

Colección

Fin de año 2025



la compagnie des desserts

Hacer del postre todo un placer

Le presentamos nuestra colección Fin de Año 2025, una cuidada selección de helados y postres pensada para hacer brillar sus cartas y eventos.

Esta temporada, sorprenda a sus clientes con creaciones exclusivas como el sorbete de Vino especiado o la suave Dulzura de Invierno. Los amantes del chocolate se rendirán ante el exquisito Macaron coulant chocolate, el cremoso Fondant choco avellana o el delicioso Choco Libre, vegano y sin gluten.

A ello se suma la colección exclusiva de la chef Jessica Prealpato, reconocida por su enfoque ético y natural, que presenta una gama de Cakes refinados y la elegante Corona de chocolate sarraceno.

Una colección diseñada para cautivar a sus clientes y hacer de cada postre un momento especial.

¡Les deseamos un delicioso fin de año!



Helados y Postres helados



Helados y Sorbetes



SABORES DE EXCEPCIÓN Y CREACIONES ORIGINALES



CEPS

Helado salado de setas con un toque de sal.

referencia

92799



FOIE GRAS

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

84163



GRANADA

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

92010



LIMÓN NEGRO Y PIMIENTA DE TIMUT

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

92015



OSTRAS **EDICIÓN LIMITADA**

Sorbete salado de ostras. Bajo pedido hasta el 31 de octubre.

91911



ROSCÓN DE REYES **EDICIÓN LIMITADA**

Helado con fruta confitada, azúcar perlado, piel de limón, piel de naranja y flor de azahar.

74964



VINO ESPECIADO **NUEVO**

Sorbete. Vino tinto, ralladura de naranja, infusión de especias: canela, anís estrellado, cardamomo, clavo y pimienta negra.

92014



Helados y Sorbetes

ALTA EXPRESIÓN

referencia



CHOCOLATE NEGRO GUANAJA

Helado de leche fresca, a base de chocolate Valrhona Gran Reserva Guanaja.

92530



DULCE DE LECHE

Dulce de leche con flor de sal de Camarga.

92702



MANGO "ALFONSO"

Mango "Alfonso" de la India con 55% de fruta.

92698



NARANJA EXPRIMIDA

60% de zumo de naranja fresco, exprimido y con pulpa.

93613



PRALINÉ DE AVELLANAS

Praliné de avellanas de proximidad.

92729



PURÉ DE CASTAÑAS

Castañas de Ardèche (Francia) DOP.

92841



VAINILLA BOURBON INFUSIONADA LECHE FRESCA

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

92815

GAMA TRADICIÓN

referencia



3 CÍTRICOS

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

75347



CANELA

Helado cremoso con un toque aromático de canela en polvo.

92301



CHOCOLATE AL PUNTO DE SAL

Helado de chocolate al 60%, con un toque de flor de sal.

75741

Helados y Sorbetes



referencia



CHOCOLATE NEGRO NARANJA

74963

Sorbete de chocolate negro al 70% y 30% de zumo de naranja fresco.



FUSIÓN DE CÍTRICOS

76287

Sorbete de naranja sanguina y lima.



GIANDUJA

94241

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



LIMA VERDE KALAMANSI

92007

Sorbete refrescante de zumo de lima y zumo de kalamansi.



MANDARINA DE SICILIA

92517

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



MANZANA ASADA

IC25335

Helado de manzana asada.



PLÁTANO CHOCOLATE AVELLANA

92341

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



TURRÓN CON TROCITOS

74605

Helado con 30% de tradicional turrón de Jijona y trocitos de turrón de Alicante.



TURRÓN SUPREMA

92892

Helado de 30% de tradicional turrón de Jijona suprema.



VAINILLA MACADAMIA CARAMELO

93105

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

Postres helados

Sacar 5 minutos antes de servir



MARAVILLOSO VAINILLA CROCANTI

Helado de leche fresca con infusión de vainilla Bourbon, doble relleno de merengue, cobertura de nata montada y pepitas de turrón. $\pm 8 \times 4,5$ cm

90824 | 90 g x 8



NUEVO

COPO DE NIEVE*

Helado de huevo Grand Marnier®, bizcocho Grand Marnier®, merengue italiano. $\pm \varnothing 10 \times H 7,5$ cm

90711 | 120 g x 8



Así luce
emplatado

SOUFFLÉ DE COCO MANGO MARACUYÁ

Bizcocho melindro, soufflé de coco, coulis de mango y maracuyá. $\pm \varnothing 7 \times 4$ cm

4241 | 83 g x 12



CHEESECAKE FRUTOS ROJOS

Pasta sablé de mantequilla pura, soufflé helado de crema de queso, coulis de frutos rojos. $\pm \varnothing 7 \times 4$ cm

4607 | 95 g x 12



SOUFFLÉ DE CHOCOLATE

Bizcocho dacquoise de cacao, soufflé de chocolate negro Guanaja 80%. Huevos camperos.

