm 2,5 \times 2,5 \times 2$  cm

160432 | 10 g x 140



## TRUFAS DE TÉ EARL GREY

Ganache de té Earl Grey, cobertura de chocolate.

$\pm 2,5 \times 2,5 \times 2$  cm

160434 | 10 g x 140



## TRUFAS DE LIMÓN JENGIBRE

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

$\pm 2,5 \times 2,5 \times 2$  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.

160042 | 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.  $\pm 2,5 \times 2,5 \times 2$  cm

160146 | 10 g x 140



## TRUFAS DE CHOCOLATE NEGRO

Ganache de chocolate negro Tainori cobertura de cacao puro en polvo.  $\pm 2,5 \times 2,5 \times 2$  cm

160041 | 10 g x 140



## TRUFAS PRALINÉ CON KIKOS

Ganache de chocolate negro con praliné y maíz frito, cobertura de cacao puro en polvo.  $\pm 2,5 \times 2,5 \times 2$  cm

160099 | 8 g x 175



## TRUFAS CARAMELO SALADO

Ganache de chocolate negro y chocolate con leche, caramelo salado, cobertura de cacao puro en polvo.  $\pm 2,5 \times 2,5 \times 2$  cm

160100 | 8 g x 175



# Caprichos dulces



## TRUFAS HELADAS

Trufas de chocolate aromatizadas con Brandy, decoradas con granulado de chocolate.  $\pm \text{Ø} 3 \text{ cm}$

98151 | 10 g x 50



## TRUFAS DE CHOCOLATE NEGRO LICOR

Aprox. 195 unidades.

100032 | 1 kg x 1



## TRUFAS DE TÉ VERDE

Aprox. 200 unidades.

100255 | 1 kg x 1



## TRUFAS DE YUZU

Aprox. 200 unidades.

100314 | 1 kg x 1



## TRUFAS DE CHOCOLATE BLANCO MARACUYÁ

Aprox. 195 unidades.

100003 | 1 kg x 1



# Caprichos dulces



## ROCAS DE CHOCOLATE GOLD Y ALMENDRAS

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

100345 | 1 kg x 1  
☀️ 2h - 4°C  
📦 21 d - 20°C



## ROCAS DE CHOCOLATE GOLD Y KIKOS

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

100346 | 1 kg x 1  
☀️ 2h - 4°C  
📦 21 d - 20°C



## ROCAS DE CHOCOLATE RUBY Y ALMENDRAS

Chocolate de cacao ruby con almendras tostadas y peta zeta. Aprox. 210 unidades.

100348 | 1 kg x 1  
☀️ 2h - 4°C  
📦 7 d - 20°C



## ROCAS DE CHOCOLATE NEGRO

Con peta zeta. Aprox. 190 unidades.

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



## ROCAS DE CHOCOLATE BLANCO

Con peta zeta. Aprox. 200 unidades.

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



## ROCAS DE YOGUR Y SOJA

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

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



## PALITOS DE NARANJA CHOCOLATE NEGRO

Piel de naranja en tiras bañadas en chocolate negro. Aprox. 130-140 unidades. ± 5 cm

100340 | 1 kg x 1  
☀️ 1h - 15°C  
📦 30 d - 3°C



## ALMENDRA DE CHOCOLATE BLANCO

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

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



## GOMINOLAS DE FRUTA

4 sabores: Coco, fresa, manzana y mandarina. Aprox. 256 unidades.

± 2 x 2 x 1,5 cm  
160127 | 2,3 kg x 1  
☀️ 6h - 4°C  
📦 3 m - 4°C

# Panadería



# Barquitas



**NUEVO**

## BARQUITA CHOCOLATE CARAMELO

Bizcocho financier de almendra y chocolate negro 52%, caramelo cremoso. Mantequilla pura. ± 11 x 3 x 2 cm

4807 | 40 g x 27



**NUEVO**

## BARQUITA LIMÓN

Bizcocho financier de almendra y limón con ralladuras de limón, crema de limón. Mantequilla pura. ± 11 x 3 x 2 cm

4805 | 40 g x 27



**NUEVO**

## BARQUITA FRAMBUESA PISTACHO

Bizcocho financier de almendra y pistacho, compota de frambuesa. Mantequilla pura. ± 11 x 3 x 2 cm

4806 | 40 g x 27



# Pastelitos



**NUEVO**

## PASTEL DE LA ABUELA

Bizcocho esponjoso de chocolate negro 59,5%. Mantequilla pura. ± Ø 8,5 x 4 cm

4796 | 95 g x 32



## BIZCOCHO COCO PIÑA

Bizcocho de coco, trocitos de piña. Decorado con coco rallado. ± Ø 8 x 3 cm

IN18981 | 95 g x 16



## PASTELITO DE ALMENDRA

Bizcocho de almendra, interior de crema, palitos de almendra tostada, azúcar glas.

IC17020 | 100 g x 12



# Éclairs y choux



**NUEVO**

## ÉCLAIR DE SPÉCULOOS

Pasta choux con mantequilla pura,  
crema pastelera sabor spéculoos.  
± 13 cm

160497 | 80 g x 28



## ÉCLAIR DE VAINILLA

Pasta choux con mantequilla pura,  
crema pastelera sabor vainilla.  
± 13 cm

160217 | 80 g x 28



## ÉCLAIR DE CAFÉ

Pasta choux con mantequilla pura,  
crema pastelera sabor café.  
± 13 cm

160216 | 80 g x 28



## ÉCLAIR DE CHOCOLATE

Pasta choux con mantequilla pura,  
crema pastelera sabor chocolate.  
± 13 cm

160215 | 80 g x 28



## PROFITEROLE XL

Chou relleno de chocolate trufa con praliné,  
nata montada, trocitos de pistacho y chocolate.  
± Ø 8 x 7 cm

1C18979 | 125 g x 16



# Cookies



NUEVA RECETA

## MEGA COOKIE DOBLE CHOCOLATE

± Ø 11 cm

160478 | 106 g x 30



NUEVA RECETA

## MEGA COOKIE PEPITAS DE CHOCOLATE CON LECHE

± Ø 11 cm

160477 | 106 g x 30



## COOKIE TRES CHOCOLATES

± Ø 8,5 cm

96918 | 62 g x 50



NUEVA RECETA

## COOKIE PEPITAS DE CHOCOLATE CON LECHE

± Ø 9 cm

160474 | 45 g x 110



## BROOKIE®

Brownie de chocolate (16% de chocolate) y mantequilla, cookie con mantequilla pura y pepitas de chocolate. ± Ø 8,5 x 3 cm

4076 | 80 g x 26



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

# Cookies para hornear

Dejar 4 cm entre cada cookie durante la cocción



## COOKIE TRIPLE CHOCOLATE

± 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



## COOKIE DE CARAMELO A LA SAL

001398769  
80 g x 90



# Muffins



**NUEVO**

## MUFFIN DE COCO

Biscocho de vainilla relleno de crema de coco. Decorado con ralladuras de coco. ± Ø 5 x 7 x 8 cm

IC18584 | 130 g x 16



## MUFFIN DE CACAO VIRUTAS DE CHOCOLATE NEGRO

9,3% de virutas de chocolate negro, 3,2% de cacao en polvo. ± Ø 7 cm

160211 | 125 g x 40



## MUFFIN DE CHOCOLATE AVELLANA

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

96318 | 95 g x 20



## MUFFIN DE ARÁNDANOS

10% de arándanos. ± Ø 7,5 cm

01222497 | 100 g x 32



# Tronquitos



## TRONQUITO FRAMBUESA PISTACHO

Bizcocho, nata, mermelada de frambuesa, nata montada con pistacho y trocitos de pistacho.  
± 10 x 5 cm

IC17023 | 60 g x 12



## TRONQUITO CROCANTI

Bizcocho, trufa, crocanti de almendra.

