

Colección 2026



la compagnie des desserts

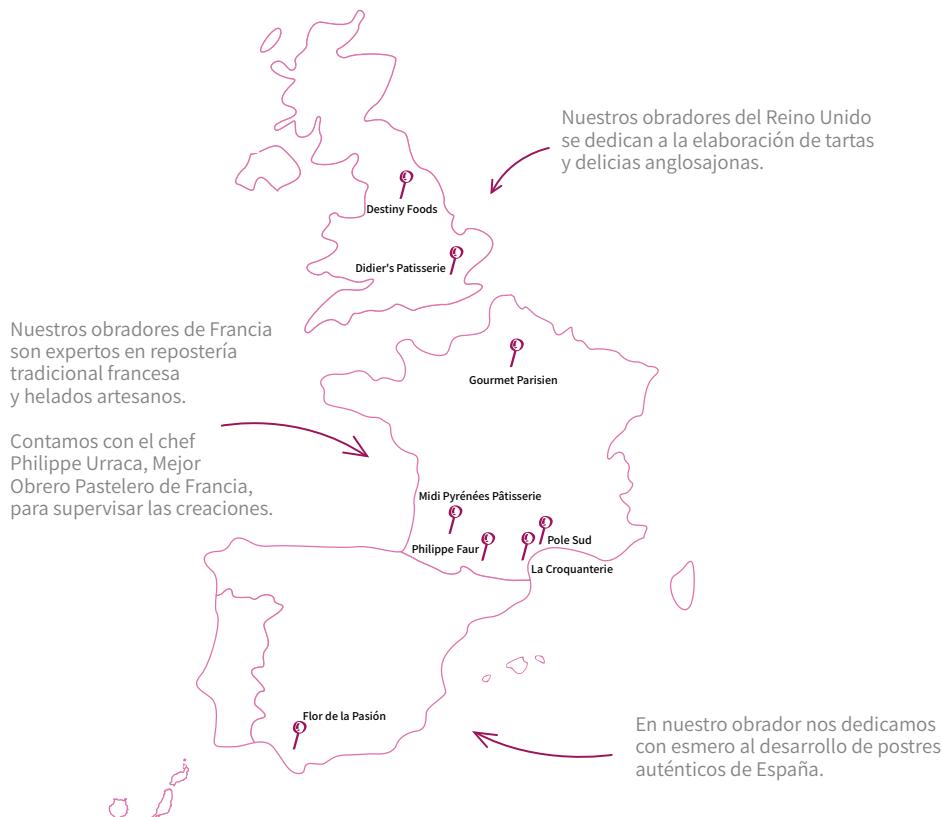
Hacer del postre todo un placer

Mas de 40 años de "savoir-faire"

Nacimos en el sur de Francia, en 1983, 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, reflejando 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 fieles 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



HELADERO ARTESANO

MAS DE 40 AÑOS DE TRADICIÓN Y EXCELENCIA

Desde 1983, elaboramos nuestros helados y sorbetes utilizando recetas tradicionales transmitidas por nuestros maestros heladeros. Cada nivel de la producción se realiza de manera artesanal, preservando el gusto y la textura que caracterizan nuestras creaciones.



“SAVOIR-FAIRE” EN PASTELERÍA

UN ARTE HECHO A MANO

Tratamos cada creación que nace de nuestros obradores como una obra de arte. Nuestros pasteleros preparan las masas, cremas, mousses y compotas a mano, siguiendo técnicas que garantizan una calidad excepcional, ofreciendo un resultado “como hechos en casa”.



FABRICACIÓN LOCAL Y ARTESANA

EL ORIGEN ES LA CLAVE

Nos mantenemos fieles a nuestras raíces en el sur de Francia, dando una gran importancia a la procedencia de nuestras materias primas y priorizando la proximidad y la calidad. Colaboramos con la Granja Marg'Aude, situada a los pies de los Pirineos, para obtener la mejor leche fresca para nuestros helados. También trabajamos con cooperativas seleccionadoras de frutas que aseguran una calidad excelente para nuestra gama de helados Pura Fruta.

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.

Inspiración y soluciones

NUEVO

TIENDA ONLINE Y APP

¡Hacer pedidos nunca ha sido tan fácil!
La nueva tienda online y app le permiten explorar productos, guardar sus favoritos y gestionar su cuenta de manera sencilla.

Encuentre más información sobre la nueva tienda online y la app en la página 139.



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.



lacompagniedesserts.es



La Compagnie des Desserts España



Contenido

NOVEDADES	7
HELADOS	13
HELADERÍAS	31
POSTRES HELADOS	39
PASTELERÍA	45
POSTRES PARA COMPARTIR	79
MINIS DULCES Y SALADOS	95
PAN Y DESAYUNO	117
LISTO PARA DECORAR	129

Novedades Helados

HELADOS 2,5L



ESTILO CHEESECAKE OREO
92022 - p.17



SALSA YAKITORI
92019 - p.22



HIBISCUS MENTA
92023 - p.23

HELADOS 6L



FRESA
76593 - p.33

FRUTOS ROJOS
76594 - p.33

COOKIE DOUGH
93593 - p.32

MANDARINA DE SICILIA
93520 - p.33

CACAHUETE CHOCOLATE
93731 - p.32



CHOCO CROCANTE
160516 - p.37



DETOX
160518 - p.37



CRUNCHY CARAMEL
160566 - p.37

EMKIPOP

(Fotos no contractuales.)



COPO DE NIEVE
90711 - p.41

POSTRES HELADOS

Novedades Pastelería



CORONA CHOCOLATE
SARRACENO
95927 - p.52



FONDANT CHOCO
AVELLANA
4969 - p.52



MACARON COULANT
CHOCOLATE
95922 - p.52



WINTERBERRY CHEESECAKE
ICCWIN03016 - p.61



PETIT CHOCOLIBRE
180036 - p.54 & 78



TARTA DE QUESO VASCA INDIVIDUAL
4985 - p.61



FINGER LIMÓN
5005 - p.62



FINGER SNICKY
95929 - p.63



TIRAMISÚ TÉ VERDE
4930 - p.65



FINGER DUBÁI
161038 - p.67



FLOR DE CHOCOLATE
BLANCO Y AMARENA
100386 - p.69



MANDARINA SPÉCULOOS
95925 - p.69



MUFFIN DE CACAO SIN GLUTEN
180038 - p.74 & 78

Novedades Pastelería para compartir



TARTA LIMA LIMÓN CON
QUESO CREMA
5006 - p.81



CHEESECAKE DE GALLETTAS
CARAMELIZADAS
VNCCAR04001 - p.83



TARTA DE QUESO
CREMOSA DE PISTACHO
180039 - p.87



TARTA DE QUESO
CREMOSA DE CHOCOLATE
180046 - p.87



CAKE DE HARINA DE CASTAÑA,
MIEL DE CASTAÑO, AVELLANA
Y JENGIBRE CONFITADO
96080 - p.91



CAKE DE HARINA DE MIJO,
SEMISSAS, PIEL DE NARANJA
Y CUATRO ESPECIAS
96081 - p.91



CAKE NARANJA
CRANBERRIES
LCABOR01002 - p.92



CAKE DE NUECES
95921 - p.92



CAKE DE LIMÓN YUZU
SIN GLUTEN
5012 - p.92 & 78



BIZCOCHO DE NUECES
161040 - p.93



BIZCOCHO DE CHOCOLATE CON PEPITAS
161039 - p.93

Novedades Minis salados



TRILOGÍA DE BLOQUE
DE FOIE GRAS
160545 - p.97



MINI MADELEINE DE
CHEDDAR Y EMMENTAL
160584 - p.98



MINI MADELEINE DE TOMATE
Y HIERBAS PROVENZALES
160583 - p.98



DUMPLING
DE TOFU
180029 - p.98



DUMPLING
DE POLLO CURRY
180030 - p.98



DUMPLING
DE TERNERA
180031 - p.98

Minis dulces



BOMBÓN HELADO
CHOCO AVELLANA
180032 - p.104



BOMBÓN HELADO
PISTACHO
180033 - p.104



BOMBÓN HELADO
MANGO
180034 - p.104



MINI CUADRADO AVELLANA
4954 - p.104



SURTIDO DE DUMPLING DULCES
180040 - p.105

Novedades Minis dulces



MINI CAKE INGLÉS
TCAVIC06025 - p.112



MINI CARROT CAKE
TTCAACA03025 - p.112



MINI RED VELVET
TTCARE03025 - p.112



MINI TIRAMISU
ITOTIR05035 - p.112



MINI CHEESECAKE
DE LIMÓN
ICCLEM17035 - p.112



MINI CHEESECAKE
DE ARÁNDANOS
ICCBLU06035 - p.112



MINI TARTALETA DE LIMÓN
TTACIT03024 - p.111



MINI BANOFFEE
TFLBAN03024 - p.112



MINI TABLETA MARACUYÁ
100385 - p.116

Panes y Listo para decorar



HOGAZA
CRANBERRIES
96868 - p.119



HOGAZA
CHOCOLATE
96869 - p.119



MANGA PRALINÉ
AVELLANA
4970 - p.131

Fabricante de helados



Jérôme Cassan (Maestro Heladero Artesano) y sus equipos desarrollan creaciones en el arte de la heladería.



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 fresca 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 se enriquece de una selección rigurosa de fruta de alta calidad procedente de cooperativas de Francia. Gracias a la mejor tecnología mantenemos 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 del producto original. Prestamos especial atención al equilibrio de nuestras recetas al añadir más fruta y menos azúcar.

BÚSQUEDA INCESABLE 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



SELECCIÓN DE CHEFS

Creaciones

DE PHILIPPE URRACA

- Leche fresca entera de la granja Marg'Aude a los pies de los Pirineos
- Huevos de gallinas criadas al aire libre
- Sin aromas ni colorantes

Sujeto a disponibilidad de materias primas



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

CAFÉ BLANCO DE ETIOPÍA

¡El contraste entre el color crema del helado y el sabor a café sorprende! Este helado, elaborado a partir de una infusión al baño maría de granos de café de Etiopía en leche fresca, ofrece suaves notas de café.

referencia

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

CAVIAR

Helado.



referencia

BAJO PEDIDO

CEPS

Helado salado de setas con un toque de sal.

BAJO PEDIDO

QUESO DE CABRA

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

92773

TRUFA

Helado.

BAJO PEDIDO

WASABI

Helado salado de wasabi de origen chino, con sabor intenso y distintivo.

92782

YUZU

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

92796



GAMA ALTA EXPRESIÓN

HELADOS DE *Leche fresca*

- Leche fresca entera de la granja Marg'Aude a los pies de los Pirineos
- Huevos de gallinas criadas al aire libre
- Sin aromas, ni colorantes

Sujeto a disponibilidad de materias primas

En menos de 48 horas después del ordeño, la leche se entrega en el obrador; luego se pasteuriza y se incorpora a la mezcla del helado. La leche fresca aporta una cremosidad incomparable a nuestros helados Alta expresión.

referencia

AVELLANA

Elaborado con pasta de avellanas tostadas.

92006

PRALINÉ DE AVELLANAS

Praliné de avellanas de proximidad.

92729

CAFÉ ESPRESSO DE GUATEMALA

Granos de café 100% Arábica de Guatemala infusionados en frío durante 2 horas.

92430

CARAMELO CON FLOR DE SAL

Caramelo elaborado artesanalmente con un toque de sal para realzar su sabor.

93607

CHOCOLATE A LA ANTIGUA

Chocolate negro.

93609

CHOCOLATE NEGRO GUANAJA

A base de chocolate Valrhona Gran Reserva Guanaja.

92530

DULCE DE LECHE

Dulce de leche con flor de sal de Camarga.

92702

LECHE ALMENDRA

Puré de almendras blancas 100% de origen España.

94181

LECHE DE COCO

50% de leche de coco.

92832

LECHE FRESCA NATURAL

92816

MIEL Y PIÑONES

Con miel de flores de Les Garrigues y piñones.

92191

PISTACHO DE SICILIA

A base de pasta de pistacho 100% puro de Sicilia, realzado con un toque de flor de sal de Camarga.

92529

PURÉ DE CASTAÑAS

Castañas de Ardèche (Francia) DOP.

92841

VAINILLA BOURBON INFUSIONADA LECHE FRESCA

Vainas de vainilla Bourbon de Madagascar maceradas en frío durante 20 horas e infusionadas en leche fresca.

92815



GAMA ALTA EXPRESIÓN

SORBETES DE *Pura fruta*

- Fruta procedente en su mayoría de cooperativas
- Sin colorantes, ni aromas

Sujeto a disponibilidad de materias primas



La idea de un sorbete Alta Expresión es la sensación de tener la fruta en boca en su versión helada. Para estar lo más cerca posible del sabor original de la fruta, seleccionamos rigurosamente las frutas por su color y su buen sabor, y añadimos la mayor cantidad posible de fruta a la mezcla. El azúcar solo interviene para equilibrar la receta y magnificar la expresión de la fruta.

	referencia
FRAMBUESA 54% de frambuesas Williamette y Mecker.	92722
FRESA 80% de fresa.	92706
FRESA SENGA 50% de fresa senga y mara des bois, una variedad francesa muy aromática con sabor intenso que recuerda a la fresa silvestre.	92721
LIMÓN EXPRIMIDO 20% de limón, con matices de piel de limón.	93600
MANGO “ALFONSO” Mango “Alfonso” de la India con 55% de fruta.»	92698
MANGO 85,8% de mango Alfonso de la India.	92707
MARACUYÁ IMPERIAL BLUE ELEPHANT 58% de maracuyá Blue Elephant.	84143
NARANJA EXPRIMIDA 60% de zumo de naranja natural.	93613
NARANJA SANGUINA 57% de zumo de naranjas sanguinas.	93620
PERA WILLIAMS 58,5 % de puré de pera Williams.	92519
PIÑA 65% puré de piña.	93602
PLÁTANO 40% de plátano.	IC25261



Helados y sorbetes tradición

	referencia
3 CÍTRICOS Sorbite de kalamansi, limón verde de México y mandarina de Sicilia.	75347
ALBARICOQUE Sorbite 50% de fruta.	92531
ALGODÓN DE AZÚCAR Helado. El sabor favorito de los más pequeños.	92607
AVELLANA Helado de praliné de avellanas.	92021
AVELLANA VEGANA Helado vegano de avellanas de origen español y puré de coco.	180014
BANANA Sorbite 45% de banana Cavendish de Ecuador.	92681
CACAHUETE Helado de cacahuete tostado.	92879
CAFÉ Helado de café de las Indias.	92031
CAFÉ CON GRANOS Helado de café de las Indias con granos de café y chocolate negro.	92951
CANELA Helado cremoso con un toque aromático de canela en polvo.	92301
CARAMELO A LA SAL Helado de caramelo con un toque de sal fina.	92051
CEREZA GUINDA Sorbite 43% de fruta.	92691
ESTILO CHEESECAKE OREO® NUEVO Helado de queso crema, veteado de salsa de chocolate, trocitos de Oreo®.	92022
COCO Sorbite 53,2% de leche de coco.	92611
CREMA DE LIMÓN AL ESTILO LEMON CURD Helado de crema de limón.	92777
CRÈME BRÛLÉE Helado de crème brûlée con salsa de caramelo a la sal.	92803

Helados y sorbetes tradición



	referencia
FRAMBUESA Sorbet 45% de frambuesas Williamette y Mecker.	92621
FRESA CON TROCITOS Helado de fresa con trocitos de fresa semi-confitada.	92091
FRESA CON TROCITOS Sorbet de 41% de fresa con trocitos de fresa semi-confitada.	92541
FUSIÓN DE CÍTRICOS Sorbet de naranja sanguina y lima.	76287
GALLETA SABLÉ Helado de galletas bretonas de mantequilla pura elaboradas en nuestros obradores.	92808
GRANADA Sorbet a base de zumo de granada del sur de Francia (55%).	92010
GROSELLA NEGRA CON BAYAS Sorbet 30% de fruta, bayas enteras semi-confitadas.	92551
LIMA Sorbet 35% de zumo de lima.	92521
LIMA CON JENGIBRE CONFITADO Sorbet de lima con trocitos de jengibre cristalizado.	92891
LIMÓN Sorbet 25,6% de zumo de limón.	92501
SPÉCULOOS CON TROCITOS Helado de crema de Lotus, salsa de crema Lotus con chocolate con leche y trocitos de galleta.	IC25339
MANDARINA DE SICILIA Sorbet con 26% de zumo puro de mandarina de Sicilia, que destaca por su sabor cítrico y natural.	92517
MANGO Sorbet 45% de mango Alfonso.	92781
MANZANA ASADA Helado de manzana asada.	IC25335
MANZANA VERDE Sorbet 62% de manzana Granny Smith, zumo de manzana verde.	92591



Helados y sorbetes tradición

MARACUYÁ

Sorbite 41% de zumo de maracuyá.

referencia

92661

MELÓN

Sorbite 58% de melón cantalupo.

