

Colección Canarias

2026



Mas de 40 años de “savoir-faire”

Nacimos en el sur de Francia, en 嶺, impulsados por nuestra pasión por el helado y el deseo de crear sabores auténticos. En aquel entonces se trataba de una iniciativa familiar dedicada a crear postres que conquistaran paladares, re ejando cuidado y calidad.

A lo largo de los años, hemos crecido incorporando a nuestro grupo obradores de pastelería que comparten el mismo compromiso y excelencia que nosotros. De este modo, nos hemos convertido en una verdadera federación de productores artesanos, todos ellos apasionados por el arte de elaborar creaciones dulces excepcionales.

En la actualidad, seguimos 操les a nuestro propósito: ofrecer delicias que fusionan sabor, creatividad y momentos memorables.



Nuestras
certificaciones:



Destiny Foods



Pole sud



La Croquanterie
Midi-Pyrénées Pâtisserie

Hacer del postre todo un placer



INNOVACIÓN EN **SABORES**

CREACIONES ÚNICAS Y A MEDIDA

El desarrollo de nuevas colecciones y creaciones es fruto del trabajo conjunto de todo el equipo de la compañía. Además de nuestros obradores, el departamento de marketing realiza una exhaustiva investigación de mercado para captar las últimas tendencias. Aunque nos basamos en los grandes clásicos, creemos que siempre es posible reinventarlos, enriquecer sus sabores o transformarlos con un toque sutil y diferente, buscando sorprender a nuestros clientes.



COMPROMISO CON LA **SOSTENIBILIDAD**

PROTEGER EL FUTURO

Mantenemos un fuerte compromiso con la sostenibilidad y el respeto por el medio ambiente. Implementamos una estrategia de baja emisión de carbono en toda nuestra cadena de valor, desde la producción hasta la entrega, alineándonos con los acuerdos internacionales para reducir nuestra huella ambiental. También trabajamos con proveedores comprometidos con prácticas sostenibles, asegurando que nuestras materias primas y envases sean lo más ecológicos posibles.



UN **EQUIPO** COMPROMETIDO

NUESTRA FUERZA ESTÁ EN LAS PERSONAS

El corazón de nuestra empresa son las personas que componen los equipos. Juntos, creamos un entorno de trabajo seguro, donde cada colaborador se siente valorado. Esta dedicación se refleja en cada uno de nuestros productos, respaldada por una gestión de los equipos de recursos humanos, enfocada en el bienestar y la formación continua.

Novedades

HELADOS Y SORBETES 2,5L



CANELA
92301 - p.8



MARACUYÁ
92661 - p.8



YOGUR BÚLGARO CON GROSELLA
92525 - p.9

SORBETE 5L

LIMÓN
92505 - p.9



PARA COMPARTIR



FUDGE CAKE
LCACHO17001 - p.20



RED VELVET CAKE
LCARED01001 - p.20



CARROT CAKE
LCACAR11001 - p.20

Novedades

PASTELERÍA INDIVIDUAL



✦ VASO DE CAFÉ
160449 - p.12



COULANT DE PRALINÉ SIN GLUTEN
3659 - p.13



MILHOJAS DE CHOCOLATE
150032 - p.14



FINGER DUBÁI
161038 - p.14



DULZURA FRESA VAINILLA
161033 - p.15



MINI BANOFFEE
TFLBAN03024 - p.17



MINI CARROT CAKE
TTCACA03025 - p.17



MINI CHEESECAKE DE ARÁNDANOS
ICCBLU06035 - p.17



MINI RED VELVET
TTCARE03025 - p.17

Inspiración y soluciones

NUEVO

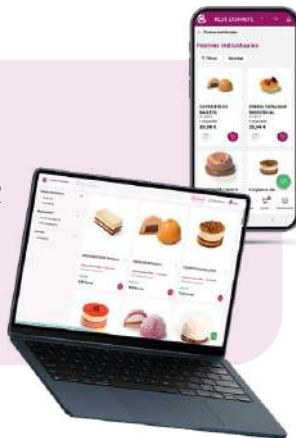
TIENDA ONLINE Y APP

¡Hacer pedidos nunca ha sido tan fácil!