± 10 x 4,5 cm

IC17021 | 85 g x 12



## TRONQUITO NATA CHOCOLATE

Bizcocho, nata, glaseado de chocolate negro y chocolate blanco.  
± 10 x 4,5 cm

IC17024 | 65 g x 12



## TRONQUITO ROCHER

Bizcocho, crujiente de avellana, mousse de chocolate con leche y avellanas. ± 10 x 4,5 cm

IC17022 | 90 g x 12



# Pastelería individual



## MOUSSE LECHE MERENGADA

Sablé bretón de mantequilla, namelaka de chocolate, mousse de leche merengada, polvo de canela.  $\pm \varnothing 6,5 \times 4$  cm

160168 | 110 g x 20



## MOUSSE YOGUR FRESA

Sablé bretón de mantequilla, mermelada de fresa, mousse de yogur natural.  $\pm \varnothing 6,5 \times 4$  cm

160169 | 95 g x 20



## FRAMBUESA PISTACHO INDIVIDUAL

Bizcocho de pistacho, mousse de frambuesa, gelatina de frambuesa, trocitos de pistacho.  $\pm \varnothing 6,5 \times 6$  cm

IC18977 | 90 g x 20



## SARA TRUFA INDIVIDUAL

Bizcocho de chocolate, chocolate trufa, granulado de chocolate, cacahuete cubierto de chocolate.  $\pm \varnothing 6,5 \times 6$  cm

IC17026 | 90 g x 20



## SARA ALMENDRA INDIVIDUAL

Bizcocho de vainilla, crema de mantequilla dulce, palitos de almendra tostados.  $\pm 7 \times 4$  cm

IC17003 | 75 g x 12



# Pastelería individual



## RED VELVET INDIVIDUAL

Bizcocho red velvet con butter cream (mantequilla dulce y queso crema).  
± Ø 6,5 x 6 cm

IC18974 | 100 g x 20



## CARROT CAKE INDIVIDUAL

Bizcocho carrot cake con butter cream (mantequilla dulce y queso crema).  
± Ø 6,5 x 6 cm

IC18975 | 100 g x 20



## OREO® CAKE INDIVIDUAL

Bizcocho de chocolate, nata, trocitos de galleta Oreo®.  
± Ø 6,5 x 6 cm

IC18976 | 90 g x 20



## MUERTE POR CHOCOLATE

Bizcocho de chocolate, ganache de chocolate, granulado de chocolate.  
± Ø 6,5 x 6 cm

IC18978 | 130 g x 20



# Tartas precortadas

NUEVO



## TARTA TERCIOPELO

Bizcocho red velvet, crema de queso.  
Precortado en 14 raciones.  
± Ø 25 cm

IC18117 | 1,75 kg x 1



## TARTA DE ZANAHORIA

Bizcocho de zanahoria con canela, crema  
de queso. Precortado en 14 raciones.  
± Ø 25 cm

IC18118 | 1,75 kg x 1



## TARTA MUERTE POR CHOCOLATE

Bizcocho de chocolate negro 52%.  
Precortado en 16 raciones.  
± Ø 25 cm

IC18120 | 2 kg x 1



# Tartas para cortar



**NUEVO**

## TARTA LOTUS

Base de crumble de galleta Lotus, crema de mascarpone y crema de spéculoos, crema de Lotus.

Ø 16 CM

IC18121 | 600 g x 1

Ø 24 CM

IC18123 | 1,2 kg x 1



## TARTA ROCHER

Bizcocho, crujiente de avellana, mousse de chocolate con avellana, glaseado de chocolate con leche y avellanas.

Ø 16 CM

IC17010 | 600 g x 1

Ø 24 CM

IC17011 | 1,2 kg x 1



## TARTA CHOCO CRUNCH

Bizcocho de cacao, mousse de chocolate 70%, crujiente de avellana, glaseado de chocolate, cacao en polvo y avellanas tostadas.

Ø 16 CM

IC17008 | 500 g x 1

Ø 24 CM

IC17009 | 1 kg x 1



## TARTA FRAMBUESA PISTACHO

Bizcocho de pistacho, mousse de frambuesa, gelatina de frambuesa, trocitos de pistacho.

Ø 16 CM

IC17016 | 500 g x 1

Ø 24 CM

IC17017 | 1 kg x 1



## TARTA COCO MARACUYÁ

Bizcocho, mousse de coco, interior y glaseado de mermelada de maracuyá.

Ø 16 CM

IC17014 | 500 g x 1

Ø 24 CM

IC17015 | 1 kg x 1



## TARTA LIMA LIMÓN

Bizcocho, bavarois de limón, glaseado espejo con ralladura y rodaja de lima.

Ø 16 CM

IC17012 | 500 g x 1

Ø 24 CM

IC17013 | 1 kg x 1



# 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.  $\pm 21 \times 17 \times 8$  cm

96880 | 400 g x 12



## PAN MORENO RECTANGULAR

Harina semi-integral.

$\pm 38 \times 12 \times 7$  cm

96236 | 720 g x 10



## PAN MULTICEREALES

Harinas de centeno, cebada malteado y trigo tostadas. Semillas de lino dorado, girasol, sésamo y amapola gris. Decorado con copos de avena.  $\pm 28 \times 11$  cm

96639 | 450 g x 22



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 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.  $\pm 28 \times 12 \times 7$  cm

96897 | 600 g x 12



# Panes para compartir



**NUEVO**

## BAGUETTE TRADICIÓN

Masa madre. Cocido en horno de solera.  
± 54 cm

160495 | 280 g x 35



## BAGUETINA NATURAL

Harina de trigo, sello de calidad «Label rouge».  
± 27 cm

96312 | 140 g x 50



## MEDIA BAGUETTE DE CEREALES CHAPATA

Baguette multicereales con trigo, centeno, avena y cebada. Semillas de lino, sésamo y girasol. ± 22 x 6 x 4 cm

96898 | 140 g x 50



Harina de trigo con aceite de oliva virgen extra.  
± 21 x 7,5 x 4 cm

160461 | 140 g x 50



## CHAPATA BOCADILLO

Harina de trigo y de centeno.  
± 25 cm

96189 | 100 g x 40



**NUEVO**

## PAN MUESLI

Pan moldeado con semillas de calabaza, sésamo, girasol y lino, pasas, nueces, manzana y albaricoque seco.

± 39 x 29 x 23 cm

160484 | 500 g x 12



## 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 Turquía, avellanas de Italia y almendras de California). Cocinado en un molde rectangular.

± 27 x 9,5 x 9,5 cm

96123 | 950 g x 8



# Panes individuales



## ROMBO NATURAL

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

± 13 x 6,5 x 5 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.

± 13 x 6,5 x 5 cm

160279 | 57 g x 120



## PAN DE PUNTA NATURAL

Harina semi-integral, masa madre.

± 12 x 4,5 x 2,5 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.

± 12 x 4,5 x 2,5 cm

160264 | 40 g x 170



## PAN DE PUNTA DE CEREALES

Harina semi-integral, semillas tostadas, muy crujiente.