92641

MENTA CHOCOLATE

Helado de menta con virutas de chocolate 50%.

92488

MORA

Sorbite 55% de fruta.

92811

NATELLOSO

Helado de crema de cacao y praliné de avellanas, con salsa de cacao y avellanas.

40133

NUEZ

Helado de nuez con trocitos de nueces pecán caramelizadas.

92121

OREO®

Helado de galleta Oreo® con trocitos.

92845

PERA

Sorbite 46% de pera Williams.

92561

PISTACHO

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

92081

PLÁTANO CHOCOLATE AVELLANA

Helado de plátano Cavendish de Ecuador con salsa de chocolate avellana.

92341

SPÉCULOOS

Helado de galletas de especias: canela, clavo, jengibre, nuez moscada, cardamomo.

93396

STRACCIALELLA

Helado de crema con virutas de chocolate.

92860

VIOLETA

Helado con un suave sabor a violeta y un toque dulce que evoca la delicadeza de esta flor.

92370

YOGUR BÚLGARO CON GROSELLA

Helado de yogur con coulis de grosellas.

92525

YOGUR BÚLGARO NATURAL

Helado.

92680



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 VEGANA

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

74213



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

VAINILLA AL ESTILO CREMA INGLESA

Helado de vainilla a base de huevo y crema inglesa.

92011



VAINILLA BOURBON INFUSIONADA LECHE FRESCA

Vainas de vainilla Bourbon de Madagascar maceradas en frío durante 20 horas e infusionadas en leche fresca.

92815

VAINILLA CROCANTI

Helado de vainilla con trocitos de caramelo crujiente.

94231



VAINILLA BOURBON INFUSIONADA

Vainas de vainilla Bourbon de Madagascar maceradas en frío durante 20 horas. A base de huevo.

93361



VAINILLA MACADAMIA CARAMELO

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

93105



VAINILLA PECAN FUDGE

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

40612

VAINILLA (BOTE 5L)

Helado.

92487

VAINILLA BOURBON (BOTE 5L)

Helado de vainilla Bourbon de Madagascar.

92480



Selección de chocolates

	referencia
CHOCOLATE Helado de chocolate 59%.	92041
CHOCOLATE VEGANO Helado vegano de chocolate belga al 70%, con cacao en polvo y extracto de coco.	180013
CHOCOLATE A LA ANTIGUA Helado de chocolate negro, elaborado con leche fresca.	93609
CHOCOLATE AL PUNTO DE SAL Helado de chocolate al 60%, con un toque de flor de sal.	75741
CHOCOLATE BLANCO Helado de chocolate blanco con un toque de vainilla.	92350
SORBETE CHOCOLATE NEGRO Sorbeté alta expresión de chocolate negro con 60% de cacao puro.	92761
CHOCOLATE NEGRO GUANAJA Helado de leche fresca, a base de chocolate Valrhona Gran Reserva Guanaja.	92530
CHOCOLATE NEGRO NARANJA Sorbeté de chocolate negro al 70% y 30% de zumo de naranja fresco.	74963
GIANDUJA Helado de praliné de avellanas y chocolate al 60% con trocitos de avellanas caramelizadas.	94241
ROCHER AVELLANA Helado de crema de cacao y praliné de avellana con trocitos de galleta estilo barquillo y avellanas tostadas caramelizadas envueltas en chocolate con leche.	92934
CHOCOLATE (BOTE 5L) Helado de chocolate negro 59% con base de nata.	92241

Helados y sorbetes salados



	referencia
ACEITE DE OLIVA Sorbite de aceite de oliva virgen extra, con extracción en frío.	92705
BURRATA PESTO Helado salado de burrata italiana con veteado de salsa pesto elaborada artesanalmente.	92018
CAVIAR Helado.	BAJO PEDIDO
CEPS Helado salado de setas con un toque de sal.	BAJO PEDIDO
MOSTAZA Helado salado de mostaza a la antigua con granos.	92774
PARMESANO Helado salado con 20% de auténtico Parmigiano Reggiano italiano D.O.P.	92694
PEPINO Sorbite de pepino al 43%, con sabor natural, ligero y revitalizante.	92708
PIMIENTO ASADO Sorbite 32% de pimiento asado.	92697
QUESO DE CABRA Helado salado con 21% de queso de cabra francés Cabecou.	92773
QUESO IDIAZÁBAL Helado salado con 16% de queso Idiazábal, procedente del País Vasco D.O.P.	74306
SALSA YAKITORI NUEVO Sorbite con un 40 % de salsa yakitori.	92019
TOMATE ALBAHACA Sorbite de zumo de tomate con albahaca.	92523
TRUFA Helado.	BAJO PEDIDO
WASABI Helado salado de wasabi de origen chino, con sabor intenso y distintivo.	92782



Especies y flores

	referencia
ALBAHACA Sorbet de albahaca con trocitos.	92696
CACTUS CÍTRICOS Sorbet de cactus, zumo de naranja y lima.	92507
FRAMBUESA LICHI ROSA Sorbet de lichi de Taiwán al 35% y frambuesa al 18,9%, con un toque de polvo de rosa de Damasco.	75742
FRAMBUESA VIOLETA Sorbet de frambuesa al 36% con un toque delicado de violeta.	92902
FRESA ALBAHACA Sorbet de 49,5% de fresa con trocitos de hojas de albahaca.	92812
HABA TONKA Helado elaborado con haba Tonka entera infusionada durante 2 horas, con un sabor único a vainilla y notas de almendra amarga.	92753
HIBISCUS MENTA NUEVO Sorbeté infusionado con flores de hibisco y menta. Color procedente de las hojas de hibisco.	92023
JENGIBRE CON JENGIBRE CONFITADO Helado de jengibre con trocitos de jengibre confitado.	92478
MENTA CON HOJAS Sorbet de menta con trocitos de menta fresca.	92941
MIEL Helado. 17% de miel de flores de Les Garrigues, Cataluña.	92111
REGALIZ Helado con sabor a regaliz, con un toque dulce y ligeramente anisado.	93011
ROMERO Helado con infusión de romero.	92848
ROSA DE DAMASCO Helado de polvo de rosa de Damasco.	92526
TOMILLO Helado de tomillo de les Garrigues infusionado dos horas en nuestro obrador.	92849
VIOLETA Helado con un suave sabor a violeta y un toque dulce que evoca la delicadeza de esta flor.	92370

Con alcohol



referencia

BAILEYS

92699

Helado cremoso con el sabor suave y dulce del licor Baileys, que combina notas de crema de leche y un toque delicado de whisky.

CAFÉ IRLANDÉS

94021

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

GIN TONIC

92842

Sorbet con 23% de tónica Schweppes y 4% de gin Gordon, que combina acidez con el toque característico de gin y limón.

MOJITO

76599

Sorbet.

PIÑA COLADA

93391

Sorbet de piña Golden Sweet de Costa Rica con ron, leche de coco y un toque de lima.

RON CON PASAS

92101

Helado de ron Saint James con pasas sultanas maceradas en ron, a base de huevos.

SIDRA CASERA

92783

Sorbet de sidra al 44%, elaborada con manzanas de huertos.

Sabores de Proximidad



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

referencia

GALLETA MARÍA

Helado con 10% de la tradicional galleta maría dorada.

74307

MANTECADO

Helado de mantecado con canela, vainilla y limón.

IC25327

QUESO FRESCO CON MEMBRILLO

Helado de queso fresco con pequeños trozos de membrillo.

IC25333

QUESO IDIAZÁBAL

Helado salado con 16% de queso Idiazábal, procedente del País Vasco D.O.P.

74306

TORRIJA

Helado de torrija con canela, elaborado de forma artesanal.

IC25280

TURRÓN SUPREMA

Helado de 30% de tradicional turrón de Jijona suprema.

Stock limitado.

92892

Recetas italianas



referencia

AMARENA

Helado de fior di latte y salsa de cerezas italianas Amarenas confitadas con trocitos.

92861

BURRATA PESTO

Helado salado de burrata italiana con veteado de salsa pesto elaborada artesanalmente.

92018

GIANDUJA

Helado de praliné de avellanas y chocolate al 60% con trocitos de avellanas caramelizadas.

94241

MASCARPONE

Helado de mascarpone al 36%.

93111

TIRAMISÚ CON MASCARPONE

Helado estilo tiramisú con mascarpone.

94321

Recetas americanas



referencia

JARABE DE ARCE PECÁN

Helado de leche fresca con jarabe de arce puro y natural de Canada, con trocitos de nueces pecán americanas.

94071

PLÁTANO PECÁN CARAMELO

Helado de plátano Cavendish de Ecuador, nueces pecán caramelizadas, salsa de caramelo a la sal.

93106

VAINILLA MACADAMIA CARAMELO

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

93105

VAINILLA PECAN FUDGE

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

40612

Recetas asiáticas



JENGIBRE CON JENGIBRE CONFITADO

Helado de jengibre con trocitos de jengibre confitado.

referencia

92478

LICHI

Sorbeté. 44,5% de lichi de Taiwán.

92971

LIMA KAFFIR

Helado con infusión de hojas de lima kaffir.

92017

LIMA CON JENGIBRE CONFITADO

Sorbeté de lima con trocitos de jengibre cristalizado.

92891

LIMA VERDE KALAMANSI

Sorbeté refrescante de zumo de lima y zumo de kalamansi.

92007

SALSA YAKITORI NUEVO

Sorbeté con un 40 % de salsa yakitori.

92019

SÉSAMO NEGRO

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

92795

TÉ VERDE MATCHA

Helado de té Matcha Shizuoka de Japón.

92776

WASABI

Helado salado de wasabi de origen chino, con sabor intenso y distintivo.

92782

YUZU

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

92796

Helados y sorbetes 5 l



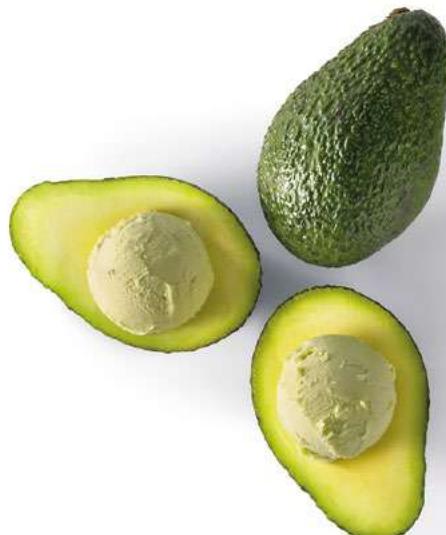
	referencia
CAFÉ Helado de café de las Indias.	92495
CHOCOLATE Helado.	92490
FRAMBUESA Sorbe. 25% de frambuesas Williamette y Mecker.	92663
FRESA Helado. 11% de fruta.	92492
LECHE MERENGADA Helado.	92670
LIMÓN Sorbe.	92505
MANGO Sorbe. 25% de mango Alfonso.	75679
NATA Helado.	92497
PISTACHO Helado. 4%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

Fabricaciones a medida

DE RIENDA SUELTA A SU IMAGINACIÓN:

CREAMOS UN HELADO DEL SABOR QUE SUEÑA

¡No hay límite para su creatividad!



Algunas de nuestras creaciones:

AGUACATE	JAMÓN IBÉRICO
AMARETTO (ALCOHOL)	KULFI CON PISTACHO
BERGAMOTA	MAÍZ
BONIATO MORADO	MAZAPAN CON PIÑONES
CARAJILLO	PANTERA ROSA
CREMA DE ARROZ (ALCOHOL)	REMOLACHA CON LECHE DE COCO
FLOR DE LAVANDA	ROSQUILLAS
GUAYABA	VAINILLA AHUMADA
HARISSA	VERMUT (ALCOHOL)
HIGO TINTO CON LIMA	VINAGRE DE JEREZ

SUJETO A DISPONIBILIDAD DE MATERIAS PRIMAS.
CONTACTE CON SU COMERCIAL PARA MÁS INFORMACIÓN.

Desde 1983 la glacièrē

¿Está pensando en abrir una heladería?

Ponemos nuestra experiencia a su disposición para ayudarle en el desarrollo de su heladería, proporcionándole selección de productos premium, maquinaria esencial y material de comunicación.

Tradición heladera con espíritu innovador

Más que una marca de helado, La Glacièrē es una **forma de entender la heladería**, con una visión innovadora, creativa y atrevida.

Nuestra historia comenzó **hace más de 40 años** en Lézignan-Corbières, al sur de Francia y, aplicando nuestro *savoir faire*, seguimos procesos tradicionales para capturar la **esencia auténtica** de cada sabor.

Transformamos su heladería en un destino con personalidad.

 **Concepto visual completo**

 **Identidad moderna y atractiva**



Heladerías



Helados y sorbetes 6 l



referencia el bote 6 l el litro

ALGODÓN DE AZÚCAR

Helado de algodón de azúcar con trocitos de azúcar rosado.

BANOFFEE

Helado de plátano con trocitos de cookies con plátano y salsa de caramelo a la sal.

BUNTY

Helado de coco con trocitos de chocolate.

CACAHUETE CHOCOLATE NUEVO

Helado de cacahuete, salsa de chocolate negro, decoración de cacahuetes caramelizados.

CAFÉ ARÁBICA

Helado de café de las Indias.

CARAMELO A LA SAL

Helado de caramelo con un toque de sal fina.

CHOCOLATE

Helado de chocolate decorado con virutas de chocolate.

CHOCOLATE BLANCO CRUNCHY

Helado de chocolate blanco con trocitos de caramelo crujiente.



CHOCOLATE BROWNIES

Helado de chocolate con trocitos de brownie de chocolate.

COCO MANGO-MARACUYÁ

Dúo de helado de mango-maracuyá con sorbete de coco.

COOKIE DOUGH NUEVO

Helado de flor de leche, con trozos de masa de cookie, veteado de salsa de avellana y avellanas IGP del Piemonte.

DULCE DE LECHE

Helado de dulce de leche con un toque de flor de sal.

FRAMBUESA

Sorbet con 45% de frambuesa.

93739

93534

93726

93731

93509

93504

92493

93744

93511

93574

93593

93716

93720

Helados y sorbetes

6 l



	referencia	el bote 6 l	el litro
FRESA NUEVO Helado de fresa.	76593		
FRESA CON TROCITOS Sorbe de fresa con trocitos de fresa.	93701		
FRUTOS ROJOS NUEVO Sorbe de con 55% de fruta: frambuesa, fresa, grosella negra.	76594		
K-BUENO Helado de avellana, salsa de chocolate y trocitos de galleta.	IC60386		
LECHE MERENGADA Helado de leche, yema, canela y limón.	72992		
LIMÓN Sorbe de zumo de limón.	93693		
LOTUS Helado de crema de Lotus, salsa de crema Lotus con chocolate con leche y trocitos de galleta.	IC60303		
MANDARINA DE SICILIA NUEVO Sorbe de con 26% de zumo puro de mandarina de Sicilia.	93520		
MENTA CHOCOLATE Helado de menta con trocitos de chocolate.	93506		
NATA Helado de fior di latte.	72991		
NATELLOSO Helado de salsa de avellanas y cacao.	93822		
PISTACHO Helado de pistacho con trocitos de pistachos tostados.	93505		
PITUO Helado de caramelo (color azul) y salsa sabor a frambuesa.	93746		
MANGO Sorbe de con 45% de mango.	93724		

Helados y sorbetes 6 l



referencia el bote 6 l el litro

MARACUYÁ

Sorbite con 41% de maracuyá.

93705

ROCHER AVELLANA

Helado de praliné avellana, trocitos de avellana recubiertos en chocolate con leche y trocitos de oblea de chocolate con leche.

93839

RON CON PASAS

Helado con pasas sultanas maceradas en ron.

93700

STRACCIATELLA

Helado de crema con virutas de chocolate.

93510

TRIPLE PISTACHO

Tres formas de pistacho en un único helado: cremoso, salsa y trocitos crujientes.

93580

TROCITOS DE OREO®

Helado de galleta Oreo® con trocitos. Ideal para milkshakes.

93507

TURRÓN

Helado de turrón de almendras.

72348

UNICORNIO

Dúo de helado de caramelo de fresa y de caramelo de plátano con salsa azul de frambuesa.

93941

VAINILLA BOURBON

Helado de vainilla Bourbon de Madagascar.

93500

VAINILLA COOKIES

Helado de vainilla, trocitos de galleta de chocolate y salsa de caramelo.

93514

VAINILLA PECÁN FUDGE

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

93513

VIOLETA

Helado con infusión de violeta.

93508

YOGUR BÚLGARO CON ARÁNDANOS

Helado de yogur búlgaro y arándanos rojos con trocitos.

93521

YOGUR BÚLGARO NATURAL

Helado de yogur búlgaro natural.

93696

Complementos para heladerías



CONO ARTESANO Ø 5

En bandeja termosellada.

ES00134 | 27 g x 150



CONO OLD FASHION Ø 5,6

En bandeja termosellada.

