

Colección 2026



Más 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

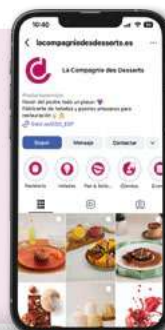
Descubra novedades, emplatados y la creatividad de nuestros chefs. Encuentre consejos, y propuestas inspiradoras para sorprender a sus clientes.



@lacompaniedesserts.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

EMKIPOP

(Fotos no contractuales.)



CHOCO CROCANTE
160516 - p.37



DETOX
160518 - p.37



CRUNCHY CARAMEL
160566 - p.37

POSTRES HELADOS



COPO DE NIEVE
90711 - p.41

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 GALLETAS
CAMELIZADAS**
VNCCAR04001 - p.83



**TARTA DE QUESO
CREMOSA DE PISTACHO**
180039 - p.87

Creación Jessica Prealpto



Creación Jessica Prealpto



**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,
SEMILLAS, 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
TTCACA03025 - 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 TARTELETA 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



referencia

CAVIAR

Helado.

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

Sorbete 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.

AVELLANA

Elaborado con pasta de avellanas tostadas.

PRALINÉ DE AVELLANAS

Praliné de avellanas de proximidad.

CAFÉ ESPRESSO DE GUATEMALA

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

CARAMELO CON FLOR DE SAL

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

CHOCOLATE A LA ANTIGUA

Chocolate negro.

CHOCOLATE NEGRO GUANAJA

A base de chocolate Valrhona Gran Reserva Guanaja.

DULCE DE LECHE

Dulce de leche con flor de sal de Camarga.

LECHE ALMENDRA

Puré de almendras blancas 100% de origen España.

LECHE DE COCO

50% de leche de coco.

LECHE FRESCA NATURAL

MIEL Y PIÑONES

Con miel de flores de Les Garrigues y piñones.

PISTACHO DE SICILIA

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

PURÉ DE CASTAÑAS

Castañas de Ardèche (Francia) DOP.

VAINILLA BOURBON INFUSIONADA LECHE FRESCA

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

referencia

92006

92729

92430

93607

93609

92530

92702

94181

92832

92816

92191

92529

92841

92815



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 SENG 50% de fresa senga y mara des bois, una variedad francesa muy aromática con sabor intenso que recuerda a la fresa silvestre.	92721
LIMÓN EXPRIDO 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 EXPRIDIDA 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 Sorbete de kalamansi, limón verde de México y mandarina de Sicilia.	75347
ALBARICOQUE Sorbete 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 Sorbete 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 Sorbete 43% de fruta.	92691
ESTILO CHEESECAKE OREO® NUEVO Helado de queso crema, veteado de salsa de chocolate, trocitos de Oreo®.	92022
COCO Sorbete 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



FRAMBUESA

Sorbete 45% de frambuesas Williamette y Mecker.

referencia

92621

FRESA CON TROCITOS

Helado de fresa con trocitos de fresa semi-confitada.

92091

FRESA CON TROCITOS

Sorbete de 41% de fresa con trocitos de fresa semi-confitada.

92541

FUSIÓN DE CÍTRICOS

Sorbete de naranja sanguina y lima.

76287

GALLETA SABLÉ

Helado de galletas bretonas de mantequilla pura elaboradas en nuestros obradores.

92808

GRANADA

Sorbete a base de zumo de granada del sur de Francia (55%).

92010

GROSELLA NEGRA CON BAYAS

Sorbete 30% de fruta, bayas enteras semi-confitadas.

92551

LIMA

Sorbete 35% de zumo de lima.

92521

LIMA CON JENGIBRE CONFITADO

Sorbete de lima con trocitos de jengibre cristalizado.

92891

LIMÓN

Sorbete 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

Sorbete con 26% de zumo puro de mandarina de Sicilia, que destaca por su sabor cítrico y natural.

92517

MANGO

Sorbete 45% de mango Alfonso.

92781

MANZANA ASADA

Helado de manzana asada.

IC25335

MANZANA VERDE

Sorbete 62% de manzana Granny Smith, zumo de manzana verde.

92591



Helados y sorbetes Tradición

referencia

MARACUYÁ

Sorbete 41% de zumo de maracuyá.

92661

MELÓN

Sorbete 58% de melón cantalupo.

92641

MENTA CHOCOLATE

Helado de menta con virutas de chocolate 50%.

92488

MORA

Sorbete 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

Sorbete 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

STRACCIATELLA

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.



VAINILLA VEGANA

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

referencia

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 Sorbete 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 Sorbete 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



ACEITE DE OLIVA

Sorbete de aceite de oliva virgen extra, con extracción en frío.

referencia

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

Sorbete de pepino al 43%, con sabor natural, ligero y revitalizante.

92708

PIMIENTO ASADO

Sorbete 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**

Sorbete con un 40 % de salsa yakitori.

92019

TOMATE ALBAHACA

Sorbete 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



Especias y flores

ALBAHACA

Sorbete de albahaca con trocitos.

referencia

92696

CACTUS CÍTRICOS

Sorbete de cactus, zumo de naranja y lima.

92507

FRAMBUESA LICI ROSA

Sorbete de lichi de Taiwán al 35% y frambuesa al 18,9%, con un toque de polvo de rosa de Damasco.

75742

FRAMBUESA VIOLETA

Sorbete de frambuesa al 36% con un toque delicado de violeta.

92902

FRESA ALBAHACA

Sorbete 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**

Sorbete 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

Sorbete 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

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

MOJITO

76599

Sorbete.