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

4784 | 70 g x 12



LINGOTE CACAHUETE CARAMELO

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

$\pm 7,5 \times 5,5 \times 3,5$ cm

90920 | 70 g x 30



SOUFFLÉ DE BANOFFEE

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

$\pm \varnothing 7 \times 4$ cm

4648 | 95 g x 12



Mire lo que
esconde
por dentro

Pastelería



Creaciones

PHILIPPE URRACA



SECRETO DE CAFÉ

Bizcocho de chocolate con crujiente de praliné feuilletine, ganache de chocolate avellana, mousse de café y chocolate blanco, avellanas caramelizadas. $\pm 16 \times 2,5 \times 3$ cm

4818 | 75 g x 16



SECRETO DE CHOCOLATE TURRÓN

Pasta sablé, crujiente de turrón de chocolate, mousse de chocolate de Perú. Decorado con un palito de chocolate con virutas de pistacho. $\pm 16 \times 2,5 \times 3$ cm

3664 | 85 g x 16



CÚPULA DE CHOCOLATE

Bizcocho dacquoise, crujiente de praliné de almendra y avellana, mousse de chocolate, cobertura de chocolate efecto terciopelo. $\pm \varnothing 7,5$ cm

95433 | 75 g x 16



NUEVO

ISLA DE CÍTRICOS

Base dacquoise, compota de cítricos (naranja, mandarina, zumo de limón, ralladura de lima y limón) merengue (blando por dentro) al horno. $\pm \varnothing 9$ cm

4973 | 100 g x 12



Especial Navidad

Edición limitada



Una delicia...



CRISTAL DE NIEVE

Mousse de chocolate blanco con interior de naranja confitada y streussel.
± Ø 7 cm

150056 | 82 g x 12



3h - 4°C

3d - 4°C



NUEVO

TRONCO DE NAVIDAD

Bizcocho enrollado, relleno de nata y cubierto con trufa.
± 9 x 6 x 4 cm

180037 | 100 g x 10



4h - 4°C

48h - 4°C



ÁRBOL DE NAVIDAD

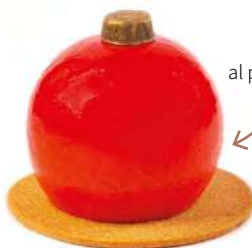
Mousse de chocolate negro, crema de chocolate con leche, streussel.
± Ø 6,7 cm

150055 | 62 g x 12



3h - 4°C

3d - 4°C



Descúbrala
al primer bocado



BOLA DE NAVIDAD

Mousse de queso con interior de arándanos sobre galleta sablé.
± Ø 6 cm

150058 | 79 g x 12



3h - 4°C

3d - 4°C



BOLA TURRÓN

Mousse de turrón con interior de turrón crujiente sobre galleta sablé.
± Ø 6 cm

150054 | 90 g x 12



3h - 4°C

3d - 4°C



Delicias de Temporada



MEDIA LUNA DE TURRÓN*

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

160441 | 60 g x 21



NUEVO

DULZURA DE INVIERNO

Galleta dacquoise de nueces, mousse de vainilla y jarabe de arce, corazón de praliné de nuez pecana, decoración de avellana caramelizada. $\pm \varnothing 7 \times H 4,5$ cm

4972 | 80 g x 20



ÓVALO ROCHER TURRÓN

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

IC18980 | 80 g x 20



COULANT DE TURRÓN

Coulant de turrón, interior de turrón.

$\pm \varnothing 6,5$ cm

4771 | 95 g x 23



NUEVO

FINGER SNICKY

Crujiente de cacahuete, dacquoise de avellana, mousse de chocolate con leche, caramelo suave, cacahuetes salados tostados. $\pm 12 \times 2,5 \times 3,5$ cm

95929 | 85 g x 33



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





Todo chocolate

Lo mejor está en su interior



NUEVO

ROYAL DUBÁI*

Base de macaron de cacao, corazón de pistacho kadaif (100% pasta de pistacho y kadaif), cáscara de chocolate crujiente. $\pm \varnothing 6,5$ cm

95971 | 65 g x 25



NUEVO

MACARON COULANT CHOCOLATE

Tapa de macaron de chocolate, interior de ganache de chocolate negro. $\pm \varnothing 7 \times 3$ cm