ES00136 | 17 g x 200



TARRINA LA GLACIÈRE 120 ML

ES00366 | x 400



CHOCOLATE NEGRO

ES00311 | 1 kg x 1



CARAMELO A LA SAL

ES00261 | 1 kg x 1



MANGO

ES00313 | 1 kg x 1



**GALLETA OREO®
TROCEADA**

Auténtica galleta Oreo® troceada

ES00351 | 400 g x 1



ABANICO BANDEJA

8 bandejas x 40. Ideal
para decorar helados.

ES00350 | 1 kg x 1



**GALLETA WAFER
DE CARAMELO**

ES00303 | 3,2 g x 950

MÁS COMPLEMENTOS EN CATÁLOGO HELADERÍAS



Vasitos sin gluten



FRESA SENGA SIN GLUTEN

Sorbete de fresa senga,
gama alta expresión.

90164 | 120 ml x 20

LIMÓN EXPRIMIDO SIN GLUTEN

Sorbete de zumo de limón
exprimido, gama alta expresión.

90163 | 120 ml x 20

MANGO SIN GLUTEN

Sorbete de mango,
gama alta expresión.

90166 | 120 ml x 24



VAINILLA CON VAINAS DE MADAGASCAR SIN GLUTEN

Helado de vainilla con vainas
de Madagascar, a base de leche
fresca. Gama alta expresión.

90161 | 120 ml x 20

Tarros de helado



DÚO DE MANDARINAS

Sorbete de mandarina con salsa
de mandarina.

IC28218 | 150 ml x 20

DÚO DE FRESAS

Sorbete de fresa con salsa de fresa.

IC28207 | 150 ml x 20

CHOCOLATE BELGA

Helado de chocolate belga con
veteado de salsa de chocolate.

IC28204 | 150 ml x 20

AVELLANA ITALIANA CON CHOCOLATE

Helado de avellana con salsa
de chocolate.

IC28217 | 150 ml x 20

YOGUR CON MORAS

Helado de yogur con salsa de moras.

IC28223 | 150 ml x 20

VAINILLA CON CARAMELO

Helado de vainilla con salsa
de caramelo.

IC28201 | 150 ml x 20



HELADOS PARA LLEVAR

Emkipop

EMKIPOP reduce su impacto medioambiental gracias a envases de cartón reciclable, 100 % vegetal, dando prioridad a soluciones sostenibles y biodegradables.



NUEVO CHOCO CROCANTE

Helado de chocolate con leche y almendras caramelizadas.

160516 | 65 g x 10



NUEVO DETOK

Sorbet de pura fruta de limón, jengibre y cúrcuma.

160518 | 65 g x 10



NUEVO CRUNCHY CARAMEL

Helado de caramelo con mantequilla salada, trocitos de caramelo.

160566 | 65 g x 10

(Fotos no contractuales.)



NUEVO FORMATO LIMÓN LIMA

Sorbet con zumo de limón y zumo de lima. $\pm 12 \times 5 \times 2$ cm

180047 | 80 g x 25

Paletinas



CHOCOLATE

Helado. 14% de chocolate
Valor 70%. $\pm 12 \times 5 \times 2$ cm

180009 | 92 g x 25



FRESA

Sorbet. 58% de pulpa de fresa.
 $\pm 12 \times 5 \times 2$ cm

180010 | 88 g x 25



LOTUS

Cremita paletina con el
inconfundible sabor de
galleta Lotus.

$\pm 12 \times 5 \times 2$ cm

180026 | 80 g x 25



MANGO

Sorbet. 41% de pulpa
de mango.

$\pm 12 \times 5 \times 2$ cm

180011 | 80 g x 25



SANDIA

Sorbet. 61% de pulpa
de sandia.

$\pm 12 \times 5 \times 2$ cm

180012 | 80 g x 25



TROPICAL

Sorbet. 54% de pulpas
tropicales (mango,
piña y maracuyá) con
un toque de zumo de
limón. $\pm 12 \times 5 \times 2$ cm

180025 | 80 g x 25



BATIDOS PARA LLEVAR

SMOOOTHIE

Ponga 1 bolsa de 150g de fruta (= 1 ración) en una batidora, añada 200ml de zumo de fruta (idejalmente de manzana) o agua, mezcle durante 45 segundos. ¡Y listo!



ACAÍ SUNRISE

40% fresa, 30% mango, 20% arándano, 10% açaí.
180023 | 150 g x 15



BEET BOOST

40% remolacha, 40% piña, 15 arándanos, 5% jengibre.
180024 | 150 g x 15



GREEN DETOX

45% manzana, 35% espinacas, 15% pepino, 5% apio.
180022 | 150 g x 15



NUEVA RECETA COCO CRUSH

45% leche de coco, 30% piña, 25% plátano.
160232 | 150 g x 15



FRESA LOVE

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



NUEVA RECETA VITAMINA BOOST

46% mango, 32% zanahoria, 15% naranja, 7% limón.
160567 | 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



FRAPPÉ CARAMELO

Mezcla cremosa de café con caramelo.
180021 | 130 g x 20

Postres helados



Postres helados

Sacar 5 minutos antes de servir.



Mol



MARAVILLOSO VAINILLA CROCANTI

Helado de leche fresca con infusión de vainilla Bourbon, doble relleno de merengue, cobertura de nata montada y pepitas de turró.

± 8 x 4,5 cm

90824 | 90 g x 8



MARAVILLOSO PISTACHO

Helado de azahar, relleno de merengue, cobertura de nata montada y trozos de pistacho tostado.

± 7 x 4 cm

90826 | 105 g x 12



*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



PROFITEROLES HELADO DE VAINILLA

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

± Ø 3 cm

PFCHAPROFITER0003 | 26 g x 50





Postres helados

Sacar 5 minutos antes de servir.



NUEVO

COPO DE NIEVE

Helado de huevo Grand Marnier, bizcocho Grand Marnier®, merengue italiano.

± Ø 10 x H 7,5 cm

90711 | 120 g x 8



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



Soufflés helados

Sacar 5 minutos antes de servir.



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 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



Soufflés helados

Sacar 5 minutos antes de servir.



SOUFFLÉ DE MANDARINA

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

3163 | 105 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



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



Mochis helados



Especialidad asiática hecha de pasta fina de arroz rellena de helado. Se come de un bocado, con los dedos al estilo japonés o cortado en dos. Sacar 5 minutos antes de servir.



MOCHI CARAMELO A LA SAL

Pasta de arroz rellena de helado de caramelo a la sal.

± Ø 5 x 3 cm

160555 | 35 g x 45



MOCHI AVELLANA CHOCO

Pasta de arroz rellena de helado de praliné de avellana con corazón cremoso de chocolate avellana. ± Ø 5 x 3 cm

160556 | 35 g x 45



MOCHI MANGO MARACUYÁ

Pasta de arroz rellena de helado de mango y maracuyá.

± Ø 5 x 3 cm

160558 | 35 g x 45



MOCHI FRAMBUESA Lichi

Pasta de arroz rellena de helado de frambuesa lichi.

± Ø 5 x 3 cm

160559 | 35 g x 45



MOCHI TÉ VERDE MATCHA

Pasta de arroz rellena de helado de té verde Matcha.

± Ø 5 x 3 cm

160560 | 35 g x 45



Fabricaciones a medida



CUBOS DE HELADO

Sabores bajo pedido con un mínimo de 3 cajas.

± 3,5 x 3,5 cm

Bajo pedido | 40 ml x 96 |



VASITOS

Vasitos de helado rellenos con manga pastelera.

Sabores bajo pedido con un mínimo de 5 cajas.

Bajo pedido | 50 ml x 125 |



BOLAS Y QUENELLES "LISTOS PARA SERVIR"

Pedido mínimo 5 cajas: • Sabores en bolas Ø 5 cm

• Quenelles Ø 7 cm

Bajo pedido | 40 g x 48 | (bolas)40 (quenelles)



BOLAS DE VAINILLA

Bolas de helado de vainilla.

± Ø 5 cm

72523 | 65 ml x 48 |



Fabricante de pastelería



RESPETO POR EL “SAVOIR-FAIRE” ARTESANAL

Nuestros pasteleros elaboran cada creación respetando el savoir-faire artesanal: dan forma, bañan y decoran los postres a mano, y prueban cada producción para garantizar nuestros **estándares de calidad**. Todas nuestras masas, cremas, mousses y preparaciones de fruta son de **elaboración propia**, utilizando mantequilla de alta calidad y **frutas procedentes de cooperativas**, seleccionadas por su frescura y trazabilidad.

OBRADORES ESPECIALIZADOS

Contamos con **varios obradores de producción** en Francia, España e Inglaterra, especializados en distintos estilos y gamas de pastelería. Seguimos la **tradición pastelera, reinventamos los clásicos** y desarrollamos **creaciones a medida** pensadas para responder a las necesidades de nuestros clientes.

Pasteleria



Creaciones *MOF*

DE PHILIPPE URRACA

Philippe Urraca, Meilleur Ouvrier de France (MOF), es uno de los pasteleros más reconocidos de Francia. Este prestigioso título, símbolo de excelencia y maestría en el oficio, refleja la perfección y el respeto por la tradición presentes en todas sus creaciones.



SECRETO DE CAFÉ

Bizcocho de chocolate con crujiente de praliné feuilletine, ganache de chocolate avellana, mousse de café y chocolate blanco, avellanas caramelizadas.

± 16 x 2,5 x 3 cm



4818 | 75 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.

± 16 x 2,5 x 3 cm



3664 | 85 g x 16



SECRETO DE LIMÓN

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

± 16 x 2,5 x 4 cm



3663 | 100 g x 16



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

Trampantojos



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



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



AGUACATE

Mousse de cítrico kalamansi, bizcocho savoardi 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



HUEVO DE VAINILLA Y CARAMELO

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

150036 | 95 g x 12



MANDARINA

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

150031 | 75 g x 12



NUEVA RECETA

PERA LIMONERA

Base sablé, mousse de gianduia 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



Trampantojos



GRANO DE CAFÉ

Galleta de café, cremoso de avellana con mousse de café, cobertura de cacao efecto terciopelo.
± Ø 8,4 x 6 x 4 cm



160123 | 75 g x 20



PIEDRA COCO MATCHA

Mousse de coco con interior cremoso de té matcha bañado en chocolate blanco.

± 6 x 8 x 3,8 cm



161035 | 110 g x 20



+ 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 paillette feuilletine.

± Ø 6 x 7 cm



160449 | 90 g x 12



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 savoirdi 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

Coulants

Savoir-faire histórico
desde hace más de 30 años.



- Receta tradicional: a base de harina o fécula, con 26 a 28 % de chocolate.
- Textura bizcocho por fuera y fundente en el corazón.
- Ingredientes seleccionados: elaborados con 5 a 8 ingredientes (excepto el vegano)

GAMA EXCELENCIA



COULANT DE CHOCOLATE ORIGEN GHANA

Coulant de chocolate 72% de origen Ghana y mantequilla pura. $\pm \varnothing 6 \times 5,5$ cm

4761 | 95 g x 24



COULANT DE CHOCOLATE

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

2299 | 90 g x 20



MINI FONDANT DE CHOCOLATE

Chocolate 52% de cacao.
 $\pm \varnothing 5,5 \times 2$ cm

3332 | 65 g x 60



COULANT DE CHOCOLATE TRADICIÓN

Chocolate negro 52% de cacao, mantequilla.
 $\pm \varnothing 7 \times 2,5$ cm

4841 | 90 g x 46



COULANT DE CHOCOLATE BLANCO Y NEGRO

Coulant de chocolate, interior de chocolate blanco. $\pm \varnothing 7$ cm

4176 | 90 g x 23



+ FONDANT DE CHOCOLATE VEGANO

100% vegetal.
 $\pm \varnothing 8 \times 3,2$ cm

4265 | 120 g x 32



Coulants sin gluten



Savoir-faire histórico desde hace más de 30 años

- Receta sin gluten
- Contiene entre 30 y 35 % de chocolate.
- Textura cremosa.
- Simplicidad: entre 4 a 7 ingredientes.



GAMA EXCELENCIA



COULANT DE CHOCOLATE SIN GLUTEN

Mantequilla pura.
± Ø 7,5 x 3,5 cm

4867 | 120 g x 32



COULANT DE CHOCOLATE FRÍO SIN GLUTEN

Mantequilla pura.
± Ø 8 x 2 cm

2831 | 100 g x 24



GAMA TRADICIÓN



COULANT DE CHOCOLATE CLÁSICO SIN GLUTEN

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

4042 | 100 g x 32



COULANT DE CHOCOLATE CLÁSICO SIN GLUTEN

Con 35% de chocolate negro al 50%.
± Ø 7,5 x 3,5 cm

3417 | 120 g x 36



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



Coulants doble sabor



COULANT CORAZÓN CARAMELO SALADO

Coulant de chocolate negro con corazón de caramelo salado.

± Ø 6,5 x 2,5 cm

4868 | 90 g x 46



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 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



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

CORONA CHOCOLATE SARRACENO

Crujiente de chocolate, mousse de chocolate negro (cacao de Vietnam al 73%), praliné de almendra y trigo sarraceno tostado, decorado con semillas de trigo sarraceno tostado y pimienta Malabar. $\pm \text{Ø} 7,5 \times 3 \text{ cm}$ $\pm \text{Ø} 8 \times 3 \text{ cm}$

95927 | 85 g x 20



4969 | 80 g x 32

NUEVO

FONDANT CHOCO AVELLANA

Chocolate de avellana suave, pasta de avellana 100%, decoración de avellana triturada.

4969 | 80 g x 32



NUEVO

MACARON COULANT CHOCOLATE

Tapa de macaron de chocolate, interior de ganache de chocolate negro.

$\pm \text{Ø} 7 \times 3 \text{ cm}$



95922 | 80 g x 24



CRUJIENTE DE CHOCOLATE

Base crujiente de praliné de avellana, mousse de chocolate negro, glaseado ganache de chocolate negro. $\pm \text{Ø} 7 \times 3,8 \text{ cm}$

3299 | 100 g x 12



BOMBÓN TRES CHOCOLATES

Galleta sablé, mousse de tres chocolates, cobertura de glaseado de chocolate. Decorado con una teja de chocolate. $\pm \text{Ø} 7 \text{ cm}$

150022 | 90 g x 12



PIRÁMIDE DE CHOCOLATE BLANCO

Bizcocho succès de almendra, mousse de chocolate blanco, crema de caramelo, cobertura crujiente de chocolate blanco. $\pm 7 \times 7 \times 7 \text{ cm}$

2772 | 80 g x 12



PIRÁMIDE DE CHOCOLATE NEGRO

Bizcocho succès de almendra, mousse de chocolate negro, cobertura crujiente de chocolate negro. $\pm 7 \times 7 \times 7 \text{ cm}$

2770 | 80 g x 12



Todo chocolate



MILHOJAS DE CHOCOLATE

Brownie de chocolate, láminas de chocolate, crema de chocolate y crema de chocolate con leche. $\pm 11 \times 3,5$ cm

150032 | 95 g x 14



TERCIOPELO DE CHOCOLATE

Galleta sablé de cacao, mousse de chocolate 59%, interior de trozos de chocolate crujiente, cobertura de chocolate con efecto terciopelo. Decoración de chocolate. $\pm 6 \times 6 \times 4$ cm

100317 | 76 g x 18



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. $\pm 5,5 \times 5,5 \times 4$ cm

2330 | 90 g x 30



SACHER

Bizcocho de chocolate, ganache montée de chocolate, gelificado de frambuesa. $\pm 8,4 \times 3,8 \times 4$ cm

161003 | 105 g x 21



CUBO TRES CHOCOLATES

Bizcocho de cacao, composición de tres mousses de chocolate: negro, con leche y blanco. Decorado con una almendra bañada en chocolate. $\pm 5,8 \times 5,8 \times 4$ cm

160001 | 70 g x 20



LOCURA DE CHOCOLATE

Alternando 2 bizcochos y 2 capas de chocolate diferentes: bizcocho dacquoise, crema de chocolate, bizcocho de cacao, mousse de chocolate. Decorado con ganache de chocolate y un punto dorado. $\pm 5,3 \times 5,3 \times 5,5$ cm

160074 | 100 g x 20



Todo chocolate



NUEVO

PETIT CHOCOLIBRE

Libre de gluten, lacteos, huevos y frutos secos.

± Ø 5,5 cm

180036 | 85 g x 16



CHOCOLATE, VAINILLA Y CRUJIENTE DE MACADAMIA

Base de crujiente de macadamia, mousse de chocolate 70%, interior de vainilla Bourbon, glaseado de chocolate. ± Ø 7 x 4 cm

IC19105 | 100 g x 16



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



NAMELAKA CACAHUETE CHOCOLATE

Galleta de chocolate negro, mousse de cacahuete, cremoso de chocolate con leche, cobertura de caramelo. ± 8,3 x 4 x 4 cm

160002 | 95 g x 21



DÚO DE CHOCOLATE

Bizcocho, mousse de chocolate negro, mousse de chocolate blanco, glaseado de chocolate. Decorado con una frambuesa y chocolate blanco. ± Ø 6,5 cm

100292 | 85 g x 18



TARTAleta DE CHOCOLATE

Pasta dulce, ganache de chocolate de Sudamérica.