± 12 x 4,5 x 2,5 cm

96271 | 40 g x 170



# Panes individuales



## PANECILLO BLANCO 40G

Harina de trigo T65, sello de calidad "Label rouge".  
± 8,5 x 6 x 4 cm

96574 | 40 g x 200



## PANECILLO BLANCO 55G

Harina de trigo T65, sello de calidad "Label rouge".  
± 12 x 6 x 4 cm

96573 | 55 g x 140



### NUEVA RECETA

## PANECILLO HORNO DE PIEDRA

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

± 11 x 6,5 x 5 cm

160512 | 50 g x 60



## 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. ± 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.

± 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. ± 6 x 6 x 4,5 cm

160488 | 60 g x 100



## 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.

± 8 x 4 x 4 cm

35433 | 45 g x 50



# Pan Burger



## PAN BURGER XL

Harina de trigo y harina de trigo malteada.  
± Ø 14 cm

160361 | 120 g x 36



Idea de emplatado



## 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. ± 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. ± Ø 11 cm

69837 | 75 g x 60



## NUEVA RECETA PAN BURGER NATURAL

Elaborado con mantequilla. Cortado.

± Ø 12 cm

160511 | 80 g x 30



## PAN BURGER CLÁSICO NATURAL

Elaborado con aceite de colza. Cortado.

± Ø 10 cm

96664 | 60 g x 36



## PAN BURGER RÚSTICO

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

96666 | 60 g x 36



## PAN BURGER CRISTAL MULTICEREALES

Versión multicereal del pan burger de cristal. Cortado. ± Ø 11 cm

89856 | 70 g x 60



## PAN BURGER CEREALES SIN GLUTEN

Harina de arroz, tapioca y maíz.

± Ø 9 cm

200006 | 75 g x 32



# Pan Burger



## PAN BURGER BLACK 4 PIMIENTAS

Harina semi-integral. Color tinta de sepia, perfecta combinación de 4 pimentas para un sabor fresco.  $\pm \varnothing 12$  cm

160456 | 90 g x 40



## PAN BURGER BLACK CEREALES

Color tinta de sepia, pimienta negra. Topping de multicereales. Cortado  $\pm \varnothing 10$  cm

96663 | 70 g x 36



## PAN BURGER CON CERVEZA

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

89894 | 80 g x 60



### NUEVA RECETA

## PAN BURGER ESPONJOSO

Pan burger esponjoso, receta a base de patatas. Sin cortar.  $\pm \varnothing 11$  cm

160510 | 80 g x 50



## PAN BURGER SÉSAMO

Mantequilla y topping de sésamo. Cortado.  $\pm \varnothing 10$  cm

96662 | 70 g x 36



## PAN BURGER CLÁSICO SÉSAMO

Topping de sésamo. Cortado.  $\pm \varnothing 11$  cm

160353 | 80 g x 30



## PAN BURGER CEBOLLA Y QUESO EMMENTAL

Topping de cebolla. Cortado.  $\pm \varnothing 10$  cm

96661 | 70 g x 36



# Panes especiales



**NUEVO**

## PAN BAO NEGRO

Masa de harina con tinta de sepia fermentada y cocinada al vapor.

180006 | 30 g x 100

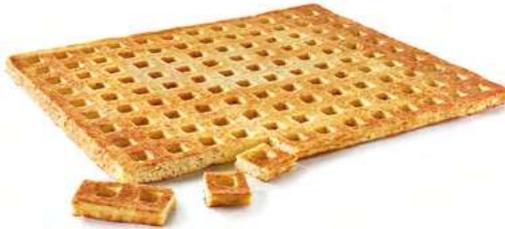


**NUEVO**

## PAN BAO BLANCO

Masa de harina fermentada y cocinada al vapor.

180007 | 30 g x 100



**NUEVO**

## GOFRE QUESO PEREJIL

Placa de gofre de queso emmental y perejil. ± 37,5 x 31,5 cm

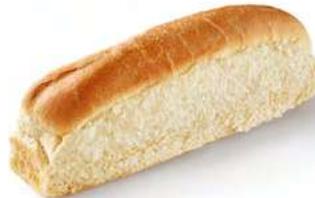
687302 | 1,1 kg x 3



## FOCACIA AJO Y ALBAHACA

Harina semi-integral con aceite de oliva. Decorada con sal gorda de Guérande, ajo y albahaca. Textura esponjosa. ± 10 x 9,5 x 2 cm

160487 | 85 g x 60



## PAN LOBSTER ROLL

Harina de trigo. 4 bloques de 5 panes para dividir. ± 20 cm

160345 | 100 g x 20



## 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. ± Ø 11 cm  
Precortado. ± Ø 11 cm

60875 | 55 g x 60



## BAGEL CON SEMILLAS DE SÉSAMO

± Ø 11 cm



## BAGEL CON SEMILLAS DE AMAPOLA

± Ø 11 cm



# Bollería



## CROISSANT

23% de mantequilla D.O.P.  
± 13 x 6,5 x 4,5 cm

31780 | 80 g x 60



## NUEVO CROISSANT CURVO

23% de mantequilla fina.  
± 8 x 7,5 x 4 cm

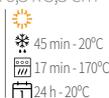
35203 | 70 g x 70



## CAÑA DE CHOCOLATE

21% de mantequilla D.O.P., 9%  
de chocolate. ± 10 x 6,5 x 3,5 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".

52277 | 35 g x 192



## 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".  
± 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

31776 | 35 g x 210



## 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



# Bollería

## BOLLERÍA GOURMET



### CROISSANT

23% de mantequilla.

± 11 x 5 x 3,5 cm

96119 | 60 g x 70



### CAÑA DE CHOCOLATE

20% de mantequilla,  
9% de chocolate.

± 10 x 6,5 x 3,5 cm

96112 | 75 g x 70



### PAN DE PASAS

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

± 10 x 8 x 3 cm

96052 | 110 g x 60



### MINI CROISSANT

23% de mantequilla fina.

± 7 x 4 x 2,5 cm

96760 | 20 g x 260



### MINI CAÑA DE CHOCOLATE

19% de mantequilla fina,  
14% de chocolate.

± 6 x 4 x 2,5 cm

96761 | 28 g x 260



### MINI PAN DE PASAS

14% de mantequilla fina,  
13% de pasas.

± 5,5 x 4,5 x 2,5 cm

96762 | 30 g x 260



### 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 TRENZA DE CHOCOLATE

Pasta hojaldre rellena de crema  
pastelera y trocitos de chocolate.  
12% de mantequilla y 11% de  
trocitos de chocolate.

± 9,5 x 3 x 2 cm

96179 | 28 g x 100



### PASTEL DE NATA

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

± Ø 7 x 2,8 cm

540188 | 58 g x 72



# Croissants rellenos



**NUEVO**

## CROISSANT CHOCOLATE AVELLANA

Masa croissant de mantequilla pura, relleno de crema de chocolate y avellana, granulado de chocolate. ± 18 cm

ES36672 | 90 g x 44

☀️ 45 min - 20°C  
🕒 17 min - 165°C



**NUEVO**

## MINI CROISSANT CHOCOLATE AVELLANA

Masa croissant de mantequilla pura, relleno de crema de chocolate y avellana, granulado de chocolate.

ES42105 | 40 g x 165

☀️ 30 min - 20°C  
🕒 14 min - 165°C



**NUEVO**

## MINI CROISSANT FRAMBUESA

Masa croissant de mantequilla pura, relleno de compota de frambuesa.

ES40512 | 40 g x 165

☀️ 30 min - 20°C  
🕒 14 min - 165°C



# NY Rolls

Ideal para rellenar con nuestras mangas de crema



**NUEVO**

## NY ROLL

New York Roll para rellenar. Masa croissant de mantequilla pura. Ø 9,5 x 3,5 cm

86041 | 58 g x 36

☀️ 30 min - 20°C  
🕒 2 min - 170  
🕒 24 h - 20°C



## MANGA DE CREMA DE VAINILLA

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

3544 | 600 g x 4

☀️ 6 h - 4°C  
🕒 24 h - 4°C



## MANGA DE CREMA DE LIMÓN

Ideal para rellenar vasitos, macarons y tartaletas.