Descargue la app escaneando el código QR p.23 o visite nuestra nueva tienda online

<https://pedido.compagniedesdesserts.com/>

Disponible solo en Tenerife.



CARTAS PERSONALIZADAS Y E-BOOKS

Le ofrecemos materiales de comunicación: cartas de postres, de smoothies, carteles, etc. También ponemos a su disposición e-books con consejos e ideas de emplatado para enriquecer su oferta escaneando este QR.



SÍGANOS EN REDES SOCIALES

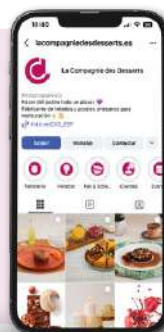
Descubra novedades, emplatados y la creatividad de nuestros chefs. Encuentre consejos, y propuestas inspiradoras para sorprender a sus clientes.



@lacompaniedesdesserts.es



La Compagnie des Desserts España



Helados



Helados y sorbetes 2,5 l



referencia el bote 2,5 l

CANELA **NUEVO**

92301

Helado cremoso con un toque aromático de canela en polvo.

CHOCOLATE VEGANO

180013

Helado vegano de chocolate belga al 70%, con cacao en polvo y extracto de coco.

DULCE DE LECHE

92702

Dulce de leche con flor de sal de Camarga.

FRAMBUESA

92621

Sorbete 45% de frambuesas Williamette y Mecker.

LIMA CON JENGIBRE CONFITADO

92891

Sorbete de lima con trocitos de jengibre cristalizado.

MANGO

92781

Sorbete 45% de mango Alfonso.

MARACUYÁ **NUEVO**

92661

Sorbete 41% de zumo de maracuyá.

PISTACHO

92081

Helado de pistacho puro de Sicilia con una suave base de leche y nata fresca.

QUESO DE CABRA

92773

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

SÉSAMO NEGRO

92795

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



Helados y sorbetes 2,5 l

TÉ VERDE MATCHA

Helado de té Matcha Shizuoka de Japón.

VAINILLA VEGANA

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

YOGUR BÚLGARO CON GROSELLA **NUEVO**

Helado de yogur con coulis de grosellas.

YUZU

Sorbete de yuzu con 15% de zumo de yuzu de la región de Kōshi en Japón.

referencia el bote 2,5 l

92776

74213

92525

92796



Helados y sorbetes 5 l

CHOCOLATE

Helado.

LIMÓN **NUEVO**

Sorbete.

VAINILLA

Helado.

referencia el bote 5 l

92490

92505

92487

Copas de helado

AUMENTE EL VALOR DE SU OFERTA

Las copas de helado le permiten crear propuestas completas, atractivas y con mayor valor añadido.

Le ofrecemos combinaciones de helados, toppings y salsas pensadas para inspirarle y facilitar su puesta en marcha.



←
Escanee y descubra
nuestro **Libro de recetas de copas de helado**

Pasteleria



Trampantojos



MANDARINA

Base sablé, mousse de naranja, interior de mermelada de naranja, streusel, trocitos de naranja. Ø 5,7 cm

150031 | 75 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



NUEVA RECETA

PERA LIMONERA

Base sablé, mousse de gianduja leche 35% Valrhona, interior de brunoise de peras confitadas, cobertura de chocolate blanco con vainilla. Decorado con un palito de regaliz. Ø 5,5 x 6,5 cm

161041 | 90 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



✦ MACETA DE TIRAMISÚ

Maceta de chocolate con leche, interior de tiramisú y mascarpone con bizcocho savoiardi empapado en café y Marsala. Crumble cacao. Flor de ganache montada de chocolate blanco con infusión de grano de café, vainilla y marsala. Ø 6 x 6,5 cm

160148 | 85 g x 20



NUEVO

✦ VASO DE CAFÉ

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

Ø 6 x 7 cm

160449 | 90 g x 12



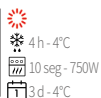


NUEVA RECETA

CLÁSICO COULANT DE CHOCOLATE 90 g x 24

Con un 26 % de chocolate.
± Ø 9,1 x H 3,3 cm

160626 | 90 g x 24



Coulants

Savoir-faire histórico
desde hace más de 30 años.