± Ø 9 cm

96613 | 90 g x 24



Brownies



BROWNIE

± 6 x 6 x 2 cm

4183 | 70 g x 48



+ BROWNIE CON NUECES

Chocolate y nueces picadas.
± 7 x 7 cm

4960 | 85 g x 40



BROWNIE DULCE DE LECHE

Brownie de chocolate con dulce de leche.
Decorado con nueces. ± 5,8 x 5,8 x 3,7 cm

160004 | 85 g x 20



BROWNIE SIN GLUTEN

Embalaje individual.
± 7 x 7 x 3,5 cm

180008 | 70 g x 25



Tartas Tatin

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 brisa por encima.



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 160G

Pasta brisa, manzanas caramelizadas.
± Ø 10 cm



4829 | 160 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



+ 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

ENCUENTRE MÁS FORMATOS EN LA P.80

Tartas de manzana



TATIN FINA

Base de pasta sablé, rodajas de manzana caramelizadas al horno. Elaborada con mantequilla pura. $\pm 10 \times 1$ cm

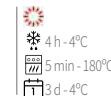


4915 | 95 g x 18



TARTA FINA DE MANZANA CON COMPOTA

Pasta de hojaldre, compota de manzana, láminas de manzana. $\pm 12 \times 1,5$ cm



4988 | 90 g x 24



TARTA FINA DE MANZANA Ø 10

Pasta de hojaldre con mantequilla, compota de manzana, trozos de manzana. $\pm 10 \times 1$ cm



3554 | 65 g x 27



TARTA FINA DE MANZANA CON MANTEQUILLA SALADA

Pasta de hojaldre, trozos de manzana, mantequilla salada. Ideal para compartir. $\pm 18 \times 1$ cm



4092 | 140 g x 11



TARTA DE MANZANA A LA ANTIGUA

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



66186 | 70 g x 30



APPLE PIE

Pasta sablé, compota de manzana con trozos de manzanas asadas con canela, crumble tostado. $\pm 8,3 \times 4 \times 3,7$ cm



160008 | 100 g x 21

ENCUENTRE MÁS FORMATOS EN LA P.80

Tartas de fruta



+ 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

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

96523 | 110 g x 24



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



SABLÉ DE HIGOS ASADOS Ø 10

Pasta sablé de mantequilla pura y avellanas, crema de almendra, pistachos, 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



Tartas de limón



TARTAleta DE LIMÓN

Pasta dulce, crema de limón.
± Ø 9 cm

90778 | 90 g x 24



TARTAleta DE LIMÓN Y YUZU

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

ITAYUZ03008 | 96 g x 12



+ TARTAleta DE LIMÓN MERENGADA Ø 8

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

96612 | 75 g x 24



TARTAleta DE LIMÓN MERENGADA Ø 9

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

90576 | 80 g x 24



REDONDO 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 x 4 cm

160149 | 95 g x 27



ENCUENTRE MÁS FORMATOS EN LA P.81

Cheesecakes



CHEESECAKE TRADICIÓN

Sablé reconstruido de spéculoos, mousse de cream cheese.
± Ø 7 x 3,5 cm

4840 | 85 g x 23



* CHEESECAKE

Pasta sablé de mantequilla, crema de queso fresco.
± Ø 7 cm

95503 | 110 g x 36



* CHEESECAKE SPÉCULOOS

Pasta sablé con spéculoos, 19% queso crema, 15% nata fresca.
± Ø 7 cm

90526 | 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



ENCUENTRE MÁS FORMATOS EN LA P.82

Cheesecakes



BOLA CHEESECAKE ARÁNDANOS

Mousse de queso con núcleo de arándanos, sobre base de galleta sablé.

± Ø 6 cm

150059 | 78 g x 12



NUEVO

WINTERBERRY CHEESECAKE

Mousse cheesecake con bayas, base de galleta dulce, glaseado de frutos rojos.

± 6 cm

ICCWWIN03016 | 115 g x 16



CHEESECAKE PASIÓN

Crumble de pasta sablé, mousse ligera de queso crema y centro de fruta de la pasión.

± Ø 7 x 3,5 cm

4911 | 90 g x 23



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



NUEVO

TARTA DE QUESO VASCA INDIVIDUAL

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

4985 | 105 g x 23



TARTA DE QUESO MANCHEGO CREMOSA

Crema de queso Manchego con queso crema Philadelphia. ± Ø 7 cm

IC18998 | 100 g x 30



ENCUENTRE MÁS FORMATOS EN LA P.82

Fingers



NUEVO

FINGER LIMÓN

Financier de limón, gelatina de limón, mousse de limón, decoración de gel de limón. Zumo de limón de Sicilia.
± 11 x 3 cm

5005 | 75 g x 28



FINGER SABOR DE JAPÓN

Bizcocho joconde de té verde Matcha, compota de mango y maracuyá, mousse de yuzu, glaseado de chocolate blanco.
± 13 x 2,5 x 3 cm

3567 | 70 g x 28



FINGER DE MANGO Y MARACUYÁ

Bizcocho dacquoise, compota de mango y maracuyá, mousse de chocolate blanco, glaseado de mango y maracuyá.
± 13 x 2,5 x 3 cm

4194 | 78 g x 28



FINGER DE PANNA COTTA Y FRAMBUESA

Bizcocho joconde, crujiente de chocolate blanco, panna cotta, compota de frambuesa.

± 13 x 2,5 x 2,5 cm

4508 | 70 g x 28



Fingers



NUEVO

FINGER SNICKY

Crujiente de cacahuete, dacquoise de avellana, mousse de chocolate con leche, caramelo suave, cacahuetes salados tostados.
± 12 x 2,5 x 3,5 cm

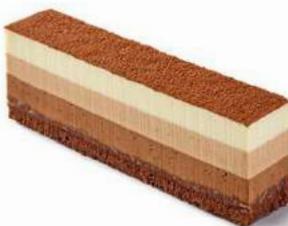
95929 | 85 g x 33



OPÉRA FINGER SIGNATURE

Bizcocho joconde de café, ganache de chocolate y café, crema de mantequilla de café, glaseado de chocolate crujiente.
± 12,5 x 2,5 cm

95499 | 70 g x 33



FINGER DE TRES CHOCOLATES

Bizcocho de chocolate, crujiente de grué de cacao (habas tostadas y trituradas) y 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



Sabores de proximidad



† TORRIJA DE LECHE MERENGADA

Pan brioche empapado en crema inglesa infusionada 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. $\pm \varnothing 9 \times 2$ cm

90611 | 120 g x 36



TARTA GALLEGA DE ALMENDRAS

Tarta de almendras espolvoreada con azúcar glas.

$\pm \varnothing 8,5 \times 2,5$ cm

160094 | 75 g x 12



ÓVALO ROCHER TURRÓN

Bizcocho de vainilla, mousse suave de turrón de Jijona, cobertura de chocolate con leche y almendras tostadas. $\pm \varnothing 7 \times 5 \times 4$ cm

IC18980 | 65 g x 20



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



2h -4°C
24h -4°C

261

24h -4°C

261

24h -4°C

261



NUEVO

TIRAMISÚ TÉ VERDE

Mascarpone con té verde matcha sobre una base de bizcocho.

± Ø 5 x 3 cm

4930 | 95 g x 12



2h -4°C
48h -4°C

261

48h -4°C

261

48h -4°C

261



+ MOUSSE DE TIRAMISÚ

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

± Ø 7 x 4 cm

IC18996 | 90 g x 20



1h -4°C
24h -4°C

261

24h -4°C

261

24h -4°C

261



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



4h -3°C

261

48h -3°C

261



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



1h -4°C

261

24h -4°C

261

ENCUENTRE MÁS FORMATOS EN LA P.90

Postres individuales



CÚPULA PIÑA COLADA

Galleta, bizcocho dacquoise de coco, crema montada de coco con bebida Malibú, compota de piña con trocitos.
± Ø 7 x 4 cm

160446 | 100 g x 20



PARFAIT COCO

Bizcocho dacquoise de almendra, mousse blanc manger de coco (leche de coco, nata y gelatina). Viene sin decoración. ± Ø 7 x 4 cm

4078 | 78 g x 12



ZANAHORIA Y COCO

Bizcocho de zanahoria y nueces, mousse de coco.

± 8 x 4,3 x 3,7 cm

160014 | 100 g x 21



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 4 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



Postres individuales



+TENTACIÓN DE PISTACHO

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

160448 | 90 g x 21



NUEVO

FINGER DUBÁI

Bizcocho de pistacho con crujiente caramelizado de pasta kataifi y pistacho, con ganache de chocolate negro. $\pm 9 \times 3 \times 4$ cm

161038 | 70 g x 21



DULZURA DE INVIERNO

NUEVO

Galleta dacquoise de nueces, mousse de vainilla y jarabe de arce, corazón de praliné de nuez pecana, decoración de avellana caramelizada. $\pm 07 \times 4,5$ cm

4972 | 80 g x 20



160445 | 80 g x 20



PANDORO AVELLANA PISTACHO

Mousse de avellanas tostadas con corazón de crema de pistacho con bizcocho de almendras y crema crujiente de praliné. Cobertura de leche. $\pm 7 \times 5$ cm

100370 | 90 g x 18



DULZURA ORIENTAL

Dacquoise de rosas, mousse de mascarpone de azahar y agua de rosas, praliné de pistacho. Decoración de pistachos troceados. $\pm 07 \times 4,5$ cm

4891 | 65 g x 20



Postres individuales



CÚPULA COCO FRUTOS ROJOS

Bizcocho, mousse de coco y frutos rojos, coco rallado.
± Ø 7 x 4 cm

IC18969 | 85 g x 16



DULZURA DE LIMÓN

Sablé bretón con crema y ganache monté de limón con decoración de pistacho.
± 6 x 6 x 3,5 cm

161034 | 60 g x 20



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



ÓVALO DE CHOCOLATE BLANCO MARACUYÁ

Mousse de chocolate blanco y crema de maracuyá.

100296 | 80 g x 18



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



Postres individuales



• LINGOTE CHOCO BLANCO CÍTRICOS

Bizcocho de miel y aceite de oliva, mousse de chocolate blanco, núcleo de compota de cítricos. Acabado glaseado de chocolate blanco y kumquat confitado. $\pm 9,5 \times 4,5 \times 4$ cm

160442 | 88 g x 21



NUEVO

FLOR DE CHOCOLATE BLANCO Y AMARENA

Mousse de chocolate blanco y vainilla, corazón de cerezas amarena, sablé y bizcocho de cacao. $\pm 6 \times 3,5$ cm

100386 | 70 g x 18



NUEVO

MANDARINA SPÉCULOOS

Crujiente de speculoos, mousse de mandarina, núcleo de spéculoos, glaseado de mandarina y decoración de chips de speculoos. $\pm 13 \times 3,5 \times 3$ cm

95925 | 90 g x 16



LINGOTE PISTACHO

Bizcocho de pistacho, mousse de pistacho, núcleo de mermelada de frambuesa con crujiente de pistacho. $\pm 9,5 \times 4,5 \times 4$ cm

161027 | 90 g x 21



SOL DE MARACUYÁ

Galleta sablé, mousse de chocolate blanco, glaseado de maracuyá. $\pm \varnothing 7 \times 4$ cm

100319 | 70 g x 18



FLOR DE YUZU MANDARINA

Galleta sablé, mousse de yuzu, interior de mandarina. $\pm 6 \times 3,5$ cm

100342 | 70 g x 18



Postres individuales



GALLETA LOTUS

Mousse y crujiente de galleta lotus.
± 6 x 8 cm

150057 | 68 g x 16



CAPRICO DE BAILEYS

Mousse de avellana, interior de Baileys, glaseado de caramelo. ± Ø 7 x 4 cm

IC18963 | 85 g x 16



NUEVA RECETA

MASSINI

Bizcocho, trufa de chocolate, nata, yema tostada.
± Ø 7 cm

180043 | 95 g x 12



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 | 90 g x 15



MILHOJAS DE CREMA

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

± 7 x 5,5 cm

100298 | 90 g x 15



Postres individuales



BIZCOCHO CHOCO VAINILLA

Bizcocho de cacao, ganache de vainilla y de chocolate con avellanas, galleta madeleine de vainilla y crujiente de chocolate blanco y frutos secos.

± 9,5 x 4,5 x 3 cm

95817 | 100 g x 24



ROCHER CHOCOLATE NUEZ PECANA

Bizcocho brownie de chocolate, mousse de chocolate y corazón de praliné de nuez pecana, recubierto de chocolate con leche y trocitos de nuez pecana.

± Ø 5,5 x H 5,5 cm

95388 | 105 g x 24



ROCHER CHOCOLATE BLANCO

Bizcocho de avellana, pailleté feuilletine, financier avellana, cremoso de avellana, mousse de chocolate blanco y crocanti de avellana.

± Ø 6 cm

150023 | 84 g x 12



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



PAÑUELO DE YOGUR

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

± Ø 7 cm

150002 | 76 g x 12



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



SELECCIÓN PANADERÍA

Éclairs y choux

El Paris-Brest es un clásico de la repostería francesa, creado en 1909 en forma de rueda para la emblemática carrera ciclista entre las ciudades de París y Brest.



PARIS-BREST

Corona de masa choux, ganache de praliné de avellana y bastoncitos de almendra tostada.
± Ø 8 x 4,5 cm

95688 | 85 g x 12



NUEVA RECETA

ÉCLAIR DE CAFÉ

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

160592 | 80 g x 28



NUEVA RECETA

ÉCLAIR DE VAINILLA

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

160593 | 80 g x 28



NUEVA RECETA

ÉCLAIR DE CHOCOLATE

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

160591 | 80 g x 28



Brookie

NUEVA RECETA

BROOKIE®

Brownie, cookie con pepitas de chocolate. Posibilidad de hornear 6 minutos a 180 °C para obtener una galleta crujiente.
± Ø 8,5 x 3 cm

4999 | 80 g x 26



SELECCIÓN PANADERÍA

Cookies horneadas

NUEVOS FORMATOS Y RECETAS



MEGA COOKIE PEPITAS DE CHOCOLATE CON LECHE

± Ø 11 cm

160605 | 80 g x 56



MEGA COOKIE DOBLE CHOCOLATE

Pepitas de chocolate con leche, negro y blanco. ± Ø 11 cm

160604 | 80 g x 56



MEGA COOKIE TRES CHOCOLATES

Pepitas de chocolate con leche, negro y blanco. ± Ø 11 cm

160607 | 80 g x 56



MEGA COOKIE TRES CHOCOLATES

Pepitas de chocolate con leche, negro y blanco. ± Ø 11 cm

160607 | 80 g x 56



Cookies para hornear

NUEVOS FORMATOS Y RECETAS



COOKIE TRIPLE CHOCOLATE

± Ø 10 cm

68463 | 72 g x 90



COOKIE DE CHOCOLATE NEGRO Y CON LECHE

± Ø 10 cm

68464 | 72 g x 90



COOKIE DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESA

± Ø 10 cm

68461 | 72 g x 90



COOKIE DE CARAMELO A LA SAL

± Ø 10 cm

001398769 | 80 g x 90



SELECCIÓN PANADERÍA

Muffins



NUEVA RECETA

MAXI MUFFIN DE CHOCOLATE AVELLANA

14% relleno de chocolate avellana.
Pepitas de chocolate negro. $\pm \varnothing 4,5 \times 7$ cm

160600 | 125 g x 40



MUFFIN DE ARÁNDANOS

10% de arándanos.
 $\pm \varnothing 7,5$ cm

01222497 | 100 g x 32



NUEVO FORMATO Y RECETA

MUFFIN DE CACAO VIRUTAS DE CHOCOLATE NEGRO

$\pm \varnothing 4,5 \times 6$ cm

160602 | 85 g x 50



NUEVO

MUFFIN DE CACAO SIN GLUTEN

Con trocitos de chocolate.
 $\pm \varnothing 5 \times 5,5$ cm

180038 | 85 g x 20



Mini muffins



MINI MUFFIN RELLENO CHOCOLATE AVELLANA

Relleno de chocolate y avellanas 23%. $\pm \varnothing 4 \times 4,5$ cm

160277 | 26 g x 84



MINI MUFFIN RELLENO CARAMELO

Relleno de caramelo 23%.
 $\pm \varnothing 4 \times 4,5$ cm

160276 | 26 g x 84



MINI MUFFIN RELLENO FRUTOS ROJOS

Relleno de frutos rojos 23%.
 $\pm \varnothing 4 \times 4,5$ cm

160278 | 26 g x 84



Pastelería individual



BARQUITA FRAMBUESA PISTACHO

Bizcocho financier de almendra y pistacho, compota de frambuesa. Mantequilla pura. $\pm 11 \times 3 \times 2$ cm