95922 | 80 g x 24



NUEVO

PETIT CHOCOLIBRE

Libre de gluten, lacteos, huevos y frutos secos. $\pm \varnothing 5,5$ cm

180036 | 85 g x 16



NUEVO

FONDANT CHOCO AVELLANA

Chocolate de avellana suave, pasta de avellana 100%, decoración de avellana triturada. $\pm \varnothing 8 \times H 3$ cm

4969 | 80 g x 32



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



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 | 120 g x 20





Todo chocolate



MILHOJAS DE CHOCOLATE

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

± 11 x 3,5 cm

150032 | 95 g x 14



TRONQUITO ROCHER*

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

± 10 x 4,5 cm

IC17022 | 90 g x 12



HABA DE CACAO

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

± 10 x 5,4 x 4 cm

150049 | 80 g x 12



BOMBÓN TRES CHOCOLATES

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

± Ø 7 cm

150022 | 90 g x 12



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



Creaciones originales



PANDORO AVELLANA PISTACHO

Mousse de avellanas tostadas con corazón de crema de pistacho con bizcocho de almendras y crema crujiente de praliné. Cobertura de leche.

± 7 x 5 cm

100370 | 90 g x 18



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. ± Ø 7,5 x H 3 cm

95927 | 85 g x 20



NUEVO

BROWNIE CON NUECES

Chocolate y nueces picadas.
± 7 x 7 cm

4960 | 80 g x 40



COULANT DE CHOCOLATE CLÁSICO SIN GLUTEN

Masa semicocida con corazón fundente 35% de chocolate. ± Ø 7,5 x 3,5 cm

3417 | 120 g x 36



GALLETA LOTUS

Mousse y crujiente de galleta lotus.

± 6 x 8 cm

150057 | 68 g x 16



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



*Edición limitada

Creaciones originales



ROCHER DE PISTACHO

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

150053 | 85 g x 21



ROCHER CHOCOLATE BLANCO

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

150023 | 84 g x 12



ROCHER 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 5,5 cm

95388 | 85 g x 24



Descubra su interior

LINGOTE PISTACHO

Bizcocho de pistacho, mousse de pistacho, núcleo de mermelada de frambuesa con crujiente de pistacho.
± 9,5 x 4,5 x 3,5 cm

161027 | 90 g x 21



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. ± 9,5 x 4,5 x 3,5 cm

160442 | 88 g x 21



Creaciones originales



NUEVO

WINTERBERRY CHEESECAKE

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

± 6 cm

ICCWIN03016 | 115 g x 16



CHEESECAKE TRADICIÓN

Sablé reconstruido de spéculoos, mousse de cream cheese.

± Ø 7 x 3,5 cm

4840 | 85 g x 23



NIDO MANZANA Y CARAMELO

Crema quemada con interior de compota de manzana.

± 6,6 x 3,2 cm

150061 | 95 g x 12



DELICIA CAFÉ AVELLANA

Mousse de café y caramelo, interior de crujiente de avellana, sablé.

± 6,6 x 3,2 cm

150060 | 80 g x 12



TARTA TATIN

Pasta brisa, manzanas caramelizadas.

± Ø 10 cm

4829 | 160 g x 24



APPLE PIE

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

± 8,3 x 4 x 3,5 cm

160008 | 100 g x 21



Cakes para compartir



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



4 h - 4°C



48 h - 4°C



NUEVO

CAKE NARANJA CRANBERRIES

Cake de naranja con ralladura y arándanos enteros. Para cortar.

± Ø 29 cm

LCABOR01002 |

1,25 kg x 2



5 h - 4°C



7 d - 4°C



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



4 h - 4°C



45 s - 800 W



3 d - 4°C

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.



El Arte del Desayuno y de la Hora del Té reinventado

Presentamos una nueva gama de bizcochos pensada para establecimientos que apuestan por productos saludables, sabrosos y con identidad propia. Creada por la chef pastelera Jessica Prealpató, **cada receta combina placer y autenticidad**, gracias a ingredientes selectos de origen local y artesanal.

En colaboración con **Olivier Francoual**, chef pastelero de nuestro obrador del Gers, estas creaciones nacen del **encuentro entre exigencia y creatividad**, ofreciendo una experiencia generosa y sincera, fiel al universo de Jessica.