PIÑA COLADA

93391

Sorbete 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

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

Sabores de Proximidad



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

GALLETA MARÍA

Helado con 10% de la tradicional galleta maría dorada.

referencia

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



AMARENA

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

referencia

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



JARABE DE ARCE PECÁN

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

referencia

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

Sorbete. 44,5% de lichi de Taiwán.

92971

LIMA KAFFIR

Helado con infusión de hojas de lima kaffir.

92017

LIMA CON JENGIBRE CONFITADO

Sorbete de lima con trocitos de jengibre cristalizado.

92891

LIMA VERDE KALAMANSI

Sorbete refrescante de zumo de lima y zumo de kalamansi.

92007

SALSA YAKITORI **NUEVO**

Sorbete 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

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

92796

Helados y sorbetes 5l



CAFÉ

Helado de café de las Indias.

CHOCOLATE

Helado.

FRAMBUESA

Sorbete. 25% de frambuesas Williamette y Mecker.

FRESA

Helado. 11% de fruta.

LECHE MERENGADA

Helado.

LIMÓN

Sorbete.

MANGO

Sorbete. 25% de mango Alfonso.

NATA

Helado.

PISTACHO

Helado. 4% de pasta de pistacho puro de Sicilia.

TURRÓN

Helado. 15% de pasta de turrón.

VAINILLA

Helado.

VAINILLA BOURBON

Helado de vainilla Bourbon de Madagascar.

VAINILLA AL ESTILO CREMA INGLESA

Helado a base de huevo y nata.

YOGUR BÚLGARO

Helado.

referencia

92495

92490

92663

92492

92670

92505

75679

92497

92496

72539

92487

92480

92211

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

AMARETTO (ALCOHOL)

BERGAMOTA

BONIATO MORADO

CARAJILLO

CREMA DE ARROZ (ALCOHOL)

FLOR DE LAVANDA

GUAYABA

HARISSA

HIGO TINTO CON LIMA

JAMÓN IBÉRICO

KULFI CON PISTACHO

MAÍZ

MAZAPAN CON PIÑONES

PANTERA ROSA

REMOLACHA CON LECHE DE COCO

ROSQUILLAS

VAINILLA AHUMADA

VERMUT (ALCOHOL)

VINAGRE DE JEREZ

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

HELADERÍAS

Desde 1983 la glacière

¿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.

Tradicición heladera con espíritu innovador

Más que una marca de helado, La Glacière 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



ALGODÓN DE AZÚCAR

Helado de algodón de azúcar con trocitos de azúcar rosado.

referencia	el bote 6 l	el litro
93739		

BANOFFEE

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

93534

BUNTY

Helado de coco con trocitos de chocolate.

93726

CACAHUETE CHOCOLATE **NUEVO**

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

93731

CAFÉ ARÁBICA

Helado de café de las Indias.

93509

CARAMELO A LA SAL

Helado de caramelo con un toque de sal fina.

93504

CHOCOLATE

Helado de chocolate decorado con virutas de chocolate.

92493

CHOCOLATE BLANCO CRUNCHY

Helado de chocolate blanco con trocitos de caramelo crujiente.

93744

CHOCOLATE BROWNIES

Helado de chocolate con trocitos de brownie de chocolate.

93511

COCO MANGO-MARACUYÁ

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

93574

COOKIE DOUGH **NUEVO**

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

93593

DULCE DE LECHE

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

93716

FRAMBUESA

Sorbete con 45% de frambuesa.

93720



Helados y sorbetes

6 l



	referencia	el bote 6 l	el litro
FRESA NUEVO Helado de fresa.	76593		
FRESA CON TROCITOS Sorbete de fresa con trocitos de fresa.	93701		
FRUTOS ROJOS NUEVO Sorbete 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 Sorbete 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 Sorbete 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		
PITUFO Helado de caramelo (color azul) y salsa sabor a frambuesa.	93746		
MANGO Sorbete con 45% de mango.	93724		

Helados y sorbetes 6 l



referencia el bote 6 l el litro

MARACUYÁ

Sorbete 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



HELADOS PARA LLEVAR

Vasitos sin gluten

FRESA SENGÁ 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

DETOX

Sorbete 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.)

Paletinas



NUEVO FORMATO

LIMÓN LIMA

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

180047 | 80 g x 25



CHOCOLATE

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

180009 | 92 g x 25



FRESA

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

180010 | 88 g x 25



LOTUS

Cremona paletina con el inconfundible sabor de galleta Lotus.

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

180026 | 80 g x 25



MANGO

Sorbete. 41% de pulpa de mango.

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

180011 | 80 g x 25



SANDIA

Sorbete. 61% de pulpa de sandia.

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

180012 | 80 g x 25



TROPICAL

Sorbete. 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

SMOOTHIE

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



ACAÍ SUNRISE

40% fresa, 30% mango,
20% arándano, 10% açai.
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



Prepárelo
con 180ml
de leche
semidesnata

FRAPPÉ CARAMELO

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

Postres helados



Postres helados

Sacar 5 minutos antes de servir.



MARAVILLOSO VAINILLA CROCANTE

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

± 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 LICHÍ

Pasta de arroz rellena de helado de frambuesa lichí.