4877 | 40 g x 29



SARA ALMENDRA INDIVIDUAL

Bizcocho de vainilla, crema de mantequilla dulce, palitos de almendra tostados. $\pm 6,8 \times 6,8 \times 3,5$ cm

IC17003 | 75 g x 20



BISCOCHO COCO PIÑA

Bizcocho de coco, trocitos de piña. Decorado con coco rallado. $\pm \varnothing 8 \times 3$ cm

IC18981 | 95 g x 16



PASTELITO DE ALMENDRA

Bizcocho de almendra, interior de crema, palitos de almendra tostada, azúcar glas. $\pm \varnothing 8 \times 3$ cm

IC17020 | 100 g x 12



SELECCIÓN PANADERÍA

Pastelería individual



† RED VELVET INDIVIDUAL

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



IC18974 | 90 g x 20



† CARROT CAKE INDIVIDUAL

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



IC18975 | 90 g x 20



OREO® CAKE INDIVIDUAL

Bizcocho de chocolate, nata, trocitos de galleta Oreo®.
± Ø 7 x 4 cm



IC18976 | 90 g x 20



MUERTE POR CHOCOLATE

Bizcocho de chocolate, ganache de chocolate, granulado de chocolate.
± Ø 7 x 4 cm



IC18978 | 120 g x 20



SARA TRUFA INDIVIDUAL

Bizcocho de chocolate, chocolate trufa, granulado de chocolate, cacahuete cubierto de chocolate. ± Ø 7 x 4 cm



IC17026 | 90 g x 20

Postres en tarros



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 almíbar de café. Decorado con cacao en polvo.
± Ø 7 cm

150025 | 90 g x 16



Selección sin gluten



VASITOS FRESA SENGA SIN GLUTEN

90164 - p.36

VASITOS LIMÓN EXPRIMIDO SIN GLUTEN

90163 - p.36

VASITOS MANGO SIN GLUTEN

90166 - p.36

VASITOS VAINILLA CON VAINAS DE MADAGASCAR SIN GLUTEN

90161 - p.36



COULANT DE CHOCOLATE SIN GLUTEN

4867 - p.50



COULANT DE CHOCOLATE FRÍO SIN GLUTEN

2831 - p.50



COULANT DE CHOCOLATE CLÁSICO SIN GLUTEN

3417 - p.50



+ COULANT DE CHOCOLATE CLÁSICO SIN GLUTEN

4042 - p.50



COULANT DE PRALINÉ SIN GLUTEN

3659 - p.50



NUEVO PETIT CHOCOLIBRE

180036 - p.54



NUEVO

MUFFIN DE CACAO SIN GLUTEN

180038 - p.74



TARTA DE CHOCOLATE VEGANA SIN GLUTEN

180028 - p.85



PECAN PIE SIN GLUTEN

4870 - p.86



NUEVO

CAKE DE LIMÓN YUZU SIN GLUTEN

5012 - p.92



PAN CON SEMILLAS DE MIJO SIN GLUTEN

24336 - p.121



PAN BURGER CEREALES SIN GLUTEN

200006 - p.122

Postres para compartir



Tartas de frutas



PASTEL DE MANZANA

Bizcocho y manzanas de origen “Alcobaça”.
± Ø 26 cm

180020 | 700 g x 3



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



TARTA DE MANZANA NORMANDE

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

96624 | 670 g x 6



TARTA TATIN Ø 26

Pasta brisa de mantequilla pura, manzanas caramelizadas.
± Ø 26 cm

4927 | 1,2 kg x 1



TARTA TATIN Ø 28

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

4831 | 1,8 kg x 1



Tartas de frutas



TARTA DE LIMÓN MERENGADA

Pasta dulce con mantequilla pura, crema de limón y merengue suizo dorado al horno.

± Ø 28 cm

4926 | 1,1 kg x 1



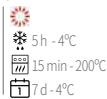
Terminar de calentar 15 min a 200°C para obtener una masa más dorada



APPLE PIE

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

LPIAPP01001 | 2,8 kg x 1



NUEVO

TARTA LIMA LIMÓN CON QUESO CREMA

Pasta sablé de spéculoos, crema de lima y zumo de limón de Sicilia, mousse ligera de queso crema. Precortada en 14 porciones.

± Ø 25 x 38 cm

5006 | 1,45 kg x 1



LEMON PIE

Precortada en 14 raciones. Ø 25 x 4 cm

NCGCIT02001 | 1,6 kg x 1



† TARTA DE FRAMBUESA

Pasta dulce con mantequilla pura, 14% puré de manzana y 35% frambuesas. Ø 26 cm

163553 | 900 g x 2



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



ENCUENTRE LOS FORMATOS INDIVIDUALES EN LA P.59

Cheesecakes



CHEESECAKE TRADICIÓN PARA COMPARTIR

Cheesecake de mousse de queso fresco y toque de limón siciliano sobre base de speculoos crujiente. Precortada en 14 raciones.
± Ø 24 x 5,5 cm

4917 | 1,43 kg x 1



ORIGINAL CHEESECAKE

Receta auténtica. Precortada en 14 raciones.

± Ø 24 x 4 cm

5000 | 1,4 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 VAINILLA

Típica cheesecake al estilo americano cocida al horno. Base de galleta crujiente, vainilla de Madagascar. Precortada en 8 raciones.
± Ø 20 x 3,5 cm

LCCBAM02001 | 1,15 kg x 1



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



Cheesecakes

Recetas tradicionales anglosajonas, elaboradas en nuestro obrador de Manchester.



NUEVO CHEESECAKE DE GALLETA CARAMELIZADA

Tarta de queso vegana de galleta caramelizada sobre una base dulce de galleta vegana. Precortada en 14 porciones. ± 0 24 cm

VNCCAR04001 | 1,62 kg x 1



CHEESECAKE DE CARAMELO A LA SAL

Base de galleta crujiente, cheesecake cocida al horno con caramelo a la sal, veteada con caramelo a la sal. Precortada en 14 raciones. ± 0 25 x 3,5 cm

LCCSAL02001 | 1,5 kg x 1



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. $\varnothing 25 \times 5,5$ cm

LCCORE03001 | 1,2 kg x 1



CHEESECAKE CON CARAMELO CHOCOLATE

Base de galleta crujiente, cheesecake cremosa con trocitos de caramelo cubiertos de chocolate. Decorada con trocitos de caramelo y caramelo con chocolate. Precortada en 14 raciones. ± 0 24 x 4 cm

LCHCHON04001 | 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. ± 0 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. Ø 23 x 8 cm



LCACAR11001 | 1,5 kg x 1



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



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



FUDGE CAKE

Bizcocho de cacao, ganache. 3 capas. Precortado en 16 raciones.

± Ø 22 x 8 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. ± Ø 15 x 6 cm



LCABIR03002 | 610 g x 2

Tartas de chocolate



NUEVO FORMATO

PASTEL DE CHOCOLATE TRADICIÓN

Pastel de chocolate negro al 14%. Precortado en 12 porciones.
± Ø 25 x 3 cm

4925 | 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



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 DÚO DE CHOCOLATES

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

100008 | 900 g x 1



TARTA DE CHOCOLATE VEGANA SIN GLUTEN

Libre de gluten, lacteos, huevos y frutos secos.
± Ø 18 cm

180028 | 1 kg x 1



Tartas



+ 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



TARTA DE SANTIAGO

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



95540 | 1 kg x 1



TARTA ESMERALDA

Tarta de almendras (18%). ± Ø 26 cm



180027 | 600 g x 3



FLAN

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



160572 | 1,8 kg x 3



NUEVA RECETA

MASSINI

Bizcocho, trufa de chocolate, nata, yema tostada.

± Ø 24 cm



180044 | 1,2 kg x 1

Tartas de queso



TARTA DE QUESO MANCHEGO CREMOSA

Crema de queso Manchego con queso crema
Philadelphia. $\pm \varnothing 24$ cm

IC18124 | 1,4 kg x 1



TARTA DE QUESO CREMOSA

Queso crema (34%).
 $\pm \varnothing 22$ cm

IC13516 | 1,5 kg x 1



NUEVO

TARTA DE QUESO CREMOSA DE PISTACHO

Queso crema (34%) y pasta pura de pistacho.
 $\pm \varnothing 25$ cm

180039 | 1,5 kg x 1



NUEVO

TARTA DE QUESO CREMOSA DE CHOCOLATE

Queso crema (28%) y cacao.
 $\pm \varnothing 25$ cm

180046 | 1,5 kg x 1



Tartas precortadas



TARTA TERCIOPELO

Bizcocho red velvet, crema de queso.

Precortado en 14 raciones.

± Ø 21 cm



LCARED09001 | 1,6 kg x 1



TARTA MUERTE POR CHOCOLATE

Bizcocho de chocolate negro 52%.

Precortado en 16 raciones.

± Ø 22 cm



LCACHO29001 | 1,9 kg x 1



TARTA DE ZANAHORIA

Bizcocho de zanahoria con canela, crema de queso.

Precortado en 14 raciones.

± Ø 21 cm



LCACAR16001 | 1,75 kg x 1

Tartas para cortar



TARTA LOTUS

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

Ø 16 CM

IC4977 | 530 g x 2

Ø 24 CM

IC4978 | 1 kg x 1

 4 h -4°C

 4 d -4°C



TARTA FRAMBUESA PISTACHO

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

Ø 16 CM

IC4938 | 475 g x 2

Ø 24 CM

IC4939 | 1 kg x 1

 4 h -4°C

 4 d -4°C



TARTA ROCHER

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

Ø 16 CM

IC4942 | 550 g x 2

Ø 24 CM

IC4943 | 1,15 kg x 1

 4 h -4°C

 4 d -4°C



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 | 850 g x 1

 4 h -4°C

 4 d -4°C



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

IC4944 | 530 g x 2

Ø 24 CM

IC4945 | 1,1 kg x 1

 4 h -4°C

 4 d -4°C



TARTA LIMA LIMÓN

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

Ø 16 CM

IC4940 | 430 g x 2

Ø 24 CM

IC4941 | 990 g x 1

 4 h -4°C

 4 d -4°C

Tiramisú



TIRAMISÚ ORIGINAL

Bizcocho de café, mousse de mascarpone, decoración de cacao en polvo (de 6 a 8 raciones).
± 37 x 9 x 5,5 cm

4861 | 750 g x 3



+ TIRAMISÚ

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

95306 | 800 g x 3



TIRAMISÚ SAVOIARDI

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

150013 | 1 kg x 2



TIRAMISÚ A LA CUCHARA

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

3687 | 2,8 kg x 1



Bandas



OPÉRA

Bizcocho joconde empapado en café, ganache de chocolate, crema de café y cobertura de chocolate.
± 36 x 9 x 3 cm

2552 | 590 g x 3



CRUJIENTE DE CHOCOLATE Y AVELLANA

Bizcocho joconde de cacao, crujiente de avellana, mousse de chocolate, bizcocho genovés de cacao. Exterior liso.
± 36 x 9 x 3 cm

4923 | 670 g x 3





SELECCIÓN DEL CHEF

Creaciones

JESSICA PREALPATO

Chef pastelera, París



- Materias primas de calidad, procedentes de pequeños productores
- Pastelería centrada en resaltar la esencia de cada ingrediente
- Enfoque ético y responsable

Sujeto a disponibilidad de materias primas.



NUEVO

CAKE DE HARINA DE CASTAÑA, MIEL DE CASTAÑO, AVELLANA Y JENGIBRE CONFITADO

Miel de castaño de Córcega seleccionada por Serge Frigara, harina de castaña Mama Grana, cubitos de jengibre confitado, avellanas caramelizadas y tostadas con miel de castaño, cubierto con glaseado de miel de castaño y azúcar integral. ± 19 x 9 x 8 cm



96080 | 600 g x 6



NUEVO

CAKE DE HARINA DE MIJO, SEMILLAS, PIEL DE NARANJA Y CUATRO ESPECIAS

Harina de mijo (origen Suroeste – Moncrabeau), harina de trigo tostado seleccionada por Philippe Guichard, sirope de arce, ciruelas, pasas y pasas doradas. Decorado con semillas de calabaza y girasol caramelizadas y tostadas, glaseado con sirope de arce. ± 19 x 9 x 8 cm



96081 | 600 g x 6

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. ± 33 x 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. ± 33 x 11 cm



160274 | 1,35 kg x 2

Cakes para cortar



NUEVO

CAKE NARANJA CRANBERRIES

Cake de naranja con ralladura y arándanos enteros. Para cortar.
± 29 x 11 cm



LCABOR01002 | 1,25 kg x 2



NUEVO

CAKE DE NUECES

Con chips de nueces y decoración de nueces picadas. Para cortar.
± 20 x 10 x 7 cm



95921 | 600 g x 6



BANANA BREAD

Bizcocho de plátano con pepitas de chocolate, semillas de girasol, calabaza y arándanos.
Para cortar. ± 20 x 10 x 8 cm



95812 | 600 g x 6



+ CAKE DE LIMÓN

Bizcocho financier de limón elaborado con mantequilla pura, polvo de almendras y ralladuras de limón. Para cortar. ± 24 x 11 x 7 cm



3563 | 1 kg x 3



+ CAKE MARMOLEADO DE CHOCOLATE

Sutil unión entre un cake natural de mantequilla pura y un financier de chocolate hecho con mantequilla pura y polvo de almendras.
Para cortar. ± 24 x 11 x 7 cm



4046 | 620 g x 4



NUEVO CAKE DE LIMÓN YUZU SIN GLUTEN

Harina de maíz, zumo de yuzu, zumo de limón de Sicilia, ralladuras de limón.

± 24 x 11 cm



5012 | 600 g x 4

PASTELERÍA EN GRAN FORMATO

Pasteles



SELVA NEGRA

Bizcocho 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

Bizcocho, mousse de chocolate negro, mousse de chocolate blanco.
Cortado en 24 porciones.
± 36 x 24 cm

100300 | 1,5 kg x 1



+ SAN MARCOS

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

± 36 x 24 cm

100299 | 1,8 kg x 1



Bizcochos



BIZCOCHO DE CANELA Y FRUTOS SECOS

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

± 38 x 28 x 3,8 cm

160107 | 2,5 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.
± 38 x 28 x 3,8 cm

160108 | 2,5 kg x 1



BIZCOCHO DE LIMÓN Y CROCANTI

Bizcocho de limón con crocanti de avellana.

± 38 x 28 x 3,8 cm

160106 | 2,5 kg x 1



NUEVO

BIZCOCHO DE NUECES

Bizcocho de nueces con trocitos de nueces.
± 38 x 28 x 3,8 cm

161040 | 2,8 kg x 1



NUEVO

BIZCOCHO DE CHOCOLATE CON PEPITAS

Bizcocho de chocolate con pepitas de chocolate negro.
± 38 x 28 x 3,8 cm

161039 | 2,8 kg x 1



Minis: un formato versatil



SIEMPRE HAY SITIO PARA **UN PEQUEÑO POSTRE**

Cuando el menú ha sido contundente, pero el **deseo de un toque dulce** sigue presente, los **formatos pequeños** permiten disfrutar de un buen postre incluso al final de una gran comida. Una propuesta ligera, atractiva y fácil de integrar en cualquier momento del día.

VERSATILIDAD PARA EL SERVICIO

Ideales para la **sobremesa**, el **café gourmand**, la **merienda** o como **cierre de menú**, estos formatos se adaptan a distintos momentos de consumo y permiten crear surtidos equilibrados, fáciles de servir y visualmente atractivos.

EQUILIBRIO ENTRE **PLACER** Y **RENTABILIDAD**

Porciones controladas que ofrecen una excelente relación calidad-precio, **facilitan la gestión diaria** y aportan valor tanto al cliente final como al profesional, sin renunciar a la calidad ni a la experiencia.

Minis dulces y salados



Petits fours salados



CANAPÉS VEGETARIANOS

6 recetas: Burger con crema de cilantro yuzu, guisantes de nieve, salsa teriyaki y sésamo tostado. Sándwich de verduras con pan de molde verde, verduras y pan de molde de cereales. Cake de cebolla con mousse de mascarpone y frambuesa, nueces y arándanos rojos. Financier de tomate con crema de ricotta, bolitas de mozzarella y tomates marinados. Blini 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.

TDP000096 | 11 g x 54



CANAPÉS SALADOS TRADICIÓN

9 recetas: Financier de tomate y crema de queso de cabra. Pan nòrdico de cangrejo y guacamole. Pan negro con rillettes 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.