3223 | 600 g x 4

☀️ 6 h - 4°C  
🕒 24 h - 4°C

# Gofres



**NUEVO**

## GOFRE REDONDO

Sabor a vainilla. Ideal para los brunchs.

± Ø 18 x 4 cm

160506 | 125 g x 8



## GOFRES DE BRUSELAS

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

± 17 x 10 x 3 cm

160464 | 85 g x 24



Idea de emplatado



## GOFRES DE LIEJA

Gofre de Lieja. Huevos camperos. Sin embalaje.

± 13,5 x 10 x 2,5 cm

160213 | 105 g x 30



## GOFRES DE LIEJA

Gofre de Lieja con trocitos de azúcar perlado.

Posibilidad de calentar. Embalaje individual.

160394 | 100 g x 48



# Crepes



## CREPES DE BRETAÑA

Crepes de huevos, leche fresca, mantequilla, aromatizados con flor de azahar. Crepes dobladas por la mitad.  $\pm \varnothing 25$  cm

95404 | 40 g x 50



## CREPES TIERNOS

Crepes tiernos, dulces y avainillados.

$\pm \varnothing 22$  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 relleno.  $\pm \varnothing 10$  cm

95411 | 15 g x 180



## PANCAKES

Pequeños crepes gruesos estilo americano, ideales para el desayuno.

$\pm \varnothing 11$  cm

96814 | 40 g x 72



# Brioche



## BRIOCHE DE MANTEQUILLA

Brioche de mantequilla pura con huevos camperos. Sólo requiere unos minutos en el horno para obtener un resultado óptimo.  
± 20,5 x 10,5 x 9,5 cm

96970 | 400 g x 6



## BRIOCHE TRENZADO CHOCO-AVELLANA

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

160455 | 400 g x 6



NUEVO

## MINI BRIOCHE

Mantequilla pura.  
± Ø 7,5 cm

96676 | 45 g x 100



## BRIOCHE CON CREMA DE CHOCOLATE Y AVELLANA

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

160513 | 100 g x 54



## ROLLO DE CANELA

Rollo de canela con glaseado de azúcar.  
± Ø 7,5 x 5,5 cm

96845 | 95 g x 24



# Listo para decorar



# Listo para decorar

## BASES HORNEADAS



### BASE DE TARTAleta DULCE

Pasta de mantequilla pura con almendra y avellana en polvo, baño de manteca de cacao. ± 6,5 x 6,5 cm

96792 | 19,5 g x 75 | 30 min - 20°C  
 3 d - 20°C



### BASE DE TARTAleta DULCE Ø 8

Pasta de mantequilla pura con almendra y avellana en polvo, baño de manteca de cacao. ± Ø 8 cm

160255 | 22 g x 60 | 2 h - 4°C  
 12 h - 4°C



### BASE DE TARTAleta DULCE Ø 5,5

Pasta de mantequilla pura con almendra y avellana en polvo, baño de manteca de cacao. ± Ø 5,5 cm

160256 | 11 g x 100 | 2 h - 20°C  
 12 h - 4°C



### NUEVA RECETA

### SURTIDO DE MINI CONOS SALADOS

4 sabores: tomate, albahaca, sésamo, natural salado. 45 unidades de cada sabor. ± Ø 5,5 cm

160471 | 4,5 g x 180 | 1 h - 4°C  
 6 h - 20°C



### MINI TAPA DE MACARON

Mini tapa crocante de almendra, lista para rellenar. ± Ø 4 / 4,2 cm

95352 | 3 g x 192 | 2 h - 4°C  
 4 d - 4°C



### TAPA DE MACARON NATURAL

Tapa crocante de almendra, lista para rellenar. ± Ø 7 cm

2889 | 20 g x 36 | 3 h - 4°C  
 2 d - 4°C



### TAPA DE MACARON ROSADA

Tapa crocante de almendra, lista para rellenar. ± Ø 7 cm

2888 | 20 g x 36 | 3 h - 4°C  
 2 d - 4°C

## BASES CRUDAS



### HOJALDRE DE MANTEQUILLA

Mantequilla pura. Sin pinchar. ± 57 x 37 cm

540106 | 654 g x 15 | 30 min - 20°C  
 20 min - 200°C

### 1/2 PLACA DE HOJALDRE DE MANTEQUILLA

Mantequilla pura. Sin pinchar. ± 37 x 28 cm

540006bvf | 327 g x 15 | 30 min - 20°C  
 20 min - 200°C



### BASE DE TARTA DULCE Ø 26

Pasta dulce cruda de mantequilla pura. ± Ø 26 cm

96686 | 300 g x 16 | 25 min - 180°C



# Cremas y mousses

**NUEVO**

## MANGA DE ARROZ GLUTINOSO

Arroz glutinoso con leche de coco.

4817 | 800 g x 4



## MANGA DE MERENGUE ITALIANO

Merengue italiano listo para usar directo del congelador.

4017 | 300 g x 4



## MANGA DE MOUSSE CHEESECAKE

Queso crema con azúcar y huevo. Ideal para personalizar postres.

4432 | 620 g x 4



## 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 MASCARPONE

Ideal para elaborar tiramisú o vasitos con frutos rojos.

3221 | 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



# Crumbles



**NUEVO**

## CRUMBLE DE TOMATE

Harina, almendra en polvo, mantequilla, tomate seco, orégano seco.

100364 | 1 kg x 1



## MEZCLA DE CERALES Y FRUTOS SECOS

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

100310 | 880 g x 2



## 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

Harina, aceite vegetal, azúcar moreno.

4104 | 830 g x 2



# Crumbles



**NUEVO**

## CRUMBLE DE COOKIES

Harina, almendra en polvo, mantequilla, azúcar moreno, pepitas de chocolate.

100365 | 1 kg x 1



## CRUMBLÉ DE KIKOS

Mantequilla, azúcar, harina, kikos.

100307 | 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 CÍTRICOS

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

100356 | 1 kg x 1



## CRUMBLE DE CHOCOLATE

Mantequilla, azúcar, harina, chocolate.

100315 | 1 kg x 1



# Salsas y decoraciones

## SALSAS

*Philippe Urraca* 

### CHOCOLATE GANACHE

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

95379 | 500 ml x 7



### EXÓTICO

Coulis de mango y maracuyá.

66063 | 500 g x 6



### CARAMELO A LA SAL

Salsa de caramelo cremoso con un toque de sal.

95380 | 500 ml x 7



### FRESA

66061 | 500 g x 6



## TEJAS



### TEJAS DE CHOCOLATE

Aprox. 75 unidades.

100309 | 500 g x 1



### TEJAS DE CHOCOLATE BLANCO Y MARACUYÁ

Chocolate blanco, galleta crujiente de barquillo y maracuyá. Aprox. 75 unidades.

100327 | 500 g x 1



### TEJAS DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESA

Chocolate blanco, galleta crujiente de barquillo y frambuesa. Aprox. 75 unidades.

100328 | 500 g x 1



## PALITOS Y REJILLAS



### PALITOS CHOCO BLANCO CURRY

Aprox. 85 unidades.

± 30 cm

100029 | 1 kg



### PALITOS CHOCO NEGRO CROCANTE

Virutas de almendras y soja caramelizadas. Aprox. 70 unidades.

± 30 cm

100030 | 1 kg



### REJILLA DE CHOCOLATE BLANCO

Chocolate blanco con galleta y peta zetas.

± 21 x 15 cm

100329 | 55 g x 9



### REJILLA DE CHOCOLATE NEGRO

Chocolate negro con galleta y peta zetas.