± 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 | 40g x 48 (bolas) 40 (quenelles)



BOLAS DE VAINILLA

Bolas de helado de vainilla. ± Ø 5 cm

72523 | 65 ml x 48



Fabricante de pastelería



RESPECTO 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

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



4 h - 4°C

24 h - 4°C



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



4 h - 4°C

24 h - 4°C



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



4 h - 4°C

24 h - 4°C



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



4 h - 4°C

24 h - 4°C



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



3 h - 4°C

24 h - 4°C



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



HUEVO DE VAINILLA Y CARAMELO

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

150036 | 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



MANDARINA

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

150031 | 75 g x 12



AGUACATE

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

160435 | 85 g x 21



NUEVA RECETA

PERA LIMONERA

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

161041 | 90 g x 12



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



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



✦ VASO DE CAFÉ

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

± Ø 6 x 7 cm

160449 | 90 g x 12



✦ MACETA DE TIRAMISÚ

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



GAMA TRADICIÓN



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

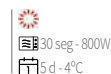
4771 | 95 g x 23



† 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. $\pm \varnothing 7,5 \times H 3 \text{ cm}$ $\pm \varnothing 8 \times 3 \text{ cm}$

95927 | 85 g x 20



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.

95922 | 80 g x 24

$\pm \varnothing 7 \times 3 \text{ cm}$



CRUJIENTE DE CHOCOLATE

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

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. $\pm \varnothing 7 \text{ cm}$

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



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



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



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



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



† 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 CHCOLIBRE

Libre de gluten, lacteos, huevos y frutos secos.

± Ø 5,5 cm

180036 | 85 g x 16



2 h - 4°C
5 d - 4°C



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



3 h - 4°C
3 d - 4°C



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



4 h - 4°C
48 h - 4°C



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



4 h - 4°C
3 d - 4°C



DÚO DE CHOCOLATE

Biscocho, 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



4 h - 4°C
48 h - 4°C



TARTELETA DE CHOCOLATE

Pasta dulce, ganache de chocolate de Sudamérica.

± Ø 9 cm

96613 | 90 g x 24



4 h - 4°C
48 h - 4°C

Brownies



BROWNIE

± 6x6x2 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. ± 5,8x5,8x3,7 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

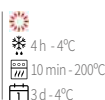
4829 | 160 g x 24



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





Tartas de manzana



TATIN FINA

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

4915 | 95 g x 18



TARTA FINA DE MANZANA CON COMPOTA

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

4988 | 90 g x 24



TARTA FINA DE MANZANA $\varnothing 10$

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

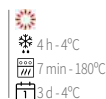
3554 | 65 g x 27



TARTA FINA DE MANZANA CON MANTEQUILLA SALADA

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

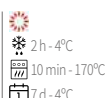
4092 | 140 g x 11



TARTA DE MANZANA A LA ANTIGUA

Pasta brisa con mantequilla pura rellena de manzanas con un toque de Armagnac. $\pm \varnothing 9$ 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



Tartas de fruta



SABLÉ DE MANZANA

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

± Ø 9 cm

96523 | 110 g x 24



CRUMBLE DE MANZANA Y ALBARICOQUE

Trozos de manzana Granny y albaricoque con canela, crumble.

± Ø 9,5 x 2 cm

90597 | 140 g x 27



SABLÉ DE MANZANA Y FRUTOS ROJOS

Pasta sablé de mantequilla, trozos de manzana, frutos rojos (cerezas guindas, grosellas y frambuesas), 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



TARTELETA DE LIMÓN

Pasta dulce, crema de limón.
± Ø 9 cm

90778 | 90 g x 24



TARTELETA DE LIMÓN Y YUZU

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

ITAYUZ03008 | 96 g x 12



+ TARTELETA DE LIMÓN MERENGADA Ø 8

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

96612 | 75 g x 24



TARTELETA DE LIMÓN 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



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

ICCWIN03016 | 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

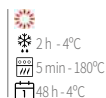


✦ BRIOCHE ESTILO TORRIJA

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



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



+ MOUSSE DE TIRAMISÚ

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

± Ø 7 x 4 cm

1C18996 | 90 g x 20



4h - 4°C
48h - 4°C



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
48h - 3°C



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
24h - 4°C

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

Biscocho 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



MARGARITA

Financier de almendra, crema montada de mascarpone y vainilla, gel de mango.

$\pm \varnothing 7 \times 2,5$ cm

160445 | 80 g x 20



NUEVO

FINGER DUBÁI

Biscocho 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. $\pm \varnothing 7 \times 4,5$ cm

4972 | 80 g x 20



PANDORO AVELLANA PISTACHO

Mousse de avellanas tostadas con corazón de crema de pistacho con biscocho 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. $\pm \varnothing 7 \times 4,5$ 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



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



NUEVO

FLOR DE CHOCOLATE BLANCO Y AMARENA

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

100386 | 70 g x 18



SOL DE MARACUYÁ

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

100319 | 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



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



4 h - 4°C
48 h - 4°C



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



4 h - 4°C
24 h - 4°C



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



3 h - 4°C
48 h - 4°C



ROCHER DE PISTACHO

Bizcocho de avellana, mousse de pistachio con mascarpone, praliné de pistachio, cobertura de chocolate blanco con crocanti.