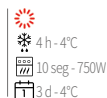


NUEVA RECETA

COULANT DE CHOCOLATE

Chocolate negro 35 %. Presentado en un molde
de papel. ± Ø 9,1 x H 3,3 cm

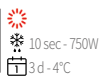
160625 | 100 g x 24



COULANT DE PRALINÉ SIN GLUTEN

35% de chocolate. Sin gluten.
± Ø 9,1 + H 3,3 cm

160639 | 120 g x 24



+ FONDANT DE CHOCOLATE VEGANO

100% vegetal.
Ø 8 x 3,2 cm

4265 | 120 g x 32



NUEVA RECETA

BROWNIE DE CHOCOLATE

Brownie de chocolate (19,3% de chocolate),
nueces pecanas (4,2%) ± 7 x 7 cm

160631 | 80 g x 40



Brownie

Todo chocolate



NUEVO

FINGER DUBÁI

Bizcocho de pistacho con crujiente caramelizado de pasta kataifi y pistacho, con ganache de chocolate negro.

9 x 3 x 4 cm

161038 | 70 g x 21



NUEVO

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



NAMELAKA CHOCOLATE AVELLANA

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

8,4 x 4 x 4 cm

160128 | 85 g x 21



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



Pastelería individual



+ TORRIJA DE LECHE MERENGADA

Pan brioche empapado en crema inglesa infusionada con canela, naranja y vainilla y caramelizado.

12 x 4,5 x 3 cm

160431 | 100 g x 21



+ TENTACIÓN DE PISTACHO

Bizcocho financier de pistacho, crujiente de praliné de pistacho, crema montada de chocolate blanco y pistacho, decorado con trocitos de pistacho. 9 x 3 x 5 cm

160448 | 90 g x 21



TARTA TATIN Ø 10

± Ø 10 cm

6244 | 120 g x 16



NUEVO

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



TARTELETA DE LIMÓN MERENGADA Ø 9

Pasta dulce, crema de limón, merengue suave.

Ø 9 cm

90576 | 80 g x 24



NUEVO

DULZURA FRESA VAINILLA

Sablé de praliné, compota y cremoso de fresa, chantilly de vainilla y ganache montada de fresa. Ø 7,2 x 4 cm

161033 | 120 g x 20



Cheesecakes



TARTA DE QUESO VASCA INDIVIDUAL

Envuelta en su papel de horno.

Ø 6 x H 3 cm

180048 | 105 g x 18



+ CHEESECAKE

Pasta sablé de mantequilla, crema de queso fresco.

Ø 7 cm

95503 | 110 g x 36



BOLA CHEESECAKE ARÁNDANOS

Mousse de queso con núcleo de arándanos, sobre base de galleta sablé. ± Ø 6 cm

150059 | 78 g x 12



Un toque exótico



FINGER SABOR DE JAPÓN

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

± 13,5 x 2,5 x A 3 cm

161042 | 70 g x 28



FLOR DE YUZU MANDARINA

Galleta sablé, mousse de yuzu, interior de mandarina. 6 x 3,5 cm

100342 | 70 g x 18



SOL DE MARACUYÁ

Galleta sablé, mousse de chocolate blanco, glaseado de maracuyá. Ø 7 x 4 cm

100319 | 70 g x 18



Pastelería anglosajona



+ CARROT CAKE INDIVIDUAL

Bizcocho carrot cake con butter cream (mantequilla dulce y queso crema).
Ø 7 x 4 cm

IC18975 | 90 g x 20



+ RED VELVET INDIVIDUAL

Bizcocho red velvet con butter cream (mantequilla dulce y queso crema).
Ø 7 x 5 cm

IC18974 | 90 g x 20



NUEVO

MINI CARROT CAKE

Bizcocho de zanahoria ligeramente especiado, relleno y cubierto con crema de queso y media nuez.

TTCACA03025 | 48 g x 25



NUEVO

MINI RED VELVET

Bizcocho Red Velvet relleno y cubierto con crema de queso, decorado con crumble de frambuesa.