± 21 x 15 cm

100330 | 55 g x 9



# Índice Helados

3 Cítricos .....	26	Dúo de fresas .....	44	Mocaccino .....	25
Aceite de oliva .....	22	Dúo de mandarinas .....	44	Mojito .....	24, 32
Ajo negro .....	22	<b>E</b> nsaimada .....	19	Mora .....	29
Albahaca .....	23	Exótico .....	32, 34, 35	Mostaza .....	23
Albaricoque .....	29	<b>F</b> oie Gras .....	16	Multivitaminas .....	41
Algodón de azúcar .....	27, 38	Frambuesa .....	18, 29, 30, 41, 45	<b>N</b> aranja exprimida .....	18, 45
Almendra tostada .....	38	Frambuesa lichi rosa .....	23, 26	Naranja sanguina .....	18
Amarena .....	25	Frambuesa vainilla .....	39	Nata .....	30, 31, 39, 43
Avellana .....	27	Frambuesa violeta .....	23	Nata con nueces .....	31
Avellana a la antigua .....	17	Fresa .....	18, 30, 32, 41, 45	Natelloso .....	25
Avellana italiana con chocolate .....	44	Fresa albahaca .....	23	Natural green .....	46
Avellana vegano .....	27	Fresa con trocitos .....	27, 29, 39, 41, 42	Nougat crunch .....	33, 43
<b>B</b> aileys .....	24	Fresa love .....	46	Nuez .....	28
Banana .....	29	Fresa Senga .....	18	<b>P</b> alomitas .....	39
Banoffee .....	38	Fresa senga sin gluten .....	44	Papaya mania .....	46
Bárbara .....	38	Fresas del bosque .....	18	Parmesano .....	16
Bayas power .....	46	Frutos rojos .....	32	Pedro Ximénez .....	19, 24
Biscuit .....	31	<b>G</b> alleta María .....	19	Pepino .....	22
Biscuit glacé .....	35	Galleta María chocolate .....	33, 39, 42	Pera .....	29
Bombón Raffaello .....	31, 42	Galleta Oreo .....	25, 42	Pera Williams .....	18
Bombón Rocher .....	31, 42	Galleta sablé .....	27	Philadelphia .....	28, 39
Bunty .....	38, 42	Gazpacho .....	19	Pimiento asado .....	22
Burrata pesto .....	22, 25	Gianduja .....	21, 25	Piña .....	18, 32
<b>C</b> acahuete .....	27	Gin tonic .....	24, 32	Piña colada .....	24, 31
Cactus cítricos .....	23	Grosella negra con bayas .....	29	Piña menta .....	45
Café .....	27, 30	Guacamole .....	22	Pistacho .....	25, 30, 39
Café Árabeica .....	38	<b>H</b> aba tonka .....	23	Pistacho de Sicilia .....	17
Café blanco de Etiopía .....	16	Horchata .....	19, 41	Pistacho puro con trocitos .....	43
Café con granos .....	27	<b>J</b> arabe de arce pecán .....	25	Pitufu .....	39, 43
Café crème .....	31	Jengibre con jengibre confitado .....	26	Plátano .....	31
Café creme con granos .....	42	<b>K</b> -Bueno .....	39, 42	Plátano chocolate avellana .....	28
Café espresso de Guatemala .....	17	Kikos .....	28	Plátano de Canarias .....	18
Café irlandés .....	24	Kinder .....	42	Plátano pecán caramelo .....	25
Canela .....	23, 31, 34	<b>L</b> eche almendra .....	17	<b>Q</b> ueso con piñones .....	31
Caqui .....	29	Leche de coco .....	17, 26	Queso de cabra .....	16
Caramelo a la sal .....	17, 27, 38, 45	Leche fresca natural .....	17	Queso de cabra con vinagre balsámico .....	33
Caramelo toffee .....	31	Leche merengada .....	30, 34, 39	Queso fresco con membrillo .....	19
Carrot cake .....	38	Lichi .....	26	Queso Idiazábal .....	19, 22
Catania .....	33	Lima .....	29	<b>R</b> atafia .....	32, 33
Caviar .....	16	Lima a la infusión de albahaca .....	32	Regaliz .....	23
Ceps .....	16	Lima con jengibre confitado .....	26	Ricotta higos secos .....	25
Cereza Guinda .....	29	Lima Kaffir .....	26	Rocher Avellana .....	21, 40
Cheesecake con fresa .....	42	Limón .....	29, 30, 34, 35	Romero .....	23
Chicle .....	42	limón cilantro .....	22	Ron con pasas .....	24, 40
Chocolate .....	21, 30, 38, 45	Limón exprimido .....	18, 41, 45	Roquefort con nueces .....	33
Chocolate a la antigua .....	17, 21	Limón exprimido sin gluten .....	44	Rosa de Damasco .....	23
Chocolate al punto de sal .....	21	Limón negro y pimienta de Timut .....	26	<b>S</b> andia .....	45
Chocolate belga .....	44	Limón verna .....	32	Selva negra .....	21
Chocolate belga con trocitos .....	33, 35, 42	Lotus .....	28, 39	Sésamo negro .....	26
Chocolate blanco .....	21	<b>M</b> andarina .....	34, 35	Sidra Casera .....	24
Chocolate blanco con trocitos .....	31	Mandarina de Sicilia .....	25, 29	Spéculoos .....	28
Chocolate blanco crunchy .....	38	Mango .....	18, 29, 30, 41, 45	Stracciatella .....	25, 40, 43
Chocolate blanco natelloso .....	38	Mango sin gluten .....	44	Strudel .....	33
Chocolate brownies .....	38	Mango "Alfonso" .....	18	Sundae caramelo .....	38
Chocolate con guindilla .....	21	Mantecado .....	19	<b>T</b> arta Red velvet .....	43
Chocolate Gold .....	21	Manzana asada .....	29	Tarta Selva negra .....	43
Chocolate negro .....	21, 44	Manzana verde .....	29	Té verde Matcha .....	26
Chocolate negro Guanaja .....	17, 21	Maracuyá .....	29, 34, 41	Tiramisú .....	43
Chocolate negro naranja .....	21	Maracuyá imperial .....	26	Tiramisú con mascarpone .....	25
Chocolate vegano .....	21	Marc de Cava .....	19, 24	Tomate albahaca .....	22
Coco .....	29, 31, 34, 42	Mascarpone .....	25	Tomillo .....	23
Coco crush .....	46	Mascarpone con frambuesa .....	33, 35	Torrija .....	19
Coco curry .....	22	Mel i mató .....	33	Trocitos de oreo .....	40
Coco mango-maracuyá .....	38	Melocotón .....	32	Tropical mix .....	46
Crema catalana .....	33, 42	Melón .....	29	Trufa .....	16
Crema de limón al estilo Lemon curd .....	27	Menta chocolate .....	28, 39, 43	Turrón .....	30, 40
Crème brûlée .....	27	Menta con hojas .....	23	Turrón con trocitos .....	19
<b>D</b> aiquirí .....	32	Meringata .....	31	Turrón extra de Agramunt .....	33
Dátiles flor de azahar .....	23	Miel .....	23	Turrón Jijona .....	34
Donuts con chocolate .....	39	Miel y piñones .....	17	Turrón Jijona suprema .....	33, 43
Dulce de leche .....	17, 39, 42	Miel y romero .....	33	Turrón suprema .....	19
Dulce de leche argentino .....	33				
Dúo de chocolate crujiente .....	31				