± Ø 6 cm

150053 | 85 g x 12



4 h - 4°C
48 h - 4°C



PAÑUELO DE YOGUR

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

± Ø 7 cm

150002 | 76 g x 12



4 h - 4°C
48 h - 4°C



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



4 h - 4°C
48 h - 4°C

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 VAINILLA

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

160593 | 80 g x 28



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 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



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



Cookies para hornear

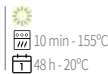
NUEVOS FORMATOS Y RECETAS



COOKIE TRIPLE CHOCOLATE

± Ø 10 cm

68463 | 72 g x 90



COOKIE DE CHOCOLATE NEGRO Y CON LECHE

± Ø 10 cm

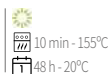
68464 | 72 g x 90



COOKIE DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESA

± Ø 10 cm

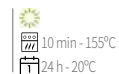
68461 | 72 g x 90



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

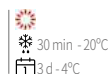


NUEVO

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.
± 11 x 3 x 2 cm

4877 | 40 g x 29



SARA ALMENDRA INDIVIDUAL

Bizcocho de vainilla, crema de mantequilla dulce, palitos de almendra tostados.
± 6,8 x 6,8 x 3,5 cm

IC17003 | 75 g x 20



BIZCOCHO COCO PIÑA

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

IC18981 | 95 g x 16



PASTELITO DE ALMENDRA

Bizcocho de almendra, interior de crema, palitos de almendra tostada, azúcar glas.
± Ø 8 x 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 SENG
SIN GLUTEN**

90164 - p.36

**VASITOS
LIMÓN EXP
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



Manzanas colocadas
a mano



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

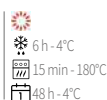
96624 | 670 g x 6



TARTA TATIN Ø 26

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

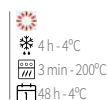
4927 | 1,2 kg x 1



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



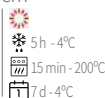
Terminar de calentar 15 min a 200°C para obtener una masa más dorada



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



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 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



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



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



ENCUENTRE LOS FORMATOS INDIVIDUALES EN LA P.60

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.

± Ø 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. ± Ø 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. Ø 25 x 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. ± Ø 24 x 4 cm

LCCHON04001 | 2 kg x 1



CHEESECAKE DE CHOCOLATE FUDGE

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

LCCCHO15001 | 1,75 kg x 1



Pastelería anglosajona

Recetas tradicionales anglosajonas, elaboradas en nuestro obrador de Manchester.



CARROT CAKE

Bizcocho con zanahorias frescas y nueces, decorado con glaseado.

Precortado en 14 raciones. 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

LCACH017001 | 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



PASTEL DE CHOCOLATE DE LA ABUELA

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

3949 | 1,2 kg x 1



TARTA SACHER

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

160138 | 1,15 kg x 1



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

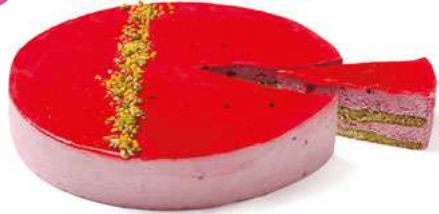
Base de crumble de galleta Lotus, crema de mascarpone y crema de spéculoos, crema de Lotus.

Ø 16 CM

IC4977 | 530 g x 2

Ø 24 CM

IC4978 | 1 kg x 1



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



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



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



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



TARTA LIMA LIMÓN

Bizcocho, bavares 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



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 SAVOIARDI

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

150013 | 1 kg x 2



+ TIRAMISÚ

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

95306 | 800 g x 3



TIRAMISÚ A LA CUCHARA

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

3687 | 2,8 kg x 1



Bandas



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



ENCUENTRE LOS TIRAMISÚS INDIVIDUALES EN LA P.65



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

Sujetos 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

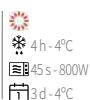
95921 | 600 g x 6



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



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 versátil



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. Blinis de crema de pimientos con especias, pimientos asados y marinados. Cake de espinaca, crema de mascarpone, haba de soja y guisantes de nieve. 9 unidades de cada.

TDP000096 | 11 g x 54



CANAPÉS SALADOS TRADICIÓN

9 recetas: Financier de tomate y crema de queso de cabra. Pan nórdico de cangrejo y guacamole. Pan negro con rillette de pollo a la mostaza. Cake de cebolla y magret de pato ahumado. Blini de crema de rábano, limón y boquerón. Bizcocho de nuez y crema de roquefort. Cake de pimiento con crema de crustáceo y cigalas marinadas. Bizcocho de caramelo y mousse de foie gras con higos confitados. Blini con crema de limón y salmón ahumado. 6 unidades de cada.

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. ± Ø 3 x 4 cm

160242 | 20 g x 125



MINI QUICHES DELICIA

5 sabores: salmón-eneldo, tomate queso de cabra-albahaca, lorraine (queso y bacón), champiñones-ajo-perejil, coliflor-brócoli. Mini quiches precocidas. 125 unidades repartidas en 5 bandejas de 25 piezas para hornear. ± Ø 3 x 4 cm

96781 | 18 g x 125



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.

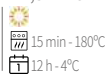
160545 | 13 g x 60



MINI TATIN VERDURAS DEL SOL

Hojaldre de pura mantequilla cubierto con pimientos rojos, pimientos amarillos, cebolla, calabacín, berenjena y tomate. ± 4,5 x 2 cm

160492 | 25 g x 96



MINI CHEESE NAAN

Mini panes especiales rellenos con queso crema.

160546 | 13,5 g x 80

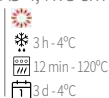


MINI BAGEL SALMÓN

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

Para consumir frío o caliente. ± Ø 4,4 x 3 cm

160482 | 16 g x 48



Petits fours salados

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

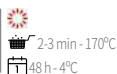


NUEVO

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

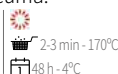


NUEVO

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

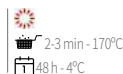


NUEVO

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

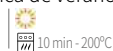
160583 | 13 g x 93



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

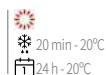


MINI PAN BRETZEL VARIOS

Natural, sésamo, amapola.