Sus elaboraciones respetan el enfoque de “Placer responsable”:

- Aumentar el deleite reduciendo el contenido de azúcar.
- Sustituir, en la medida de lo posible, la harina blanca por harinas integrales, semi-integrales o cereales más ricos en fibra.
- Priorizar una lista de ingredientes rigurosamente seleccionados por su origen y sus cualidades gustativas y nutricionales.



NUEVO

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

Miel de castaño de Córcega seleccionada de 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.

± 19x9x8 cm



4h - 4°C
3d - 4°C

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, cobertura de sirope de arce.

± 19x9x8 cm



4h - 4°C
3d - 4°C

96081 | 600 g x 6

A wooden tray filled with an assortment of pastries and macarons. The items include round golden-brown buns, macarons with white and dark chocolate shells, and small green cakes topped with white cream and orange slices. The tray is set against a light background with a subtle pattern.

Catering dulce



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.

TDP004183 | 11,5 g x 48



PETITS FOURS DULCES TRADICIÓN

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

TDP004182 | 14,5 g x 48



SURTIDO DE 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 MINI VASITOS

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

TDP005575 | 30 g x 36





Catering dulce

Pura tentación por dentro



PETITS CHOUX GRAN RESERVA

3 sabores: crema de chocolate negro 55% ITAKUJA (puro origen Brasil) con pulpa de maracuyá; crema de chocolate blanco 35% WAINA con notas intensas de leche fresca y vainilla Bourbon; crema de chocolate con leche 50% KIDAVOA (puro origen Madagascar) con notas de plátano. $\pm \varnothing 4$ cm

95486 | 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.

$\pm \varnothing 4$ cm

95205 | 18 g x 48



TRIO ÉCLAIRS CLÁSICO

Chocolate, vainilla, caramelo.
 $\pm 7,5 \times 3,7 \times 3,3$ cm

95685 | 25 g x 30



TRIO ÉCLAIRS DE FRUTA

Frambuesa, maracuyá, pistacho.
 $\pm 7,5 \times 3,7 \times 3,3$ cm

95686 | 25 g x 30



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



NUEVO

MACARON NATELLOSO

Macaron de cacao, interior de crema de chocolate con leche, almendras y avellanas, decoración de crepe dentelle. $\pm \varnothing 4,2 \times H 3$ cm

95928 | 16 g x 45



Catering dulce



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 PISTACHO

Relleno de crema de pistacho bañado en chocolate blanco.

± Ø 3 x 5,7 cm

180033 | 15 g x 108



NUEVO

BOMBÓN HELADO MANGO

Bañado en chocolate negro.

± Ø 3 x 5,7 cm

180034 | 15 g x 108



NUEVO

POLVORÓN CAFÉ AVELLANA*

Harina de trigo tostada, azúcar, manteca, pasta de avellana y en café en polvo. Aprox. 90 unidades. ± 3 x 3 cm

100384 | 1 kg x 1



2 h - 4°C
30 d - 4°C



POLVORÓN DE FRAMBUESA*

Harina de trigo tostada, azúcar, manteca, almendra, frambuesa en polvo. Aprox. 90 unidades. ± 3 x 3 cm

100363 | 1 kg x 1



2 h - 4°C
30 d - 20°C



NUEVA RECETA

POLVORÓN DE CANELA*

Harina de trigo tostada, azúcar, manteca, almendra, canela. Aprox. 90 unidades. ± 3 x 3 cm

100362 | 1 kg x 1



2 h - 4°C
30 d - 20°C



SURTIDO DE PIC'POP

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

95363 | 20 g x 48



3 h - 4°C
24 h - 4°C



MINI GOFRE DULCE

Un clásico en su versión mini. ± 6 x 5,5 x 1,6 cm

160485 | 15 g x 120



30 min - 20°C
3 min - 200°C
7 d - 4°C



MINI PASTEL DE NATA

Hechos en Portugal. ± 5 cm

502873 | 25 g x 144



8-10 min - 200°C

*Edición limitada

Catering dulce



MINI MANGO

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

± Ø 3,5 x 2,5 cm

161011 | 20 g x 56



MINI LIMÓN

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

± Ø 3,5 x 2,5 cm

161012 | 20 g x 56



MINI CROCANTI

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

± Ø 3,5 x 3 cm cm

161013 | 20 g x 56



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 COULANT DE CHOCOLATE

Bizcocho de chocolate negro con interior líquido.