# Índice Helados

<b>U</b> nicornio .....	40	Vainilla con vainas de Madagascar sin gluten .....	44	<b>W</b> asabi .....	22, 26
<b>V</b> ainilla .....	30, 31, 34	Vainilla cookies .....	40	<b>Y</b> ogur con moras .....	35
Vainilla a las dos vainillas .....	16, 20	Vainilla crocanti .....	20	Yogur búlgaro con arándanos .....	40
Vainilla al estilo crema inglesa .....	20, 30	Vainilla infusión de vainas Bourbon .....	20	Yogur búlgaro con grosella .....	28
Vainilla bajo azúcar .....	20, 40	Vainilla macadamia caramelo .....	20, 25	Yogur búlgaro natural .....	28, 30, 40
Vainilla Bourbon de Madagascar .....	17, 20	Vainilla macadamia caramelo .....	20, 25	Yogur con moras .....	44
Vainilla Bourbon de Madagascar .....	17, 20	Vainilla pecán fudge .....	20, 25, 40	Yogur con moras silvestres .....	31, 43
Vainilla con caramelo .....	44	Vainilla vegano .....	20	Yogur griego .....	33
Vainilla con cookies .....	31	Vinagre de Módena con frambuesa .....	33	Yogur lima albahaca .....	23
Vainilla con macadamia .....	31	Violeta .....	23, 40	Yogur natural .....	34
		Vitamina Boost .....	46	Yuzu .....	16, 26

# Índice Postres Helados

<b>B</b> ola rocher .....	50	Mochi helado frambuesa lichi .....	51	Soufflé de caramelo .....	48
Bolas de vainilla .....	51	Mochi helado mango maracuyá .....	51	Soufflé de coco mango maracuyá .....	49
Bolas y Quenelles "listos para servir" .....	51	Mochi helado Sakura .....	51	Soufflé de mandarina .....	48
<b>C</b> heesecake frutos rojos .....	49	Mochi helado té verde Matcha .....	51	Soufflé de parfait café .....	48
Cubos "listos para servir" .....	51	<b>P</b> rofiteroles helado de vainilla .....	50	Soufflé de vainilla frambuesa .....	49
<b>E</b> ski frambuesa merengue .....	50	<b>S</b> andwich vainilla galleta María .....	50	Soufflé de yuzu limón .....	49
<b>L</b> ingote cacahuete caramelo .....	50	Secreto helado fresa bergamota .....	49	Soufflé Fior di Latte Nube .....	48
Lingote rocher .....	50	Soufflé de banoffee .....	48	<b>V</b> asitos originales .....	51
<b>M</b> ochi helado coco .....	51	Soufflé de chocolate .....	48		

# Índice Pastelería

<b>A</b> guacate .....	68	Cheesecake .....	66, 82	Cubo tres chocolates .....	60, 101
Almendra de chocolate blanco .....	122	Cheesecake con caramelo chocolate .....	85	Cup cakes variados .....	112
Almendra y crujiente de avellana .....	78, 96	Cheesecake con galleta Oreo® .....	85	Cúpula coco frutos rojos .....	73
Apple pie .....	63, 87	Cheesecake de caramelo a la sal .....	84	Cúpula de Baileys .....	80
Arroz con leche .....	65, 100	Cheesecake de chocolate fudge .....	85	Cúpula de cereza cheesecake .....	80
<b>B</b> anda mango mascarpone .....	94	Cheesecake de turrón .....	66	Cúpula de chocolate .....	55, 101
Banoffee pie .....	86	Cheesecake de vainilla .....	84	Cúpula de dulce de leche .....	80
Barrita chocolate caramelo .....	74	Cheesecake frambuesa .....	84	Cúpula de frutas .....	55, 100
Birthday Cake .....	86	Cheesecake frutos rojos .....	66	Cúpula de Rocher .....	80
Bizcocho carrot cake .....	114	Cheesecake limón jengibre .....	66	Cúpula de turrón .....	80
Bizcocho de canela y frutos secos .....	92	Cheesecake spéculoos .....	66	Cúpula piña colada .....	74, 100
Bizcocho de limón y crocanti .....	92	Cheesecake tradición .....	67	<b>D</b> elicia albahaca lima .....	73
Bizcocho de seis especias y pipas .....	92	Cheesecake yuzu .....	66	Delicia de chocolate .....	59, 100
Bizcocho limón .....	114	Choco deluxe .....	58, 102	Domo avellana .....	74, 101
Bizcocho miel, manzana y especias .....	114	Chocolate blanco maracuyá .....	79, 96	Dos chocolates y brownie .....	82
Bizcocho plátano .....	114	Chocolate, vainilla y crujiente de macadamia .....	60	Dúo de chocolate .....	60, 97, 101
Bomba de frutos rojos .....	100	Chouquettes (buñuelos) .....	112	Dúo de chocolate caramelo a la sal .....	57
Bomba de chocolate naranja .....	79	Coco .....	68	Éclair Saint-Honoré .....	76, 100
Bomba de frutos rojos .....	76	Coulant de chocolate .....	57	Enrejado de coco piña .....	79, 99
Bomba de vainilla mango .....	79	Coulant de chocolate blanco y negro .....	57	Enrejado de yogur frutos rojos .....	79
Bombón tres chocolates .....	60, 102	Coulant de chocolate sin gluten .....	56, 100	Espiral de frutos rojos .....	77, 101
Brioche estilo torrija .....	65	Coulant de chocolate tradición .....	57	<b>F</b> inger Cheesecake .....	67
Brownie .....	61	Coulant de chocolate Vegano .....	56	Finger de chocolate .....	71
Brownie con nueces .....	61	Coulant de dulce de leche .....	57	Finger de chocolate negro .....	71
Brownie dulce de leche .....	61	Coulant de praliné sin gluten .....	56	Finger de coco y piña .....	70
Brownie sin gluten .....	61	Coulant de turrón .....	57	Finger de frambuesa y frutas del bosque .....	70
<b>C</b> ake de limón .....	92	Coulant de yuzu limón .....	57	Finger de mango y maracuyá .....	70
Cake de limón amapola .....	92	Crema catalana .....	78, 94, 96	Finger de panna cotta y frambuesa .....	70
Cake marmoleado de chocolate .....	92	Crujiente choco caramelo .....	73	Finger de tres chocolates .....	71
Cake marmoleado de chocolate y ganache .....	92	Crujiente de avellanas .....	77	Finger sabor de Japón .....	70
<b>C</b> anapés salados tradición .....	104	Crujiente de chocolate .....	58, 100	Finger tropical .....	70
Canapés vegetarianos .....	104	Crujiente de chocolate y avellana .....	94	Flan .....	91
Canelón de yogur cereza pistacho .....	81, 99	Crujiente de frutos rojos .....		Flor de yuzu mandarina .....	76
Capricho de Baileys .....	75	maracuyá .....	77, 101	Frutos rojos pistacho .....	94, 96
Carrot cake .....	82, 86	Crujiente yogur fresa .....	73	Fudge cake .....	86
		Crumble de manzana y albaricoque .....	62		