± 9 x 3,5 x 3 cm

160395 | 25 g x 120

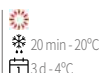


MINI FOCACCIA

Panecillo con sal gorda de Guérande.

± 5 x 5 cm

96552 | 22 g x 150

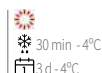


MINI PAN NÓRDICO

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

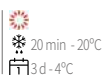
96321 | 25 g x 120



MINI PAN BURGER BRIOCHE 4 PIMIENTAS

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

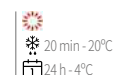
96357 | 22 g x 150



MINI PAN BURGER BRIOCHE CON CEREALES

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

96355 | 22 g x 150





Macarons




SURTIDO DE MACARONS

6 sabores: vainilla, chocolate, café, caramelo a la sal, pistacho y frambuesa. 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 frambuesa.
 $\pm \varnothing 4,2$ 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 gianduja 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 albaricque. Amandine de limón con gelatina y ralladura de limón. Éclair de chocolate. Mini opéra. Crumble de cacao y mousse de chocolate. Crumble de frambuesa. Tartaleta de cacao con caramelo y nueces pecán. 6 unidades de cada.

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 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

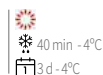


MINI CAFÉ

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.

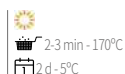
NUEVO

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.
± 4,5 x 2,5 x 2 cm

160438 | 15 g x 120



MINI CHOCOLECHE CROCANTI

Bizcocho tierno de canela con azúcar crocanti. Chantilly montada de chocoleche. Acabado chocolate terciopelo.
± 3,5 x 3 cm

160157 | 17 g x 126



MINI RUSSO

Bizcocho de magdalena, crema de praliné, lámina de chocolate blanco.
± 3,5 x 3 cm

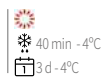
160039 | 18 g x 120



MINI LIMÓN

Bizcocho de magdalena, crema de limón, brillo de chocolate blanco.
± 3,5 x 3 x 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.
± 4,5 x 4,5 cm

180017 | 19 g x 35



Petits fours dulces

HASTA 25G



PETITS CHOUX CLÁSICOS

6 sabores: chocolate, caramelo, 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 caramelo. ± Ø 4 cm

95205 | 18 g x 48



TRIO ÉCLAIRS CLÁSICO

Chocolate, vainilla, caramelo.
± 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

Crema 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

Crema de limón sobre streusel y nata de cítricos con polvo de pistacho.

± Ø 3,5 x 3,8 cm

161012 | 20 g x 56



MINI CROCANTE

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'poc 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

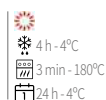
4912 | 25 g x 60



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

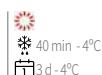
160161 | 26 g x 88



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

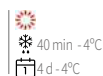
160033 | 25 g x 100



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

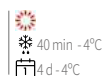
160031 | 25 g x 100



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

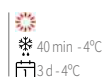
160022 | 27 g x 88



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

ICCBK07028 | 40 g x 28



MINI TORRIJAS

Aprox. 30 unidades.

100316 | 40 g x 30



MINI MILHOJAS DE CREMA

Hojaldré de mantequilla, crema pastelera y nata. Decorado con azúcar glas. $\pm 4 \times 4$ cm

100283 | 45 g x 40



NUEVO

MINI TARTELETA 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. $\pm \varnothing 4,5$ cm

ITOTIR05035 | 50 g x 35



NUEVO

MINI CHEESECAKE DE LIMÓN

Cheesecake de limón sobre una base dulce de galleta.

$\pm \varnothing 4,5$ cm

ICCLEM17035 | 55 g x 35



NUEVO

MINI CHEESECAKE DE ARÁNDANOS

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

TFLBAN03024 | 58 g x 24



MINI FONDANT DE CHOCOLATE

Chocolate 52% de cacao.

$\pm \varnothing 5,5 \times 2$ 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 caramelo con almendras tostadas, mezcla de spéculoos y peta zetas. Aprox. 225 unidades.

100345 | 1 kg x 1



ROCAS DE CHOCOLATE GOLD Y KIKOS

Chocolate caramelo con kikos barbaocoa 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



AGUSTI
TORELLÓ 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 Tainori 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





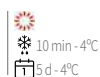
Caprichos dulces



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 caramelo 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 caramelo 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



HOGAZA DE CALABAZA Y NUECES

Pan especial de calabaza y nueces.

± 23 x 11 x 6,5 cm

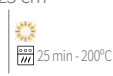
178179 | 350 g x 20



PAN MUESLI

Pan moldeado con semillas de calabaza, sésamo, girasol y lino, pasas, nueces, 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

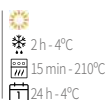


NUEVO

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

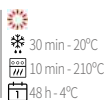
96868 | 400 g x 20



BAGUETTE TRADICIONAL

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

160495 | 280 g x 35



BAGUETINA 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

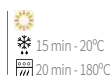
160461 | 140 g x 50



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

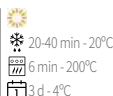


PANECILLO DE AUTOR

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

± 8,5 x 7 cm

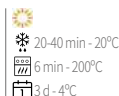
160553 | 55 g x 120



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

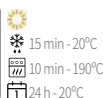


MINI CHAPATA

Harina de trigo, corteza crujiente.