TDP000089 | 10 g x 54



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

MINI QUICHES VEGETARIANOS

Mini quiches precocidas en una pasta de tomate y mantequilla pura. 5 sabores: espinacas con ricotta, coliflor con queso azul, dúo de pimientos, champiñones con setas, chalotas y verduras confitadas. Bandeja especial para hornear. $\pm \text{Ø} 3 \times 4 \text{ cm}$

160242 | 20 g x 125



MINI QUICHES DELICIA

5 sabores: salmón-eneldo, tomate queso de cabra-albahaca, lorraine (queso y bacon), champiñones-ajo-perejil, coliflor-brócoli. Mini quiches precocidas. 125 unidades repartidas en 5 bandejas de 25 piezas para hornear. $\pm \text{Ø} 3 \times 4 \text{ cm}$

96781 | 18 g x 125



Petits fours salados



NUEVO

TRILOGÍA DE BLOQUE DE FOIE GRAS

10 piezas de bloque de foie gras frambuesa. 10 piezas de bloque de foie gras mango especiado. 10 piezas de bloque de foie gras frutos rojos. 2 bandejas de 30 piezas.

160545 | 13 g x 60



MINI TATIN VERDURAS DEL SOL

Hojaldre de pura mantequilla cubierto con pimientos rojos, pimientos amarillos, cebolla, calabacín, berenjena y tomate. $\pm 4,5 \times 2$ cm

160492 | 25 g x 96



MINI CHEESE NAAN

Mini panes especiales rellenos con queso crema.

160546 | 13,5 g x 80



MINI BAGEL SALMÓN

Mini bagel de amapola, salmón ahumado, queso fresco con cebolleta y limón. Para consumir frío o caliente. $\pm \varnothing 4,4 \times 3$ cm

160482 | 16 g x 48



Petits fours salados

Freír 2-3 min a 170 °C y vaporizar 2-3 min tapado.



NUEVO

DUMPLING DE TOFU

Tofu orgánico 30%, col, cebolla, zanahoria, cebollino y jengibre fresco, shitake seco, fideos de soja y especias. Masa de trigo y colorante natural.



180029 | 20 g x 100



NUEVO

DUMPLING DE POLLO CURRY

Picada de muslo de pollo 30%, col, cebolla, zanahoria, cebollino, jengibre fresco y especias. Masa de trigo y cúrcuma.



180030 | 20 g x 100



NUEVO

DUMPLING DE TERNERA

Picada de vaca mallorquina 30%, col, cebolla, zanahoria, cebollino, jengibre fresco y especias. Masa de trigo, colorante natural y tomate.



180031 | 20 g x 100



NUEVO

MINI MADELEINE DE CHEDDAR Y EMMENTAL

Con queso rallado encima.
± 6,54 x 4 x 2,7 cm



160584 | 13 g x 93



NUEVO

MINI MADELEINE DE TOMATE Y HIERBAS PROVENZALES

Tomates y hierbas provenzales.
± 6,54 x 4 x 2,7 cm



160583 | 13 g x 93



MINI SÁNDWICH COMTÉ TRUFA

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



6509 | 8 g x 32

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



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





Macarons
hol



SURTIDO DE MACARONS

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

2876 | 12 g x 48



MACARON DE CAFÉ

Ganache de chocolate blanco con infusión de café.

$\pm \varnothing 4,2$ cm

95462 | 16 g x 45



MACARON CREMA DE LIMÓN

Macaron con crema de limón.

$\pm \varnothing 4,2$ cm

95394 | 16 g x 45



MACARON DE VAINILLA

Macaron con ganache de vainilla.

$\pm \varnothing 4,2$ cm

95308 | 16 g x 45



MACARON DE CHOCOLATE

Macaron con ganache de chocolate.

$\pm \varnothing 4,2$ cm

95309 | 16 g x 45



MACARON DE CARAMELO

Macaron con ganache de caramelo.

$\pm \varnothing 4,2$ cm

95312 | 16 g x 45



MACARON DE PISTACHO

Macaron con ganache de pistacho.

$\pm \varnothing 4,2$ cm

95313 | 16 g x 45



MACARON DE FRAMBUESA

Macaron con mermelada de frambuera.

$\pm \varnothing 4,2$ cm

95315 | 16 g x 45



MACARON DE MANGO MARACUYÁ

Macaron con mermelada de mango y maracuyá.

$\pm \varnothing 4,2$ cm

95350 | 16 g x 45



Surtidos dulces



PETITS FOURS DULCES ART DECO

6 recetas: 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 gianduia y trocitos de avellanas. 8 unidades de cada. Stock limitado.



TDP004183 | 11,5 g x 48



PETITS FOURS DULCES TRADICIÓN

8 recetas: Pastel de fresa. Financier de pistacho y albaricoque. Amandine de limón con gelatina y ralladura de limón. Éclair de chocolate. Mini opéra. Crumble de cacao y mousse de chocolate. Crumble de frambuesa. Tartaleta de cacao con caramelo y nueces pecán. 6 unidades de cada.



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

Surtidos dulces



SURTIDO DE 5 MINI TARTAS

Lemon pie, Cheesecake de cookie, Brownie, Toffee pecan pie, Tarta de cerezas negras y avellanas. 2 tartas de cada. Precortadas en 10 raciones.
± Ø 15 cm

TDEASS41100 | 47 g x 100



SURTIDO DE 5 MINI PASTELES INGLESES

Victoria cake, Fudge cake, Red velvet cake, Carrot cake, Lemon cake. 1 pastel de cada. Precortados en 12 raciones.
± Ø 15 cm

TDEASS43060 | 41 g x 60



SURTIDO DE MINI VASITOS

4 recetas: Tiramisú, Dos chocolates, Limón merengue, Frambuesa-Vainilla. 9 unidades de cada.

TDP005575 | 30 g x 36



Petits fours dulces

HASTA 15G



SURTIDO DE PASTAS DE TÉ

Aprox. 144 unidades.

100311 | 1 kg x 1



CHOUQUETTES (BUÑUELOS)

Masa choux rebozada en azúcar perlado.
± Ø 3 x 2 cm

95519 | 5 g x 120



NUEVO

MINI CUADRADO AVELLANA

Galleta de avellana, crujiente de avellana, praliné de avellana, decoración de avellana caramelizada. ± 3 x 3 x 2,5 cm

4954 | 14 g x 108



MINI GOFRE DULCE

Un clásico en su versión mini.

± 6 x 5,5 x 1,6 cm

160485 | 15 g x 120



NUEVO

BOMBÓN HELADO CHOCO AVELLANA

Relleno de praliné de avellana recubierto bañado en chocolate negro y chocolate con leche.

± Ø 3 x 5,7 cm

180032 | 15 g x 108



NUEVO

BOMBÓN HELADO MANGO

Bañado en chocolate negro.

± Ø 3 x 5,7 cm

180034 | 15 g x 108



NUEVO

BOMBÓN HELADO PISTACHO

Relleno de crema de pistacho bañado en chocolate blanco.

± Ø 3 x 5,7 cm

180033 | 15 g x 108



Petits fours dulces

HASTA 20G



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 FINGER LIMÓN MERENGUE FLAMBEADO

Pasta sablé, crema de limón de Sicilia, bizcocho joconde, merengue flambeado.
± 5 x 2 x 3 cm

4853 | 20 g x 98



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



MINI CAFÉ

Sablé bretón, cremoso de chocolate con leche aromatizado con café.
± 3 x 3 x 2,5 cm

160035 | 18 g x 120



Freír 2-3 min a 170 °C
y vaporizar 2-3 min
tapado.

NUEVO

SURTIDO DE DUMPLINGS DULCES

3 sabores: Manzana, cacao y avellanas, limón y jengibre. 40 unidades de cada.
± 8,5 x 3 x 4 cm

180040 | 20 g x 120



Petits fours dulces

HASTA 20G



MINI CARAMELO LOTUS

Bizcocho magdalena, crujiente de praliné y galleta Lotus, cremoso de caramelo y galleta Lotus, lámina crujiente de chocolate blanco. $\pm 4,5 \times 2,5 \times 2$ cm

160438 | 15 g x 120



MINI CHOCOLECHE CROCANTI

Bizcocho tierno de canela con azúcar crocanti. Chantilly montada de chocoleche. Acabado chocolate terciopelo.

$\pm 3,5 \times 3$ cm

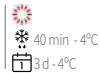
160157 | 17 g x 126



MINI RUSO

Bizcocho de magdalena, crema de praliné, lámina de chocolate blanco. $\pm 3,5 \times 3$ cm

160039 | 18 g x 120



MINI LIMÓN

Bizcocho de magdalena, crema de limón, brillo de chocolate blanco. $\pm 3,5 \times 3 \times 2,5$ cm

160040 | 18 g x 106



TOCINILLOS DE CIELO

Yema de huevo y azúcar.

88254 | 18 g x 80



LIONESAS

Pasta choux rellena de nata montada. $\pm 4,5 \times 4,5$ cm

180017 | 19 g x 35



Petits fours dulces

HASTA 25G



PETITS CHOUX CLÁSICOS

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

± Ø 4 cm

95271 | 18 g x 48



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 caramel. ± Ø 4 cm

95205 | 18 g x 48



TRIO ÉCLAIRS CLÁSICO

Chocolate, vainilla, caramel. ± 7,5 x 3,7 x 3,3 cm

95685 | 25 g x 30



TRIO ÉCLAIRS DE FRUTA

Frambuesa, maracuyá, pistacho. ± 7,5 x 3,7 x 3,3 cm

95686 | 25 g x 30



Petits fours dulces

HASTA 25G



MINI MANGO

Cremoso de mango y pasión, bizcocho magdalena, nata monté de mango y perlas Caramelia.

± Ø 3,5 x 3,8 cm

161011 | 20 g x 56



MINI LIMÓN

Cremoso de limón sobre streusel y nata de citricos con polvo de pistacho.

± Ø 3,5 x 3,8 cm

161012 | 20 g x 56



MINI CROCANTI

Bizcocho crocanti de almendra, chantilly chocolate con ganache monté de chocolate negro y escamas de cobre pailleté.

± Ø 3,5 x 3,8 cm

161013 | 20 g x 56



MINI CHOCOLATE BROWNIE

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

± 4 x 2,5 x 2,5 cm

160036 | 20 g x 98



SURTIDO DE PIC'POP

Surtido Pic'pop de masa choux: chocolate, frambuesa y caramelo.

± Ø 3,5 cm

95363 | 20 g x 48



CUP CAKES VARIADOS

3 sabores: chocolate, fresa, maracuyá. 18 unidades de cada sabor.

± 3,5 x 3,5 cm

100281 | 24 g x 54



MINI BERLINAS CACAO AVELLANA

Sin aceite de palma.

± Ø 5 x 3,5 cm

520019 | 25 g x 140



Petits fours dulces

HASTA 30G



MINI DACQUOISE CHOCO AVELLANAS

Bizcocho dacquoise de avellana con trocitos de chocolate.

± Ø 6 x 3 cm

4912 | 25 g x 60

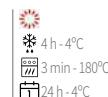


MINI TATIN

Pasta brisa de mantequilla pura, manzanas caramelizadas.

± Ø 5 cm

4838 | 25 g x 48



MINI PASTEL DE NATA

Hechos en Portugal.

± 5 cm

502873 | 25 g x 144



Hornear 3min a 180°C
para darle un toque crujiente



MINI FINANCIER DE ALMENDRA

Bizcocho de almendra y mantequilla pura.
± 7,5 x 2,5 x 2,5 cm

4022 | 25 g x 50



BUFFET CAFÉ PRALINÉ

Bizcocho de café, cremoso de praliné, chantilly de café. Brillo de café.

± 3,5 x 3,5 x 4 cm

160161 | 26 g x 88



MINI BROWNIE DULCE DE LECHE

Brownie de chocolate con dulce de leche y nueces.

± 3,5 x 3,5 x 3,7 cm

160024 | 27 g x 88



Petits fours dulces

HASTA 35G



BIZCOCHO CARROT CAKE

Bizcocho de zanahoria y nueces.
± 3,8 X 2,8 x 3,8 cm

160033 | 25 g x 100



BIZCOCHO MIEL, MANZANA Y ESPECIAS

Bizcocho de miel, manzana y especias.
± 3,8 X 2,8 x 3,8 cm

160030 | 25 g x 100



BIZCOCHO LIMÓN

Bizcocho de limón.
± 3,8 X 2,8 x 3,8 cm

160031 | 25 g x 100



BIZCOCHO PLÁTANO

Bizcocho de plátano.
± 3,8 X 2,8 x 3,8 cm

160032 | 25 g x 100



MINI BUFFET ZANAHORIA Y COCO

Bizcocho esponjoso de zanahoria y nueces con mousse de coco.
± 3,5 x 3,5 x 3,7 cm

160022 | 27 g x 88



MINI APPLE PIE

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

160028 | 35 g x 88



Petits fours dulces

HASTA 50G



MINI BRIOCHE CON CREMA MUSELINA

Brioche relleno con crema muselina (crema pastelera con mantequilla), cubierto de azúcar perlado. $\pm \varnothing 5,3 \times 4,8$ cm

160269 | 33 g x 96



MINI COULANT DE CHOCOLATE

Bizcocho de chocolate negro con interior líquido.

$\pm \varnothing 5 \times 2$ cm

4162 | 35 g x 60



MINI CHEESECAKE DE VAINILLA

Auténtica cheesecake americano con vainas de vainilla de Madagascar y base de galleta crujiente. $\pm \varnothing 6,5$ cm

ICCBBAK07028 | 40 g x 28



MINI TORRIJAS

Aprox. 30 unidades.

100316 | 40 g x 30



MINI MILHOJAS DE CREMA

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

$\pm 4 \times 4$ cm

100283 | 45 g x 40



NUEVO

MINI TARTALETA DE LIMÓN

Nuestra clásica tarta de limón en una base de masa dulce.

$\pm \varnothing 6$ cm

TTACIT03024 | 48 g x 24



Petits fours dulces

HASTA 65G



NUEVO

MINI CAKE INGLÉS

Bizcocho Victoria tierno con nata y mermelada, espolvoreado con azúcar glas.

TCAVIC06025 | 45 g x 25



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 TIRAMISU TORTE

Capas de bizcocho infusionadas con licor de café, queso mascarpone y decoración de cacao en polvo. $\pm 4,5$ cm

ITOTIR05035 | 50 g x 35



NUEVO

MINI CHEESECAKE DE LIMÓN

Cheesecake de limón sobre una base dulce de galleta.

$\pm 4,5$ cm

ICCLEM17035 | 55 g x 35



NUEVO

MINI CHEESECAKE DE ARÁNDANOS

Cheesecake de arándanos con glaseado de arándanos sobre una base dulce de galleta. $\pm 4,5$ 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. ± 6 cm

TFLBAN03024 | 58 g x 24



MINI FONDANT DE CHOCOLATE

Chocolate 52% de cacao.

$\pm 5,5 \times 2$ cm

3332 | 65 g x 60



Caprichos dulces



ROCAS DE TÉ VERDE MATCHA

Chocolate blanco con matcha y un toque crujiente con peta-Z. Aprox. 225 unidades.

100371 | 1 kg x 1



ROCAS DE CHOCOLATE NEGRO

Chocolate negro con peta-Z. Aprox. 190 unidades.

100028 | 1 kg x 1



ROCAS DE CHOCOLATE GOLD Y ALMENDRAS

Chocolate carameloso con almendras tostadas, mezcla de spéculoos y peta zetas. Aprox. 225 unidades.

100345 | 1 kg x 1



ROCAS DE CHOCOLATE GOLD Y KIKOS

Chocolate carameloso con kikos barbacoa molidos, mezcla de spéculoos y peta zetas. Aprox. 220 unidades.

100346 | 1 kg x 1



ROCAS DE CHOCOLATE RUBY Y ALMENDRAS

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

100348 | 1 kg x 1



ROCAS DE CHOCOLATE BLANCO

Chocolate blanco con peta zetas y café liofilizado. Aprox. 200 unidades.

100027 | 1 kg x 1



ROCAS DE YOGUR Y SOJA

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

100288 | 1 kg x 1



Caprichos dulces



TRUFAS DE LOTUS

Ganache de crema Lotus con trocitos de galleta Lotus, cobertura de chocolate negro y cacao.

± 2,5 x 2,5 x 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.

± 2,5 x 2,5 x 2 cm

160432 | 10 g x 140



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



AGUSTÍ
TORELLO MATA

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.

± 2,5 x 2,5 x 2 cm

160146 | 10 g x 140



TRUFAS DE CHOCOLATE NEGRO

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

± 2,5 x 2,5 x 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.

± 2,5 x 2,5 x 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.

± 2,5 x 2,5 x 2 cm

160100 | 8 g x 175



Caprichos dulces



TRUFAS HELADAS

Trufas de chocolate aromatizadas con Brandy, decoradas con granulado de chocolate.
± Ø 3 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 CHOCOLATE BLANCO MARACUYÁ

Aprox. 195 unidades.

100003 | 1 kg x 1



PALITOS DE NARANJA CON CHOCOLATE NEGRO

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

100340 | 1 kg x 1



ALMENDRA DE CHOCOLATE BLANCO

Interior de chocolate blanco con aceite natural de almendra. Aprox. 200 unidades.