TTCARE03025 | 50 g x 25



NUEVO

MINI CHEESECAKE DE ARÁNDANOS

Cheesecake de arándanos con glaseado de arándanos sobre una base dulce de galleta. Ø 4,5 cm

ICCBLU06035 | 63 g x 35



NUEVO

MINI BANOFFEE

Una combinación de plátanos, nata y caramelo, cubierta con chocolate, en una base de masa dulce. Ø 6 cm

TFLBAN03024 | 58 g x 24



Para compartir



NUEVA RECETA

TARTA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS

Pasta sablé con mantequilla, mousse de queso y cobertura de frutos rojos.
Ø 25 x 3 cm

5024 | 1,4 kg x 1



TARTA DE QUESO MANCHEGO CREMOSA

Crema de queso Manchego con queso crema Philadelphia.
Ø 24 cm

IC18124 | 1,4 kg x 1



TARTA DE MANZANA CON CREMA

Pasta sablé con crema pastelera y trozos de manzanas. Glaseado.
Ø 25 x 2 cm

160076 | 1 kg x 1



TIRAMISÚ SAVOIARDI

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

150013 | 1 kg x 2



Para compartir



NUEVA RECETA

BANOFFEE PIE

Banoffee tradicional, base de galleta, plátanos, caramelo y nata montada. Decorada con virutas de chocolate. 14 porciones. Ø 26 x 3,5 cm

LFLBAN05001 | 2,15 kg x 1



PASTEL DE CHOCOLATE DE LA ABUELA

Receta tradicional con mantequilla pura, 25% de chocolate. Precortado en 12 raciones. Ø 26 x 3 cm

3949 | 1,2 kg x 1



TARTA SACHER

Bizcocho de chocolate de dos capas, confitura de albaricoque, cobertura de chocolate. Ø 21 cm

160138 | 1,15 kg x 1



NUEVA RECETA

PECAN PIE SIN GLUTEN - 1,17 kg x 1

Masa quebrada dulce vegana, nueces pacanas (17 %), huevos enteros de gallinas criadas al aire libre. Precortado en 14 raciones. ± Ø 32 cm

GFPIPE01001 | 1,17 kg x 1



Para compartir



NUEVO

RED VELVET CAKE

Bizcocho de cacao con crema de queso. 2 capas.
Precortado en 14 raciones.
Ø 22 x 7 cm

LCARED01001 | 1,6 kg x 1



NUEVO

CARROT CAKE

Bizcocho con zanahorias frescas y nueces, decorado con glaseado.
Precortado en 14 raciones.
Ø 23 x 8 cm

LCACAR11001 | 1,5 kg x 1



NUEVO

FUDGE CAKE

Bizcocho de cacao, ganache. 3 capas. Precortado en 16 raciones.
Ø 22 x 8 cm

LCACH017001 | 1,71 kg x 1





Caprichos dulces




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



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



TRUFAS DE CHOCOLATE BLANCO Y COCO

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

2,5 x 2,5 x 2 cm

160042 | 10 g x 140

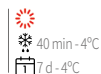


TRUFAS DE CHOCOLATE NEGRO

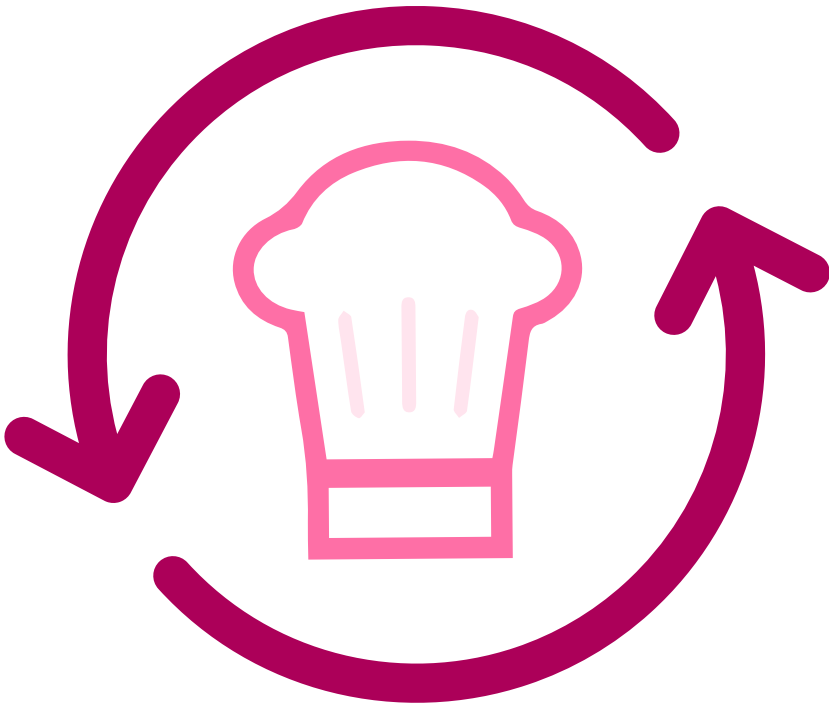
Ganache de chocolate negro Tainori cobertura de cacao puro en polvo.