± 12 x 6,5 cm

96183 | 70 g x 84

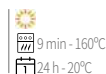


PAN CON SEMILLAS DE MIJO SIN GLUTEN

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

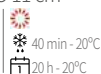
24332 | 85 g x 50



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

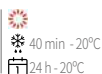


NUEVA RECETA

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 ESPONJOSO

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



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

Bagels



BAGEL CRISTAL

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

60875 | 55 g x 60



BAGEL CON SEMILLAS DE SÉSAMO

160222 | 115 g x 30



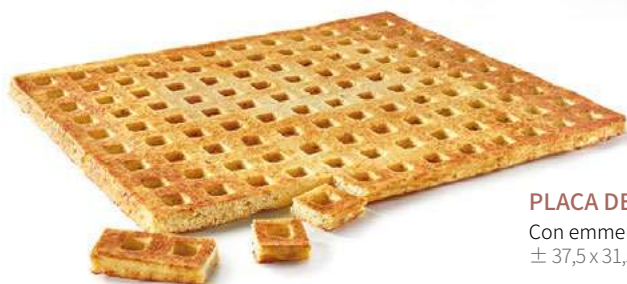
BAGEL CON SEMILLAS DE AMAPOLA

± Ø 11 cm

160223 | 115 g x 30



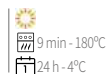
Panes especiales



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.

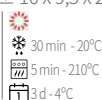
180007 | 30 g x 100



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 gastronómicos.

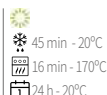


CROISSANT "ÉCLAT DU TERROIR"

23% de mantequilla D.O.P.

± 13 x 6,5 x 4,5 cm

24333 | 80 g x 60

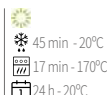


CAÑA DE CHOCOLATE "ÉCLAT DU TERROIR"

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

± 10 x 6,5 x 3,5 cm

24331 | 80 g x 60

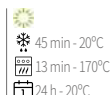


MINI CROISSANT

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

± 8,5 x 4,5 x 2,5 cm

24334 | 30 g x 195

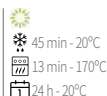


MINI CAÑA DE CHOCOLATE

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".

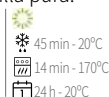
52277 | 35 g x 192



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.

± 11 x 5 x 3,5 cm

96119 | 60 g x 70



CAÑA DE CHOCOLATE

20% de mantequilla,
9% de chocolate.

± 10 x 6,5 x 3,5 cm

96112 | 75 g x 70



PAN DE PASAS

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

± 10 x 8 x 3 cm

96052 | 110 g x 60

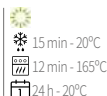


MINI CROISSANT

23% de mantequilla fina.

± 7 x 4 x 2,5 cm

96760 | 20 g x 260

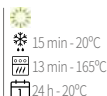


MINI CAÑA DE CHOCOLATE

19% de mantequilla fina,
14% de chocolate.

± 6 x 4 x 2,5 cm

96761 | 28 g x 260



MINI PAN DE PASAS

14% de mantequilla fina,
13% de pasas.

± 5,5 x 4,5 x 2,5 cm

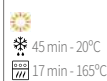
96762 | 30 g x 260



CROISSANT CHOCOLATE AVELLANA

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

40884 | 90 g x 40

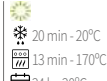


MINI TRENZA DE CHOCOLATE

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

± 9,5 x 3 x 2 cm

96179 | 28 g x 100

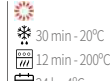


PASTEL DE NATA

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

± Ø 7 x 2,8 cm

540188 | 58 g x 72



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.
± 20,5 x 10,5 x 9,5 cm

96970 | 400 g x 6



CINNAMON ROLL PARA HORNEAR

Rollo de canela danés, que al hornearse toma un bonito color dorado. ± Ø 11 x 3 cm

44008863 | 110 g x 32



ROLLO DE CANELA

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

96845 | 95 g x 24



NY ROLL

New York roll para rellenar. Masa croissant de mantequilla pura.
± Ø 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



Bollería

Crepes



CREPES DE BRETAÑA

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

95404 | 40 g x 50



CREPES TIERNOS

Crepes tiernos, dulces y avainillados.

$\pm \varnothing 22$ cm

160214 | 80 g x 32



MINI CREPES DULCES

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

95411 | 15 g x 180



PANCAKES

Pequeños crepes gruesos estilo americano, ideales para el desayuno.

$\pm \varnothing 11$ cm

96814 | 40 g x 72



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

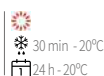


GOFRES DE LIEJA

Huevos camperos. Sin embalaje.

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

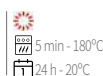
160610 | 100 g x 27



GOFRES DE LIEJA

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

160394 | 100 g x 48



Listo 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 / 4,2 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



PLANCHAS DE BIZCOCHO

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

1010001 | 300 g x 8



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 MOUSSE DE MASCARPONE

Ideal para elaborar tiramisú o vasitos con frutos rojos.

3221 | 600 g x 4



MANGA DE MOUSSE CHEESECAKE

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

4432 | 620 g x 4



MANGA DE CREMA DE LIMÓN

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

3223 | 600 g x 4



MANGA DE MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO

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

3176 | 550 g x 4



MANGA DE MOUSSE DE CHOCOLATE

Ideal para elaborar postres y vasitos.

3313 | 700 g x 4



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 Urraca

CHOCOLATE GANACHE

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

95379 | 500 ml x 7



CARAMELO A LA SAL

Salsa de caramelo cremoso con un toque de sal.

95380 | 500 ml x 7



COULIS

EXÓTICO

Coulis de mango y maracuyá.