Gominolas de fruta.....	122	Mini sablé de chocolate blanco		Surtido de mini tartas.....	118
Grano de café.....	69	maracuyá.....	117	Surtido de mini vasitos.....	116
Haba de cacao.....	69	Mini sándwich comté trufa.....	105	Surtido de pan Pop Art.....	106
Huevo de chocolate blanco		Mini Tableta Chocolate Blanco.....	119	Surtido de Pic'pop.....	112
y mango.....	68, 102	Mini tableta chocolate Gold.....	119	Sweet burger.....	69, 101
Huevo de vainilla y caramelo.....	68	Mini Tableta Chocolate Negro.....	119	<b>T</b> apón de chocolate Puro Origen 57, 100	
Lemon pie.....	64, 81, 82, 87, 99, 101	Mini tableta chocolate Ruby.....	119	Tarta de frambuesa.....	89
Limón.....	68, 96, 98, 101	Mini tatin.....	111	Tarta de galletas.....	91
Limón albahaca.....	78, 99	Mini torrijas.....	115	Tarta de limón flambeada.....	95
Lingote choco blanco cítricos.....	77	Mini torrijas de coco.....	115	Tarta de limón merengada.....	89
Lingote de tiramisú.....	72, 102	Mini torrijas Té Earl Grey.....	115	Tarta de limón siciliano merengada.....	89
Lingote de turrón.....	65	Mousse de tiramisú.....	72	Tarta de manzana a la antigua.....	63
Lingote de yogur frutos rojos.....	81, 99	<b>N</b> amelaka cacahuete chocolate.....	60	Tarta de manzana con crema.....	88
Lingote todo chocolate.....	59	Namelaka chocolate avellana.....	60, 101	Tarta de manzana normande.....	88
Lionesas.....	112	<b>O</b> péra.....	94	Tarta de mel i mató.....	95
Locura de chocolate.....	59, 102	Opéra finger.....	71	Tarta de queso cremosa de chocolate.....	67
<b>M</b> acaron de caramelo.....	109	Opéra finger Earl Grey.....	71	Tarta de queso con arándanos.....	91
Macaron de chocolate.....	109	Original cheesecake.....	84	Tarta de queso cremosa.....	91
Macaron de frambuesa.....	109	Óvalo de chocolate blanco		Tarta de queso Manchego cremosa.....	67, 91
Macaron de mango maracuyá.....	109	frutos rojos.....	79, 99	Tarta de Santiago.....	91
Macaron de pistacho.....	109	Óvalo de chocolate blanco maracuyá.....	77	Tarta dúo de chocolates.....	90
Macaron de vainilla.....	109	Óvalo rocher turrón.....	65, 100	Tarta fina de manzana con compota.....	63
Maceta de Tiramisú.....	69	<b>P</b> alitos de naranja chocolate negro.....	122	Tarta fina de manzana	
Mandarina.....	68, 102	Pañuelo de chocolate cacahuete.....	75	con mantequilla salada.....	63
Manzana.....	68, 102	Pañuelo de yogur.....	75, 102	Tarta fina de manzana Ø 10.....	63
Margarita.....	74	Parfait coco.....	73	Tarta fraiser.....	89
Mascarpone frambuesa.....	78, 99	Pastel de chocolate.....	90	Tarta gallega de almendra.....	65, 95
Massini.....	77, 89	Pastel de chocolate de la abuela.....	90	Tarta Sacher.....	90
Media luna de turrón.....	65	Pecan pie.....	87	Tarta tatin 100g.....	62
Milhojas de chocolate.....	59, 102	Pecan pie sin gluten.....	87	Tarta tatin de manzana.....	81
Milhojas de crema.....	76	Pera limonera.....	68	Tarta tatin.....	88
Milhojas de frambuesa.....	76	Petits choux chocolate.....	108	Tartaleta chocolate coco.....	61
Mini Apple Pie.....	114	Petits choux clásicos.....	108	Tartaleta chocolate naranja.....	61
Mini bagel salmón.....	105	Petits choux gran reserva.....	108	Tartaleta de chocolate.....	61
Mini berlina de chocolate avellana.....	112	Petits fours dulces Art Decó.....	110	Tartaleta de limón.....	64
Mini brioche con crema muselina.....	115	Petits fours dulces tradición.....	110	Tartaleta de limón merengada.....	64
Mini brioche amapola.....	107	Petits fours montmartre.....	110	Tartaleta de limón y yuzu.....	64
Mini brioche natural.....	107	Pirámide de chocolate blanco.....	58	Tartaleta Saint-Honoré.....	55, 102
Mini brioches salados.....	104	Pirámide de chocolate negro.....	58	Tartar de frutos rojos con mascarpone.....	116
Mini brownie.....	111	Planchas de Bizcocho.....	98	Tatin de higos.....	62
Mini brownie dulce de leche.....	114	Profiterole chocolate praliné.....	55	Tatin de mango.....	62
Mini buffet zanáhoría y coco.....	114	Punto choco Gold y frutos secos.....	119	Tatin de piña.....	62
Mini cacahuete pera.....	113	Punto choco y frutos secos.....	119	Tentación de pistacho.....	73
Mini café.....	113	<b>R</b> ed Velvet cake.....	86	Terciopelo de chocolate.....	100
Mini caramelo lotus.....	113	Rocas de chocolate blanco.....	122	Terciopelo de chocolate.....	60
Mini cheesecake de vainilla.....	117	Rocas de chocolate Gold		Texturas de chocolate.....	58
Mini chocolate.....	113	y almendras.....	122	Tiramisú.....	72, 82, 93, 98
Mini coulant de chocolate.....	115	Rocas de chocolate Gold y kikos.....	122	Tiramisú a la cuchara.....	93
Mini exótico.....	113	Rocas de chocolate negro.....	122	Tiramisú savoiardi.....	78, 93
Mini financier de cerezas.....	115	Rocas de chocolate Ruby		tiramisú tradición.....	93
Mini financier con pepitas		y almendras.....	122	Tocinillos de cielo.....	112
de chocolate.....	111	Rocas de yogur y soja.....	122	Torrija de Leche merengada.....	65
Mini financier de almendra.....	111	Rocher chocolate con leche.....	75	Tres chocolates.....	78, 82, 94
Mini finger limón merengue		Rocher chocolate blanco.....	75	Triángulo de tiramisú.....	72
flambeado.....	111	Rocher chocolate con leche.....	102	Trio de petits choux.....	108
Mini focaccia.....	106	Rocher de pistacho.....	75	Tríplice chocolate.....	96
Mini fondant de chocolate.....	117	<b>S</b> ablé coulant caramelo.....	74	Trufas caramelo salado.....	120
Mini gofre dulce.....	112	Sablé de higos asados.....	63	Trufas de Baileys.....	120
Mini limón.....	113	Sablé de manzana.....	63	Trufas de chocolate blanco maracuyá.....	121
Mini milhojas de crema.....	117	Sablé de manzana y frutos rojos.....	62	Trufas de chocolate blanco y coco.....	120
Mini muffin relleno caramelo.....	116	Sablé de manzana y frutos rojos.....	62	Trufas de chocolate negro.....	120
Mini muffin relleno chocolate		Sablé de sésamo negro.....	75	Trufas de chocolate negro licor.....	121
avellana.....	116	Sablé Fondant de chocolate.....	58	Trufas de Limón jengibre.....	120
Mini muffin relleno frutos rojos.....	116	Sacher.....	59	Trufas de Lotus.....	120
Mini ópera.....	111	San Marcos.....	97	Trufas de Té Earl grey.....	120
Mini pan bretzel varios.....	106	Sara almendra.....	95	Trufas de té verde.....	121
Mini pan burger brioche 4 pimentas		Secreto de café.....	54	Trufas de yuzu.....	121
Mini pan burger brioche con cereales.....	107	Secreto de chocolate turrón.....	54	Trufas dos chocolates	
Mini pan burger con sésamo.....	107	Secreto de limón.....	54	con marc de cava.....	120
Mini pan de leche.....	106	Secreto exótico.....	54, 101	Trufas heladas.....	121
Mini pan nórdico.....	106	Selva negra.....	78, 95, 97	Trufas praliné con kikos.....	120
Mini pecan pie.....	117	Semiesfera de vainilla mango.....	99	<b>V</b> aso de café.....	69
Mini quiches delicia.....	105	Sol de maracuyá.....	76, 100	<b>Y</b> ogur con moras.....	77, 101
Mini quiches vegetarianos.....	105	Surtido de macarons.....	109	Yogur y frutos rojos.....	82
Mini ruso.....	113	Surtido de mini pasteles ingleses.....	118	<b>Z</b> anáhoría y coco.....	74
		Surtido de Mini Postres.....	110		
		Surtido de mini repostería.....	110		