2,5 x 2,5 x 2 cm

160041 | 10 g x 140



Productos sustitutivos





Productos sustituidos



+ BROWNIE CON NUECES

Chocolate y nueces picadas.
7 x 7 cm

4960 | 85 g x 40



Productos sustitutivos



BROWNIE DE CHOCOLATE

Brownie de chocolate (19,3% de chocolate),
nueces pecanas (4,2%) ± 7 x 7 cm

160631 | 80 g x 40



NUEVO

TARTA DE QUESO VASCA INDIVIDUAL

Base de queso crema (47%)
y nata líquida (23%).

4985 | 105 g x 23



TARTA DE QUESO VASCA INDIVIDUAL

Envuelta en su papel de horno.
Ø 6 x H 3 cm

180048 | 105 g x 18



NUEVO

TARTA TATIN 120 g

Pasta brisa, manzanas caramelizadas. Ø 10 cm

4828 | 120 g x 20



TARTA TATIN Ø 10

± Ø 10 cm

6244 | 120 g x 16





Productos sustituidos



COULANT DE CHOCOLATE CLÁSICO SIN GLUTEN

Con 35% de chocolate negro al 50%.
Ø 8 x 3 cm

4042 | 100 g x 32



Productos sustitutivos

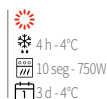


NUEVA RECETA

COULANT DE CHOCOLATE

Chocolate negro 35 %. Presentado en un molde de papel. ± Ø 9,1 x H 3,3 cm

160625 | 100 g x 24



COULANT DE CHOCOLATE TRADICIÓN

Chocolate negro 52% de cacao, mantequilla.
Ø 7 x 2,5 cm

4841 | 90 g x 46

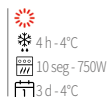


NUEVA RECETA

CLÁSICO COULANT DE CHOCOLATE 90 g x 24

Con un 26 % de chocolate.
± Ø 9,1 x H 3,3 cm

160626 | 90 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

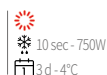
3659 | 105 g x 23



COULANT DE PRALINÉ SIN GLUTEN

35% de chocolate. Sin gluten.
± Ø 9,1 + H 3,3 cm

160639 | 120 g x 24





Productos sustituidos



+ FINGER SABOR DE JAPÓN

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

13 x 2,5 x 3 cm

3567 | 70 g x 28



Productos sustitutivos



FINGER SABOR DE JAPÓN

Biscocho joconde de té verde matcha, compota de mango y maracuyá, mousse de yuzu y glaseado de chocolate blanco.

± 13,5 x 2,5 x A 3 cm

161042 | 70 g x 28



PASTEL DE CHOCOLATE DE LA ABUELA

Receta tradicional con mantequilla pura, 25% de chocolate.

Pre cortado en 12 raciones.

Ø 26 x 3 cm

3949 | 1,2 kg x 1



PASTEL DE CHOCOLATE DE LA ABUELA x 3

Pastel de chocolate negro (21% de chocolate), receta al estilo de la abuela. Precortada en 16 porciones. ± Ø 25 x H 3 cm

124178500 | 1,2 kg x 3



+ 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



NUEVA RECETA

PECAN PIE SIN GLUTEN - 1,17 kg x 1

Masa quebrada dulce vegana, nueces pacanas (17 %), huevos enteros de gallinas criadas al aire libre. Precortado en 14 raciones.