66063 | 500 g x 6



FRAMBUESA

66062 | 500 g x 6



FRESA

66061 | 500 g x 6



PALITOS



PALITOS CHOCO NEGRO CROCANTE

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

100030 | 1 kg x 1



PALITOS CHOCO BLANCO CURRY

Aprox. 85 unidades.

± 30 cm

100029 | 1 kg x 1



PALITOS TÉ MATCHA Y COCO RALLADO

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

100369 | 1 kg x 80



TEJAS Y REJILLAS



TEJAS DE CHOCOLATE

Aprox. 75 unidades.

100309 | 500 g x 1



TEJAS DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESA

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

100328 | 500 g x 1



REJILLA DE CHOCOLATE BLANCO

± 21 x 15 cm

100329 | 55 g x 9



REJILLA DE CHOCOLATE NEGRO

± 21 x 15 cm

100330 | 55 g x 9



Índice Helados

3 Cítricos.....	17	Galleta sablé.....	18	Piña.....	16
A ceite 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	H aba tonka.....	23	Plátano chocolate avellana.....	19
Avellana tradición.....	17	Hibiscus Menta.....	23	Plátano pecán caramelo.....	26
Avellana vegana	17	J arabe de arce pecán.....	26	Praliné de avellanas.....	15
B aileys.....	24	Jengibre con jengibre confitado.....	23	Puré de castañas.....	15
Banana.....	17	Jengibre con jengibre confitado.....	27	Q ueso de cabra.....	14, 22
Burrata pesto.....	22, 26	L echе almendra.....	15	Q ueso fresco con membrillo.....	25
C acahuete.....	17	Leche de coco.....	15	Q ueso Idiazábal.....	22, 25
Cactus cítricos.....	23	Leche fresca natural.....	15	R egaliz.....	23
Café.....	17	Leche merengada 5L.....	28	Rocher Avellana.....	21
Café 5L.....	28	Lichi.....	27	Romero.....	23
Café blanco de Etiopía.....	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	S alsa 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	M andarina de Sicilia.....	18	Spéculoos con trocitos.....	18
Cereza Guinda.....	17	Mango.....	16	Stracciatella.....	19
Chocolate.....	21	Mango.....	18	T é 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	Torríja.....	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	V ainilla 5L.....	28
Coco.....	17	Menta chocolate.....	23	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
D ulce de leche.....	15	Miel y piñones.....	15	Vainilla Bourbon 5L.....	28
E stilo Cheesecake Oreo®.....	17	Mojito.....	24	Vainilla Bourbon infusionada.....	20
F rambuesa.....	16	Mora.....	19	Vainilla Bourbon infusionada leche.....	15, 20
Frambuesa 5L.....	28	Mostaza.....	22	fresca.....	20
Frambuesa lichi rosa.....	23	N aranja exprimida.....	16	Vainilla crocanti.....	20
Frambuesa tradición.....	18	Naranja sanguina.....	16	Vainilla macadamia caramelo.....	20, 26
Frambuesa violeta.....	23	Nata 5L.....	28	Vainilla pecan fudge.....	20, 26
Fresa.....	16	Natelloso.....	19	Vainilla vegana	20
Fresa 5L.....	28	Nuez.....	19	Violeta.....	19, 23
Fresa albahaca.....	23	O reo®.....	19	W asabi.....	14, 22, 27
Fresa con trocitos (Helado).....	18	P armesano.....	22	Y ogur búlgaro 5L.....	28
Fresa con trocitos (Sorbete).....	18	Pepino.....	22	Y ogur búlgaro con grosella.....	19
Fresa Senga.....	16	Pera.....	16	Y ogur búlgaro natural.....	19
Fusión de cítricos.....	18	Pera Williams.....	16	Yuzu.....	14, 27
G alleta maría.....	25	Pimienta asado.....	22		