# Panadería

Barquita chocolate caramelo.....	124	Frambuesa pistacho individual.....	129	Red velvet individual.....	130
Barquita frambuesa pistacho.....	124	Mega cookie doble chocolate.....	126	Sara almendra individual.....	129
Barquita limón.....	124	Mega cookie pepitas de chocolate con leche.....	126	Sara trufa individual.....	129
Bizcocho coco piña.....	124	Mousse leche merengada.....	129	Tarta choco crunch.....	132
Brookie*.....	126	Mousse Yogur fresca.....	129	Tarta coco maracuyá.....	132
Carrot cake individual.....	130	Muerte por chocolate.....	130	Tarta de zanahoria.....	131
Cookie de caramelo a la sal.....	127	Muffin de arándanos.....	127	Tarta frambuesa pistacho.....	132
Cookie de chocolate blanco y frambuesa.....	127	Muffin de cacao virutas de chocolate negro.....	127	Tarta lima limón.....	132
Cookie de chocolate negro y con leche.....	127	Muffin de chocolate avellana.....	127	Tarta Lotus.....	132
Cookie pepitas de chocolate con leche.....	126	Muffin de coco.....	127	Tarta muerte por chocolate.....	131
Cookie tres chocolates.....	126	Oreo® cake individual.....	130	Tarta rocher.....	132
Cookie triple chocolate.....	127	Pastel de la abuela.....	124	Tarta terciopelo.....	131
Éclair de café.....	125	Pastelito de almendra.....	124	Tronquito crocanti.....	128
Éclair de chocolate.....	125	Profiterole XL.....	125	Tronquito frambuesa pistacho.....	128
Éclair de spéculoos.....	125			Tronquito nata chocolate.....	128
Éclair de vainilla.....	125			Tronquito rocher.....	128

# Pan y desayuno

Bagel con semillas de amapola.....	140	Media baguette de cereales.....	135	Pan burger XL.....	138
Bagel con semillas de sésamo.....	140	Mini brioche.....	146	Pan con semillas de mijo sin gluten.....	137
Bagel cristal.....	140	Mini caña de chocolate.....	141, 142	Pan de pasas.....	142
Baguetina natural.....	135	Mini chapata con aceite de oliva.....	137	Pan de punta 2 olivas.....	136
Baguette tradición.....	135	Mini crepes dulces.....	145	Pan de punta de cereales.....	136
Brioche con crema de chocolate y avellana.....	146	Mini croissant.....	141, 142	Pan de punta natural.....	136
Brioche de mantequilla.....	146	Mini croissant chocolate avellana.....	143	Pan Lobster roll.....	140
Brioche trenzado choco-avellana.....	146	Mini croissant frambuesa.....	143	Pan moreno rectangular.....	134
Bun'N'Roll.....	138	Mini pan de pasas.....	141, 142	Pan muesli.....	135
Caña de chocolate.....	141, 142	Mini trenza de chocolate.....	142	Pan multicereales.....	134
Chapata.....	135	NY Roll.....	143	Pan rústico.....	134
Chapata bocadillo.....	135	Pan bao blanco.....	140	Pan rústico de cereales.....	134
Crepes de Bretaña.....	145	Pan bao negro.....	140	Pan rústico de higos, almendras y avellanas.....	135
Crepes tiernos.....	145	Pan burger black 4 pimientas.....	139	Pancakes.....	145
Croissant.....	141, 142	Pan burger black cereales.....	139	Panecillo blanco 40g.....	137
Croissant chocolate avellana.....	143	Pan burger cebolla y queso emmental.....	139	Panecillo blanco 55g.....	137
Croissant curvo.....	141	Pan burger cereales sin gluten.....	138	Panecillo de flores y hierbas aromáticas.....	137
Focaccia ajo y albahaca.....	140	Pan burger clásico natural.....	138	Panecillo horno de piedra.....	137
Gofre queso perejil.....	140	Pan burger clásico sésamo.....	139	Panecillo multicereales.....	137
Gofre redondo.....	144	Pan burger con cerveza.....	139	Pastel de nata.....	142
Gofres de Bruselas.....	144	Pan burger cristal.....	138	Rollo de canela.....	146
Gofres de Lieja.....	144	Pan burger cristal multicereales.....	138	Rombo de cereales.....	136
Lingote artesano.....	134	Pan burger esponjoso.....	139	Rombo natural.....	136
Manga de crema de limón.....	143	Pan burger natural.....	138	Surtido mini bollería.....	142
Manga de crema de vainilla.....	143	Pan burger rústico.....	138		
		Pan burger sésamo.....	139		

# Listo para decorar

1/2 placa de hojaldre de mantequilla.....	148	Exótico.....	152	Palitos choco blanco curry.....	152
Base de tarta dulce Ø 26.....	148	Fresa.....	152	Palitos choco negro crocante.....	152
Base de tartaleta dulce.....	148	Hojaldre de mantequilla.....	148	Rejilla de chocolate blanco.....	152
Caramelo a la sal.....	152	Manga de arroz glutinoso.....	149	Rejilla de chocolate negro.....	152
Chocolate ganache.....	152	Manga de crema de limón.....	149	Surtido de mini conos salados.....	148
Crumble.....	150	Manga de crema de vainilla.....	149	Tapa de macaron natural.....	148
Crumble de almendra.....	150	Manga de merengue italiano.....	149	Tapa de macaron rosada.....	148
Crumble de chocolate.....	151	Manga de mousse de chocolate.....	149	Tejas de chocolate.....	152
Crumble de cítricos.....	151	Manga de mousse de chocolate blanco.....	149	Tejas de chocolate blanco y frambuesa.....	152
Crumble de cookies.....	151	Manga de mousse de mascarpone.....	149	Tejas de chocolate blanco y maracuyá.....	152
Crumble de frambuesa.....	151	Manga de mousse cheesecake.....	149		
Crumble de kikos.....	151	Mezcla de cereales y frutos secos.....	150		
Crumble de pistacho.....	151	Mini tapa de macaron.....	148		
Crumble de spéculoos.....	150				
Crumble de tomate.....	150				



665 800 295

## 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



Beneficiense de ofertas exclusivas

**HORARIO DE ATENCIÓN:**

**De lunes a jueves de 9h a 17h y los viernes de 9h a 13h30**

Si hace su pedido por WhatsApp, podrá hacerlo cualquier día del año y a cualquier hora. Tenga en cuenta que será gestionado dentro del horario de atención de los días laborales.

## SÍGANOS EN LAS REDES SOCIALES

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

@lacompagniedesdesserts.es



La Compagnie des Desserts España



## Legendas

☀️ Helado | 🌱 Crudo | 🌞 Precocido | 🕒 listo para servir después de la ejecución indicada

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

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

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

**NUEVO** Nuevo producto/ Nueva receta disponible a partir del 5 de febrero de 2024

Los pesos indicados son aproximados y pueden variar ligeramente



ANDALUCÍA : 95 241 14 25

BALEARES : 97 110 82 90

CANARIAS : 92 204 53 88

CATALUÑA : 93 654 72 72

LEVANTE : 96 311 66 21

MADRID : 91 786 03 03

PAÍS VASCO : 94 642 34 03



@lacompagniedesdesserts.es



La Compagnie des Desserts España

comercialcdd@compagniedesdesserts.com

[www.compagniedesdesserts.com/es](http://www.compagniedesdesserts.com/es)