100312 | 1 kg x 1



Caprichos dulces



NUEVO

MINI TABLETA FRUTA DE LA PASIÓN, JENGIBRE Y CACAO

Chocolate blanco de fruta de la pasión, aroma de jengibre y crumble de cacao.
± 3,5 x 2,5 cm

100385 | 1 kg x 1



MINI TABLETA CHOCOLATE GOLD

Chocolate blanco caramelito con especias (canela, clavo, nuez moscada), trocitos de almendra caramelizada, crumble de chocolate negro.
Aprox. 180 unidades. ± 3,5 x 2,5 cm

100355 | 1 kg x 1



MINI TABLETA CHOCOLATE RUBY

Chocolate ruby con pimienta rosa y trocitos de crumble de frambuesa. Aprox. 200 unidades.
± 3,5 x 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. ± 3,5 x 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.
± 3,5 x 2,5 cm

100343 | 1 kg x 1



SURTIDO DE CHOCO BRICKS

Chocolate blanco, chocolate con pistacho y sal negra, chocolate ruby, chocolate de caramelito y chocolate negro.

100372 | 1 kg x 1



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



Pan y Desayuno



Panes para compartir



HOGAÑA DE CALABAZA Y NUECES

Pan especial de calabaza y nueces.

± 23 x 11 x 6,5 cm

178179 | 350 g x 20



PAN MUESLI

Pan moldeado con semillas de calabaza, sésamo, girasol y lino, pasas, manzana y albaricoque seco. ± 39 x 29 x 23 cm

160484 | 500 g x 12



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. ± 21 x 17 x 8 cm

96880 | 400 g x 12



PAN MULTICEREALES

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

96639 | 450 g x 22



PAN RÚSTICO

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

± 38 cm

96864 | 450 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. ± 28 x 12 x 7 cm

96897 | 600 g x 12



Panes para compartir



NUEVO

HOGAZA CHOCOLATE

Base de cacao e inclusiones de pepitas de chocolate. $\pm 20 \times 9 \times 7$ cm



96869 | 400 g x 20



NUEVO

HOGAZA CRANBERRIES

Con trocitos de arándanos (24%). $\pm 20 \times 9 \times 7$ cm



96868 | 400 g x 20



BAGUETTE TRADICIONAL

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



160495 | 280 g x 35



BAGUETTINA NATURAL

Harina de trigo, sello de calidad "Label Rouge". ± 27 cm



96312 | 140 g x 50



MEDIA BAGUETTE DE CEREALES

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

$\pm 22 \times 6 \times 4$ cm



96898 | 140 g x 50



CHAPATA

Harina de trigo con aceite de oliva virgen extra.

$\pm 21 \times 7,5 \times 4$ cm



160461 | 140 g x 50



CHAPATA BOCADILLO

Harina de trigo y de centeno.

± 25 cm



96182 | 125 g x 40

Creaciones

JEAN-LUC BEAUHAIRE



Premiado como Mejor Panadero de Francia, desarrolla una línea especial con la más pura tradición de la panadería francesa.



- Corteza crujiente y dorada
- Elaboración tradicional con masa madre
- Miga aireada y suave. Acabado artesanal



PANECILLO DE AUTOR

Pan elaborado con harina de trigo y masa madre, enriquecido con semillas de sésamo tostadas para un toque único.

± 8,5 x 7 cm



160553 | 55 g x 120



PANECILLO CEREALES DE AUTOR

Pan elaborado con harina de trigo, masa madre, semillas de cáñamo, calabaza, girasol, lino marrón y sésamo. Rico en fibra, proteínas vegetales y ácidos grasos esenciales. Tan sano como sabroso. ± 8,5 x 7 cm



160554 | 55 g x 120

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



PANECILLO GOURMET

Harina de trigo, masa madre de trigo.

± 9,5 x 5,5 x 3,5 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

37089 | 55 g x 140





Panes individuales



MINI CHAPATA

Harina de trigo, corteza crujiente.

± 12 x 6,5 cm



96183 | 70 g x 84



PAN CON SEMILLAS DE MIJO SIN GLUTEN

Mezcla de harinas integrales de arroz, mijo, trigo sarraceno, arroz, almidón de maíz y semillas de mijo. Calentar en su envase individual.

± 8 x 4 x 4 cm



24336 | 45 g x 50



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

Pan burger



BUN'N'ROLL

Elaborado con masa de croissant de mantequilla pura. Ideal para crear burgers o bocadillos originales. Textura muy ligera.

± Ø 8,5 x 3 cm



24332 | 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



PAN BURGER NATURAL

Cortado.

± Ø 11 cm

24160000 | 110 g x 30



PAN BURGER CLÁSICO NATURAL

Cortado.

± Ø 10 cm

96664 | 60 g x 36



NUEVA RECETA

PAN BURGER CRISTAL MULTICEREALES

A base de aceite de oliva virgen extra. 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



NUEVO FORMATO

PAN BURGER BLACK CEREALES

Con tinta de sepia, pimienta negra. Topping de multicereales. Cortado ± Ø 12 cm

160234 | 90 g x 24



PAN BURGER CLÁSICO SÉSAMO

Topping de sésamo. Cortado. ± Ø 11 cm

160353 | 80 g x 30



PAN BURGER ESPOÑOSO

Pan burger esponjoso, receta a base de patatas. Sin cortar. ± Ø 11 cm

160510 | 80 g x 50



PAN BURGER CEBOLLA Y QUESO EMMENTAL

Topping de cebolla. Cortado. ± Ø 10 cm

96661 | 70 g x 36



BAGEL CRISTAL

Harina de trigo, masa madre fermentada 4,2%, aceite de oliva. Precortado. ± Ø 11 cm

60875 | 55 g x 60



BAGEL CON SEMILLAS DE SÉSAMO

± Ø 11 cm

160222 | 115 g x 30



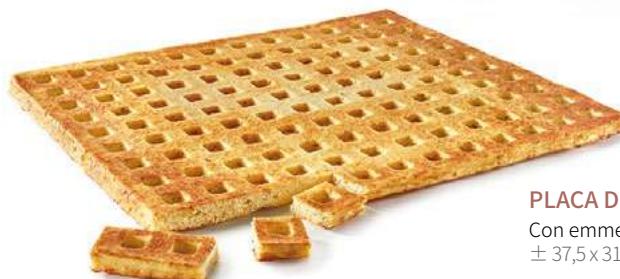
BAGEL CON SEMILLAS DE AMAPOLA

± Ø 11 cm

160223 | 115 g x 30



Panes especiales



PLACA DE GOFRE QUESO PEREJIL

Con emmental francés. Ideal para catering.
± 37,5 x 31,5 cm



687302 | 1,1 kg x 3



PAN BAO NEGRO

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

180006 | 30 g x 100



PAN BAO BLANCO

Masa de harina fermentada y cocinada al vapor.

180007 | 30 g x 100



FOCACCIA 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





Bollería

GAMA PREMIUM

La mantequilla Charentes-Poitou DOP, elaborada artesanalmente con leche local, destaca por su sabor auténtico y calidad excepcional. Es considerada una de las mejores mantequillas del mundo por chefs y gastrónomos.



CROISSANT “ÉCLAT DU TERROIR”

23% de mantequilla D.O.P.

± 13 x 6,5 x 4,5 cm



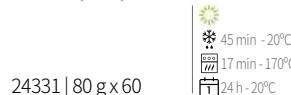
24333 | 80 g x 60



CAÑA DE CHOCOLATE “ÉCLAT DU TERROIR”

21% de mantequilla D.O.P., 9% de chocolate.

± 10 x 6,5 x 3,5 cm



24331 | 80 g x 60



MINI CROISSANT

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

± 8,5 x 4,5 x 2,5 cm



24334 | 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



24335 | 35 g x 210



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

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



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



Bollería

GAMA GOURMET



CROISSANT

23% de mantequilla.

± 11x5x3,5 cm



96119 | 60 g x 70



CAÑA DE CHOCOLATE

20% de mantequilla,
9% de chocolate.

± 10x6,5x3,5 cm



96112 | 75 g x 70



PAN DE PASAS

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

± 10x8x3 cm



96052 | 110 g x 60



MINI CROISSANT

23% de mantequilla fina.

± 7x4x2,5 cm



96760 | 20 g x 260



MINI CAÑA DE CHOCOLATE

19% de mantequilla fina,
14% de chocolate.

± 6x4x2,5 cm



96761 | 28 g x 260



MINI PAN DE PASAS

14% de mantequilla fina,
13% de pasas.

± 5,5x4,5x2,5 cm



96762 | 30 g x 260



CROISSANT CHOCOLATE AVELLANA

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



40884 | 90 g x 40



MINI TRENZA DE CHOCOLATE

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

± 9,5x3x2 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

Brioche y rolls



BRIOCHE DE MANTEQUILLA

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



96970 | 400 g x 6



CINNAMON ROLL PARA HORNEAR

Rollo de canela danés, que al hornearse toma un bonito color dorado. $\pm \varnothing 11 \times 3$ cm



44008863 | 110 g x 32



ROLLO DE CANELA

Rollo de canela con glaseado de azúcar. $\pm \varnothing 7,5 \times 5,5$ cm



96845 | 95 g x 24



Bolleria



NY ROLL

New York roll para rellenar. Masa croissant de mantequilla pura. $\pm \varnothing 9,5$ cm



86041 | 58 g x 36



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

Crema de limón ideal para rellenar vasitos, macarons y tartaletas.



3223 | 600 g x 4

MÁS MANGAS DISPONIBLES P.131

Crepes



CREPES DE BRETAÑA

Crepes de huevos, leche fresca, mantequilla, aromatizados con flor de azahar. Crepes dobladas por la mitad. $\pm 0,25$ cm

95404 | 40 g x 50



MINI CREPES DULCES

Mini crepes de huevos y leche fresca aromatizados con vainilla. Servir a temperatura ambiente o caliente. Paquetes de 15 unidades. $\pm 0,10$ cm

95411 | 15 g x 180



CREPES TIERNOS

Crepes tiernos, dulces y avainillados.

$\pm 0,22$ cm

160214 | 80 g x 32



PANCAKES

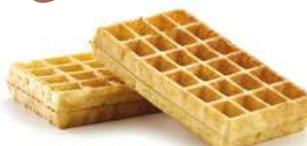
Pequeños crepes gruesos estilo americano, ideales para el desayuno.

$\pm 0,11$ cm

96814 | 40 g x 72



Gofres



GOFRES DE BRUSELAS

Auténtico gofre de Bruselas. Posibilidad de calentar en la tostadora o en la gofrera. $\pm 17 \times 10 \times 3$ cm

160609 | 80 g x 24



GOFRES DE LIEJA

Huevos camperos. Sin embalaje.

$\pm 13,5 \times 10 \times 2,5$ cm

160610 | 100 g x 27



GOFRES DE LIEJA

Con trocitos de azúcar perlado. Posibilidad de calentar. Embalaje individual.

160394 | 100 g x 48



Lista
para decorar



Base de tartas

BASES HORNEADAS



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



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



SURTIDO DE MINI CONOS SALADOS

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

160471 | 4,5 g x 180



MINI TAPA DE MACARON

Mini concha crocante de almendra con interior blanco.
± Ø 4,42 cm

95352 | 3 g x 192



TAPA DE MACARON NATURAL

Concha crocante de almendra con interior blanco.
± Ø 7 cm

2889 | 20 g x 36



BASES CRUDAS



HOJALDRE DE MANTEQUILLA

Receta con mantequilla pura (28%). Sin pinchar. Mantequilla concentrada: mantequilla con un 99 % de materia grasa.

± 36 x 56 x 0,28 cm

540106 | 654 g x 15



1/2 PLACA HOJALDRE

Mantequilla pura (33%). Sin pinchar.

± 37 x 28 cm

540006bvf | 327 g x 15



BASE DE TARTA DULCE Ø 26

Pasta dulce cruda de mantequilla pura.

± Ø 26 cm

96686 | 300 g x 16



Cremas y mousses



NUEVO

MANGA PRALINÉ AVELLANA

Praliné de avellanas y pasta de avellanas.

4970 | 800 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 MERENGUE ITALIANO

Merengue italiano listo para servir sin tiempo descongelar.

4017 | 300 g x 4



MANGA DE CREMA DE LIMÓN

Crema de limón ideal para llenar 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 CHEESECAKE

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

4432 | 620 g x 4



MANGA DE MOUSSE DE CHOCOLATE

Ideal para elaborar postres y vasitos.

3313 | 700 g x 4



Crumbles



CRUMBLE DE ACEITUNAS NEGRAS

Pasta de aceitunas negras sin hueso mezcladas con anchoas, mantequilla, almendra, azúcar en grano y harina.

100375 | 1 kg x 1



CRUMBLE DE TOMATE

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

100364 | 1 kg x 1



MEZCLA DE CEREALES Y FRUTOS SECOS

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

100310 | 880 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 de trigo, almendra molida.

100278 | 1 kg x 1



CRUMBLE

Harina, aceite vegetal, azúcar moreno.

4104 | 830 g x 2



CRUMBLE DE KIKOS

Mantequilla, azúcar, harina, kikos.

100307 | 1 kg x 1



Crumbles



CRUMBLE DE CÍTRICOS

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



100356 | 1 kg x 1



CRUMBLE DE VIOLETAS

Mantequilla, azúcar, harina, almendra en polvo, aroma de violeta.



100373 | 1 kg x 1



CRUMBLE DE COOKIES

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



100365 | 1 kg x 1



CRUMBLE DE CHOCOLATE

Mantequilla, azúcar, harina, almendra en polvo, chocolate.



100315 | 1 kg x 1



CRUMBLE DE FRAMBUESA

Mantequilla, azúcar, harina, almendra en polvo, frambuesa.



100334 | 1 kg x 1



CRUMBLE DE PISTACHO

Mantequilla, azúcar, almendra molida, harina, pasta pura de pistacho español.



100347 | 1 kg x 1

Salsas y decoraciones

SALSAS

Philippe Uraca *Mo*

CHOCOLATE GANACHE

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

95379 | 500 ml x 7

3h -4°C
24h -4°C



CARAMELO A LA SAL

Salsa de caramelo cremoso con un toque de sal.

95380 | 500 ml x 7

3h -4°C
3d -4°C

PALITOS



PALITOS CHOCO NEGRO CROCANTE

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

100030 | 1 kg x 1

3h -4°C
3d -4°C



PALITOS CHOCO BLANCO CURRY

Aprox. 85 unidades.

\pm 30 cm

100029 | 1 kg x 1

3h -4°C
3d -4°C



PALITOS TÉ MATCHA Y COCO RALLADO

Infusión de té matcha con chocolate blanco y coco rallado. Aprox. 80 unidades.

100369 | 1 kg x 80

3h -4°C
3d -4°C

TEJAS Y REJILLAS



TEJAS DE CHOCOLATE

Aprox. 75 unidades.

100309 | 500 g x 1

2h -4°C
7d -20°C



TEJAS DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESA

Chocolate blanco, galleta crujiente de barquillo y liofilizada en polvo. Aprox. 75 unidades.

100328 | 500 g x 1

2h -4°C
7d -20°C



REJILLA DE CHOCOLATE BLANCO

\pm 21 x 15 cm

100329 | 55 g x 9

1h -4°C
30d -4°C



REJILLA DE CHOCOLATE NEGRO

\pm 21 x 15 cm

100330 | 55 g x 9

1h -4°C
30d -4°C

COULIS

EXÓTICO

Coulis de mango y maracuyá.