Índice Heladerías

A caí 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
B anoffee.....	32	Coco crush.....	38	Fresa love.....	38
Bayas power.....	38	Coco mango-maracuyá.....	32	Fresa senga sin gluten	36
Beet boost.....	38	Cookie dough.....	32	Frutos rojos.....	33
Bunty.....	32	Crunchy Caramel (Emkipop).....	37	G reen detox.....	38
C acahuete chocolate.....	32	D etox (Emkipop).....	37	K -Bueno.....	33
Café Árabe.....	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 sin gluten	36
Chocolate.....	32	F rambuesa.....	32	Limón lima (Paletina).....	37
Chocolate (Paletina).....	37	Frappé caramelo.....	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	36
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
Natelloso	33	Turrón	34	Yogur búlgaro natural	34
Pistacho	33	Unicornio	34	Yogur con moras	36
Pitufu	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 chcolibre	54
Bombón tres chocolates	52	Finger Dubái	69	Piedra coco matcha	48
Brioche estilo torrija	64	Flor de chocolate blanco y amarena	67	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 Vegano	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		Lingote de tiramisú	65	Secreto de café	46
de macadamia	54	Lingote pistacho	69	Secreto de chocolate turrón	46
Cookies	73	Locura de chocolate	53	Secreto de limón	46
Corona chocolate sarraceno	52	Macaron coulant chocolate	52	Sol de maracuyá	69
Coulant corazón caramelo salado	51	Maceta de Tiramisú	48	Tarta de manzana a la antigua	57
Coulant de chocolate origen Ghana	49	Mandarina	47	Tarta de queso Manchego cremosa	61
Coulant de chocolate	49	Mandarina spéculoos	69	Tarta de queso vasca individual	61
Coulant de chocolate blanco y negro	49	Margarita	67	Tartas fina de manzana	57
Coulants de chocolate sin gluten	49	Massini	70	Tarta Gallega de almendras	64
Coulant de chocolate tradición	50	Maxi muffin de chocolate avellana	74	Tartas tatin	56
Coulant de dulce de leche	51	Mega cookies	73	Tartaleta de chocolate	54
Coulant de praliné sin gluten	50	Milhojas de chocolate	53	Tartaletas de limón	59
Coulant de turrón	51	Milhojas de crema	70	Tatin de higos	56
Coulant de yuzu limón	51	Milhojas de frambuesa	70	Tatin de mango	56
Crujiente de avellanas	66	Mini fondant de chocolate	49	Tatin fina	57
Crujiente de chocolate	52	Mini muffins	74	Tentación de pistacho	67
Crujiente de frutos rojos maracuyá	66	Mousse de tiramisú	65	Terriopelo de chocolate	53
Crumble de manzana y albaricoque	58	Muerte por chocolate	76	Tiramisú	65
Cubo tres chocolates	53	Muffins	74	Tiramisú (tarro)	77
Cúpula coco frutos rojos	68	Namelaka cacahuete chocolate	54	Torrija de Leche merengada	64
Cúpula de chocolate	46	Namelaka chocolate avellana	54	Tres chocolates (tarro)	77
Cúpula de frutas	46	Opéra finger signature	63	Triángulo de tiramisú	65
Cúpula piña colada	66	Oreo® cake individual	76	Vaso de café	48
Delicia de chocolate	53	Oval de chocolate blanco maracuyá	68	Winterberry cheesecake	61
Dulzura de invierno	67	Oval rocher turrón	64	Zanahoria y coco	66
Dulzura de limón	68	Pandoro avellana pistacho	67		
Dulzura fresa vainilla	68	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 sin gluten	86	Tarta Esmeralda	86
Cakes	91, 92	Red Velvet cake	84	Tarta fraiser	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 vegana sin gluten	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
Ópera	90	Tarta de queso con frutos rojos	82	Tiramisús	90

Índice Minis Dulces y Salados

Almendra de chocolate blanco	115	Mini Cheesecake de Limón	112	Mini sándwich comté trufa	98
Bizcocho 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 chocolate crocanti	106	Mini tatin verduras del sol	97
Bizcocho plátano	110	Mini coulant de chocolate	111	Mini tiramisu	112
Bombones helados	104	Mini crocanti	108	Mini torrijas	111
Buffet café praliné	109	Mini cuadrado avellana	104	Palitos de naranja con chocolate negro	115
Canapés salados tradición	96	Mini dacquoise choco avellanas	109	Petits choux chocolate	107
Canapés vegetarianos	96	Mini financier con pepitas de chocolate	105	Petits choux clásicos	107
Chouquettes (buñuelos)	104	Mini financier de almendra	109	Petits fours dulces Art Deco	102
Cup cakes variados	108	Mini finger limón merengue flambeado	105	Petits fours dulces tradición	102
Dumplings	98	Mini focaccia	99	Rocas	113
Gominolas de fruta	116	Mini gofre dulce	104	Surtido de 5 mini pasteles ingleses	103
Lionesas	106	Mini limón	106, 108	Surtido de 5 mini tartas	103
Macarons	101	Mini madeleines	98	Surtido de choco bricks	116
Mini Apple Pie	110	Mini mango	108	Surtido de dumpling dulces	105
Mini bagel salmón	97	Mini milhojas de crema	111	Surtido de macarons	101
Mini Banoffee	112	Mini ópera	105	Surtido de Mini Postres	102
Mini berlinas cacao avellana	108	Mini pan bretzel varios	99	Surtido de mini vasitos	103
Mini brioche amapola	100	Mini pan de nata	109	Surtido de pastas de té	104
Mini brioche con crema muselina	111	Mini quiches delicia	96	Surtido de Pic'pop	108
Mini brioche natural	100	Mini quiches vegetarianos	96	Tocinillos de cielo	106
Mini brownie dulce de leche	109	Mini Red Velvet	112	Trilogía de bloque de Foie Gras	97
Mini buffet zanahoria y coco	110	Mini ruso	106	Trio éclairs clásico	107
Mini café	105			Trio éclairs de fruta	107
Mini Cake inglés	112			Trufas caramelo salado	114 y 115
Mini caramelo lotus	106				
Mini Carrot Cake	112				
Mini cheese naan	97				

Índice Pan y desayuno


Bagels	123	Lingote artesano	118	Panes de punta	121
Baguetina 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 Bizcocho	130		

Leyendas

 Helado |  Crudo |  Precocido |  Listo para servir después de la ejecución indicada

 4 h 4°C Tiempo y Temperatura de descongelación

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

 24 h 4°C Tiempo y Temperatura de vida útil

*+ Selección estrella

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

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

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

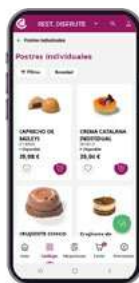


- Haga pedidos cuando quiera, desde su móvil u ordenador.
- Consulte pedidos anteriores y repítalos en 1 clic.
- Acceda al instante a novedades y promociones exclusivas.
- Gestione su cuenta de manera rápida y sencilla.



DESCARGUE LA APP

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



ACCEDA A LA TIENDA ONLINE

<https://pedido.compagniedesdesserts.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 **5ª edición de los Trofeos del Helado**, un concurso dirigido a los **profesionales de la gastronomía**, que pone en valor el trabajo creativo entorno al helado.

Las pruebas 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@compagniedesdesserts.com

www.compagniedesdesserts.com/es