± Ø 32 cm

GFPIPE01001 | 1,17 kg x 1



Índice Helados

C anela	8	Limón	9	T é verde Matcha	9
Chocolate	9	M ango	8	V ainilla	9
Chocolate vegano	8	Maracuyá	8	Vainilla vegana	9
D ulce de leche	8	P istacho	8	Y ogur búlgaro con grosella	9
F rambuesa	8	Q ueso de cabra	8	Yuzu	9
L ima con jengibre confitado	8	S ésamo negro	8		

Índice Pastelería

B anoffee pie	19	H aba de cacao	14	S ol de maracuyá	16
Bola cheesecake arándanos	16	Huevo de chocolate blanco y mango	12	Surtido de macarons	21
Brownie con nueces	13	M aceta de Tiramisú	12	T arta de manzana con crema	18
C arrot cake	20	Mandarina	12	Tarta de queso con arándanos	18
Carrot cake individual	17	Milhojas de chocolate	14	Tarta de queso Manchego cremosa	18
Cheesecake	16	Mini Banoffee	17	Tarta de queso vasca individual	16
Coulant de chocolate clásico sin gluten	13	Mini Carrot Cake	17	Tarta fina de manzana Ø 10	15
Coulant de chocolate tradición	13	Mini Cheesecake de arándanos	17	Tarta Sacher	19
Coulant de praliné sin gluten	13	Mini Red Velvet	17	Tarta tatin 120g	15
D ulzura fresa vainilla	15	N amelaka chocolate avellana	14	Tartaleta de limón merengada Ø 9	15
F inger Dubái	14	P astel de chocolate de la abuela	19	Tentación de pistacho	15
Finger sabor de Japón	16	Pecan pie sin gluten	19	Tiramisú savoiardi	18
Flor de yuzu mandarina	16	Pera limonera	12	Torrija de Leche merengada	15
Fondant de chocolate Vegano	13	R ed Velvet cake	20	Trufas de chocolate blanco y coco	21
Fudge cake	20	Red velvet individual	17	Trufas de chocolate negro	21
G ominolas de fruta	21			V aso de café	12

Leyendas

 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

✦ Selección estrella

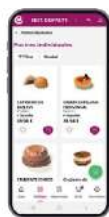
NUEVO Nuevo producto/ Nueva receta disponible a partir del 5 de febrero de 2026

Los pesos indicados son aproximados y pueden variar ligeramente. Los tiempos y potencia recomendada son orientativos, pueden oscilar en función de cada horno o microondas.

PIDA RÁPIDO CON NUESTRA APP Y TIENDA ONLINE

Disponible solo en Tenerife

NUEVO



DESCARGUE LA APP



ACCEDA A LA TIENDA ONLINE

<https://pedido.compagniedesdesserts.com/>



O haga su pedido por WhatsApp



665 800 295



HORARIO DE ATENCIÓN

Lunes a jueves: 8h a 17h

Viernes: 8h a 14:30h

Puede realizar sus pedidos en cualquier momento (APP, tienda online y WhatsApp). Los pedidos se gestionarán dentro del horario de atención de los días laborales.



Trofeos del Helado

Lanzamos la **5ª edición de los Trofeos del Helado**, un concurso dirigido a los **profesionales de la gastronomía**, que pone en valor el trabajo creativo entorno al helado.

Las pruebas locales serán el **martes 24 de marzo de 2026**, durante la Jornada Europea del Helado Artesano, en la prestigiosa **Escuela FERRANDI París**.

El evento estará presidido por **Philippe Urraca**, uno de los Mejores Artesanos de Francia, y por **Gilles Goujon**, chef con triple estrella Michelin y también Mejor Artesano de Francia, como Presidente de Honor del jurado.

Para conocer todos los detalles del concurso, visite: www.tropheesdelaglace.es





@lacompaniedesserts.es



La Compagnie des Desserts España

CANARIAS: 嶼崖
comercialcdd@compagniedesserts.com
www.compagniedesserts.com/es

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