66063 | 500 g x 6

6h -4°C
10d -4°C

FRAMBUESA

66062 | 500 g x 6

6h -4°C
10d -4°C

FRESA

66061 | 500 g x 6

6h -4°C
10d -4°C

Índice Helados

3 Cítricos.....	17	Galleta sablé.....	18	Piña	16
Aceite de oliva	22	Gianduja	21	Piña colada	24
Albahaca	23	Gianduja	26	Pistacho	19
Albaricoque	17	Gin Tonic	24	Pistacho 5L	28
Algodón de azúcar	17	Granada	18	Pistacho de Sicilia	15
Amarena	26	Grosella negra con bayas	18	Plátano	16
Avellana	15	Haba tonka	23	Plátano chocolate avellana	19
Avellana tradición	17	Hibiscus Menta	23	Plátano pecán caramel	26
Avellana vegana	17	Jarabe de arce pecán	26	Praliné de avellanas	15
Baileys	24	Jengibre con jengibre confitado	23	Puré de castañas	15
Banana	17	Jengibre con jengibre confitado	27	Queso de cabra	14, 22
Burrita pesto	22, 26	Leche almendra	15	Queso fresco con membrillo	25
Cacahuete	17	Leche de coco	15	Queso Idiazábal	22, 25
Cactus cítricos	23	Leche fresca natural	15	Regaliz	23
Café	17	Leche merengada 5L	28	Rocher Avellana	21
Café 5L.....	28	Lichi	27	Romero	23
Café blanco de Etiopia	14	Lima	18	Ron con pasas	24
Café con granos	17	Lima con jengibre confitado	18	Rosa de Damasco	23
Café espresso de Guatemala	15	Lima con jengibre confitado	27	Salsa Yakitori	22
Café irlandés	24	Lima Kaffir	27	Salsa Yakitori	27
Canela	17	Lima verde kalamansi	27	Sésamo negro	27
Caramelo a la sal	17	Limón	18	Sidra Casera	24
Caramelo con flor de sal	15	Limón 5L	28	Sorbete chocolate negro	21
Caviar	14, 22	Limón exprimido	16	Spéculoos	19
Ceps.....	14, 22	Mandarina de Sicilia	18	Spéculoos con trocitos	18
Cereza Guinda	17	Mango	16	Stracciatella	19
Chocolate	21	Mango	18	Té verde Matcha	27
Chocolate (bote 5L)	21	Mango "Alfonso"	16	Tiramisú con mascarpone	26
Chocolate 5L.....	28	Mango Pura Fruta 5L	28	Tomate albahaca	22
Chocolate a la antigua	15	Mantecado	25	Tomillo	23
Chocolate a la antigua	21	Manzana asada	18	Torrija	25
Chocolate al punto de sal	21	Manzana verde	18	Trufa	14, 22
Chocolate blanco	21	Maracuyá	19	Turrón 5L	28
Chocolate negro Guanaja	15, 21	Maracuyá imperial Blue Elephant	16	Turrón con trocitos	25
Chocolate negro naranja	21	Mascarpone	26	Turrón suprema	25
Chocolate vegano	21	Melón	19	Vainilla 5L	28
Coco	17	Menta chocolate	19	Vainilla a las dos vainillas	14, 20
Crema de limón al estilo Lemon curd	17	Menta con hojas	23	Vainilla al estilo crema inglesa	20
Crème brûlée	17	Miel	23	Vainilla al estilo crema inglesa 5L	28
Dulce de leche	15	Miel y piñones	15	Vainilla Bourbon 5L	28
Estilo Cheesecake Oreo *	17	Mojito	24	Vainilla Bourbon infusionada	20
Frambuesa	16	Mora	19	Vainilla Bourbon infusionada leche	
Frambuesa 5L.....	28	Mostaza	22	fresca	15, 20
Frambuesa lichi rosa	23	Naranja exprimida	16	Vainilla crocanti	20
Frambuesa tradición	18	Naranja sanguina	16	Vainilla macadamia caramel	20, 26
Frambuesa violeta	23	Nata 5L	28	Vainilla pecan fudge	20, 26
Fresa	16	Nateloso	19	Vainilla vegana	20
Fresa 5L	28	Nuez	19	Violeta	19, 23
Fresa albahaca	23	Oreo *	19	Wasabi	14, 22, 27
Fresa con trocitos (Helado)	18	Parmesano	22	Yogur búlgaro 5L	28
Fresa con trocitos (Sorbete)	18	Pepino	22	Yogur búlgaro con grosella	19
Fresa Senga	16	Pera	19	Yogur búlgaro natural	19
Fusión de cítricos	18	Pera Williams	16	Yuzu	14, 27
Galleta maría	25	Pimiento asado	22		

Índice Heladerías

Acaí Sunrise	38	Chocolate belga	36	Fresa	33
Algodón de azúcar	32	Chocolate blanco crunchy	32	Fresa (Paletina)	37
Avellana italiana con chocolate	36	Chocolate brownies	32	Fresa con trocitos	33
Banoffee	32	Coco crush	38	Fresa love	38
Bayas power	38	Coco mango-maracuyá	32	Fresa senga <i>sin gluten</i>	36
Beet boost	38	Cookie dough	32	Frutos rojos	33
Bunty	32	Crunchy Caramel (Emkipop)	37	Green detox	38
Cacahuete chocolate	32	Detox (Emkipop)	37	K-Bueno	33
Café Arábica	32	Dulce de leche	32	Leche merengada	33
Caramelo a la sal	32	Dúo de fresas	36	Limón	33
Choco Crocante (Emkipop)	37	Dúo de mandarinas	36	Limón exprimido <i>sin gluten</i>	36
Chocolate	32	Frambuesa	32	Limón lima (Paletina)	37
Chocolate (Paletina)	37	Frappé caramel	38	Lotus	33

Índice Heladerías (continuación)

Lotus (Paletina)	37	Rocher avellana	34	Vainilla con caramelo	36
Mandarina	33	Ron con pasas	34	Vainilla con vainas de Madagascar	
Mango	33	Sandia (Paletina)	37	sin gluten	36
Mango (Paletina)	37	Stracciatella	34	Vainilla cookies	34
Mango sin gluten	36	Triple pistacho	34	Vainilla pecán fudge	34
Maracuyá	34	Trocitos de Oreo®	34	Violeta	34
Menta chocolate	33	Tropical (Paletina)	37	Vitamina Boost	38
Nata	33	Tropical mix	38	Yogur búlgaro con arándanos	34
Nateloso	33	Turrón	34	Yogur búlgaro natural	34
Pistacho	33	Únicornio	34	Yogur con moras	36
Pitufo	33	Vainilla Bourbon	34		

Índice Postres Helados

Bolas de vainilla	43	Lingote cacahuete caramelo	41	Secreto helado fresa bergamota	40
Bolas y quenelles "listos para servir"	43	Maravilloso pistacho	40	Soufflés helados	41, 42
Cheesecake frutos rojos	42	Maravilloso vainilla crocanti	40	Vasitos de helado	43
Copo de nieve	41	Mochis	43		
Cubos de helado	43	Profiteroles helado de vainilla	40		

Índice Pastelería

Aguacate	47	Dulzura oriental	67	Pañuelo de yogur	71
Apple pie	57	Dúo de chocolate	54	Parfait coco	66
Barquita frambuesa pistacho	75	Dúo de chocolate caramelo a la sal	51	Paris-Brest	72
Bizcocho choco vainilla	71	Éclairs	72	Pastelito de almendra	75
Bizcocho coco piña	75	Espiral de frutos rojos	68	Pera limonera	47
Bola cheesecake arándanos	61	Fingers	62, 63	Petit chocolibre	54
Bombón tres chocolates	52	Finger Dubái	67	Piedra coco matcha	48
Brioche estilo torrija	64	Flor de chocolate blanco y amarena	69	Pirámide de chocolate blanco	52
Brookie®	72	Flor de yuzu mandarina	69	Pirámide de chocolate negro	52
Brownies	55	Fondant choco avellana	52	Red velvet individual	76
Capricho de Baileys	70	Fondant de chocolate Vegan	49	Redondo de limón	59
Carrot cake individual	76	Galleta Lotus	70	Rocher chocolate blanco	71
Cheesecake	60	Grano de café	48	Rocher chocolate nuez pecana	71
Cheesecake (tarro)	77	Haba de cacao	48	Rocher de pistacho	71
Cheesecake frutos rojos	60	Huevo de chocolate blanco y mango	47	Sablés de higos asados	58
Cheesecake limón jengibre	61	Huevo de vainilla y caramelo	47	Sablé de manzana	58
Cheesecake pasión	61	Lemon pie	59	Sablé de manzana y frutos rojos	58
Cheesecake spéculoos	60	Lemon pie (tarro)	77	Sacher	53
Cheesecake tradición	60	Limón	47	Sara almendra individual	75
Cheesecake yuzu	60	Lingote choco blanco cítricos	69	Sara trufa individual	76
Chocolate, vainilla y crujiente de macadamia	54	Lingote de tiramisú	65	Secreto de café	46
Cookies	73	Lingote pistacho	69	Secreto de chocolate turron	46
Corona chocolate sarraceno	52	Locura de chocolate	53	Secreto de limón	46
Coulant corazón caramelo salado	51	Macaron coulant chocolate	52	Sol de maracuyá	69
Coulant de chocolate origen Ghana	49	Maceta de Tiramisú	48	Tarta de manzana a la antigua	57
Coulant de chocolate	49	Mandarina	47	Tarta de queso Manchego cremosa	61
Coulant de chocolate blanco y negro	49	Mandarina spéculoos	69	Tarta de queso vasca individual	61
Coulants de chocolate sin gluten	50	Margarita	67	Tartas fina de manzana	57
Coulant de chocolate tradición	49	Massini	70	Tarta Gallega de almendras	64
Coulant de dulce de leche	51	Maxi muffin de chocolate avellana	74	Tartas tatin	56
Coulant de praliné sin gluten	50	Mega cookies	73	Tartaleta de chocolate	54
Coulant de turron	51	Milhojas de chocolate	53	Tartaletas de limón	59
Coulant de yuzu limón	51	Milhojas de crema	70	Tatin de higos	56
Crujiente de avellanas	66	Milhojas de frambuesa	70	Tatin de mango	56
Crujiente de chocolate	52	Mini fondant de chocolate	49	Tatin fina	57
Crujiente de frutos rojos maracuyá	66	Mini muffins	74	Tentación de pistacho	67
Crumble de manzana y albaricoque	58	Mousse de tiramisú	65	Terciopelo de chocolate	53
Cubo tres chocolates	53	Muerte por chocolate	76	Tiramisú	65
Cúpula coco frutos rojos	68	Muffins	74	Tiramisú (tarro)	77
Cúpula de chocolate	46	Namelaka cacahuete chocolate	54	Torría de Leche merengada	64
Cúpula de frutas	46	Namelaka chocolate avellana	54	Tres chocolates (tarro)	77
Cúpula piña colada	66	Opéra finger signature	63	Triángulo de tiramisú	65
Delicia de chocolate	53	Oreo® cake individual	76	Vaso de café	48
Dulzura de invierno	67	Óvalo de chocolate blanco maracuyá	68	Winterberry cheesecake	61
Dulzura de limón	68	Ovalo rocher turron	64	Zanahoria y coco	66
Dulzura fresa vainilla	68	Pandoro avellana pistacho	67		
		Pañuelo de chocolate cacahuete	71		

Índice Postres para compartir

Apple pie	81	Pastel de chocolate de la abuela	85	Tartas de queso cremosas	87
Banana Bread.....	92	Pastel de chocolate tradición	85	Tarta de Santiago	86
Banoffee pie	84	Pastel de manzana	80	Tarta de zanahoria	88
Birthday Cake.....	84	Pecan pie	86	Tarta dúo de chocolates	85
Bizcochos.....	93	Pecan pie <i>sin gluten</i>	86	Tarta Esmeralda	86
Cakes	91, 92	Red Velvet cake	84	Tarta fraisier	81
Carrot cake.....	84	San Marcos	93	Tarta frambuesa pistacho	89
Cheesecakes	82, 83	Selva negra	93	Tarta lima limón	89
Crujiente de chocolate y avellana	90	Tarta choco crunch	89	Tarta Lotus	89
Dúo de chocolates	93	Tarta coco maracuyá	89	Tarta muerte por chocolate	88
Flan	86	Tarta de chocolate <i>vegana sin gluten</i>	85	Tarta rocher	89
Fudge cake.....	84	Tarta de frambuesa	81	Tarta Sacher	85
Lemon pie	81	Tarta de limón merengada	81	Tartas tatin	80
Massini	86	Tartas de manzana	80	Tarta terciopelo	88
Opéra	90	Tarta de queso con frutos rojos	82	Tiramisú	90

Índice Minis Dulces y Salados

Almendra de chocolate blanco	115	Mini Cheesecake de Limón	112	Mini sándwich comité trufa	98
B izcocho carrot cake	110	Mini cheesecake de vainilla	111	Mini tabletas	116
Bizcocho limón	110	Mini chocolate brownie	108	Mini tatin	109
Bizcocho miel, manzana y especias	110	Mini chocoleche crocanti	106	Mini tatin verduras del sol	97
Bizcocho plátano	110	Mini coulant de chocolate	111	Mini tiramisú	112
Bombones helados	104	Mini crocanti	108	Mini torrijas	111
Buffet café praliné	109	Mini cuadrado avellana	104	P alitos de naranja con chocolate negro	115
C anapés salados tradición	96	Mini dacquoise choco avellanas	109	Petits choux chocolate	107
Canapés vegetarianos	96	Mini financier con pepitas de chocolate	109	Petits choux clásicos	107
Chouquettes (buñuelos)	104	105	Petits fours dulces Art Deco	102	
Cup cakes variados	108	Mini financier de almendra	109	Petits fours dulces tradición	102
D umplings	98	Mini finger limón merengue flambeado	109	R ocas	113
G ominolas de fruta	116	105	Surtid de 5 mini pasteles ingleses	103	
L ionesas	106	Mini focaccia	99	Surtid de 5 mini tartas	103
M acarons	101	Mini gofre dulce	104	Surtid de choco bricks	116
Mini Apple Pie	110	Mini limón	106, 108	Surtid de dumpling dulces	105
Mini bagel salmón	97	Mini madeleines	98	Surtid de macarons	101
Mini Banoffee	112	Mini mango	108	Surtid de Mini Postres	102
Mini berlinas cacao avellana	108	Mini milhojas de crema	111	Surtid de mini vasitos	103
Mini brioche amapola	100	Mini opéra	105	Surtid de pastas de té	104
Mini brioche con crema muselina	111	Mini pan bretzel varios	99	Surtid de Pic'pop	108
Mini brioche natural	100	Mini panes burger	100	T ocinillos de cielo	106
Mini brownie dulce de leche	109	Mini pan de leche	99	Trilogía de bloque de Foie Gras	97
Mini buffet zanahoria y coco	110	Mini pan nórdico	99	Trio éclairs clásico	107
Mini café	105	Mini pastel de nata	109	Trio éclairs de fruta	107
Mini Cake inglés	112	Mini quiches delicia	96	Trufas caramelito salado	114 y 115
Mini caramelito lotus	106	Mini quiches vegetarianos	96		
Mini Carrot Cake	112	Mini Red Velvet	112		
Mini cheese naan	97	Mini ruso	106		

Índice Pan y desayuno

Bagels	123	Lingote artesano	118	Panes de punta	121
Baguettina natural	119	Media baguette de cereales	119	Pan Lobster roll	124
Baguette tradicional	119	Mini caña de chocolate	125, 126	Pan muesli	118
Brioche de mantequilla	127	Mini chapata con aceite de oliva	121	Pan multicereales	118
Bun'N'Roll	122	Mini crepes dulces	128	Panes rústicos	118
Caña de chocolate	126	Mini croissant	125, 126	Pancakes	128
Caña de chocolate "éclat du terroir"	125	Mini fondant de chocolate	112	Panecillos	120
Chapatas	119	Mini pan de pasas	125, 126	Pastel de nata	126
Cinnamon roll para hornear	127	Mini trenza de chocolate	126	Placa de gofre queso perejil	124
Crepes	128	NY roll	127	Rollo de canela	127
Croissants	125, 126	Panes bao	124	Rombo de cereales	121
Focaccia ajo y albahaca	124	Panes burger	122, 123	Rombo natural	121
Gofres	128	Pan con semillas de mijo sin gluten	121	Surtido mini bollería	125
Hogazas	118, 119	Pan de pasas	126		

Índice Listo para decorar

1/2 placa hojaldre	130	Fresa	134	Rejillas de chocolate	134
Base de tarta dulce Ø 26	130	Hojaldre de mantequilla	130	Surtido de mini conos salados	130
Bases de tartaleta dulce	130	Mangas	131	Tapa de macaron natural	130
Caramelo a la sal	134	Mezcla de cereales y frutos secos	132	Tejas de chocolate	134
Chocolate ganache	134	Mini tapa de macaron	130		
Crumbles	132	Palitos choco	134		
Exótico	134	Planchas de Biscocho	130		

Leyendas

 **Hielo** |  **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.

Condiciones generales de venta

Precios en euros sin IVA a partir del 17 de enero de 2026. Válidos para Península.

Pedido mínimo 100 € / 200 € Express

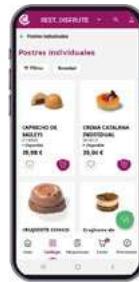
Pago contra reembolso a la entrega o mediante recibo.

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

PIDA RÁPIDO CON
NUESTRA APP
Y TIENDA ONLINE



- Haga pedidos cuando quiera, desde su móvil u ordenador.
- Consulte pedidos anteriores y repítalos en 1 clic.
- Acceda al instante a novedades y promociones exclusivas.
- Gestione su cuenta de manera rápida y sencilla.



DESCARGUE LA APP



Si ya tenía la app, simplemente actualícela para disfrutar de la nueva versión.

ACCEDA A LA TIENDA ONLINE

<https://pedido.compagniedesserts.com/es>

O haga su pedido por WhatsApp



665 800 295



HORARIO DE ATENCIÓN

Lunes a jueves: 9h a 18h

Viernes: 9h a 15:30h

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 **5^a 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 finales serán el martes **24 de marzo de 2026**, en la prestigiosa escuela **Escuela FERRANDI Paris**.

El evento estará presidido por **Philippe Urraca**, uno de los Mejores Artesanos de Francia, y contará con la asistencia de **Stéphanie Le Quellec**, Chef con doble estrella Michelin, como Presidenta de Honor.

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



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

Para más información:

comercialcdd@compagniedesserts.com

www.compagniedesserts.com/es



la compagnie des desserts

Hacer del postre todo un placer