± Ø 5 x 2 cm

4162 | 35 g x 60



BUFFET CAFÉ PRALINÉ

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

± 4,5 x 2,5 x 2 cm

160161 | 26 g x 88



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



Catering salado



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



Escanee y
sorpréndase

MINI BRIOCHEs SALADOS

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

96595 | Bandeja de 520 g x 40



CANAPÉS PRESTIGIO

5 sabores: Domo de salmón con cebollino, jengibre, manzana roja. Galleta Traou Mad, medallón de foie gras, jalea de higos, pimienta. Crujiente de semillas, crema de coco curry, perla de pimienta amarillo. Galleta sablé de nueces, champiñones, cebolla caramelizada. Galleta negra de amapola y parmesano.

160541 | 627 g x 60



CANAPÉS VEGETARIANOS

6 recetas: Burger con crema de cilantro yuza, 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



Catering salado



NUEVO

DUMPLING DE TOFU

Tofu orgánico y no transgénico 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

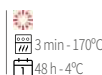


NUEVO

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

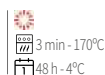


NUEVO

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

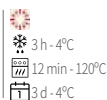


MINI BAGEL SALMÓN

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



MINI PASTEL NATA BACALAO

Masa de hojaldre y relleno de bacalao.

± Ø 5 cm

155004 | 33 g x 72



Catering salado

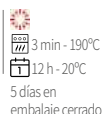


NUEVO

MINI MADELEINE DE CHEDDAR Y EMMENTAL

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

160584 | 13 g x min 93



NUEVO

MINI MADELEINE DE TOMATE Y HIERBAS PROVENZALES

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

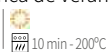
160583 | 13 g x min 93



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 CHEESE NAAN

Mini panes especiales rellenos con queso crema.

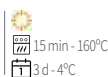
160546 | 13,5 g x 80



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



Panes



Panes especiales

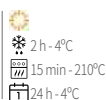


NUEVO

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



Abra su apetito

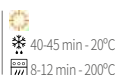


HOGAZA DE CALABAZA Y NUECES

Pan especial de calabaza y nueces.

$\pm 23 \times 11 \times 6,5$ cm

178179 | 350 g x 20



PAN MUESLI

Pan moldeado con semillas de calabaza, sésamo, girasol y lino, pasas, nueces, manzana y albaricque seco. $\pm 39 \times 29 \times 23$ cm

160484 | 500 g x 12



PAN RÚSTICO DE HIGOS, ALMENDRAS Y AVELLANAS

Harina semiintegral enriquecida con pipas de girasol y frutas enteras (higos turcos 14,5%, avellanas italianas 5% y almendras de California 5%). $\pm 27 \times 9,5 \times 9,5$ cm

96123 | 950 g x 8



Bases saladas



SURTIDO DE MINI CONOS SALADOS

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

160471 | 4,5 g x 180



PLACA DE GOFRE QUESO PEREJIL

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

687302 | 1,1 kg x 3



Mini panes



MINI BRIOCHE AMAPOLA

Horneado.
± Ø 4 cm

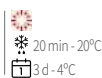
96374 | 10 g x 100



MINI FOCACCIA

Panecillo con sal gorda de Guérande.
± 5 x 5 cm

96552 | 22 g x 150

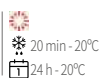


MINI PAN BRETZEL VARIOS

Natural, sésamo, amapola.

± 9 x 3,5 x 3 cm

160395 | 25 g x 120



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



*Listo
para decorar*



Trufas



TRUFAS HELADAS

Trufas de chocolate aromatizadas con Brandy, decoradas con granulado de chocolate.
± Ø 3 cm

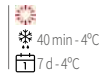
98151 | 10 g x 50



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

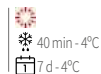


AGUSTI
TORELLÓ MATA

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

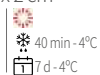
160099 | 8 g x 175



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



ROCAS DE CHOCOLATE RUBY Y ALMENDRAS

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

100348 | 1 kg x 1



2h -4°C
7d -20°C



ROCAS DE CHOCOLATE GOLD Y ALMENDRAS

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

100345 | 1 kg x 1



2h -4°C
21d -20°C



ROCAS DE CHOCOLATE GOLD Y KIKOS

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

100346 | 1 kg x 1



2h -4°C
21d -20°C



ROCAS DE CHOCOLATE NEGRO

Aprox. 190 unidades.

100028 | 1 kg x 1



2h -4°C
7d -20°C



ROCAS DE CHOCOLATE BLANCO

Aprox. 200 unidades.

100027 | 1 kg x 1



2h -4°C
7d -20°C



ROCAS DE YOGUR Y SOJA

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

100288 | 1 kg x 1



2h -4°C
7d -20°C



TEJAS DE CHOCOLATE

Aprox. 75 unidades.

100309 | 500 g x 1



2h -4°C
7d -20°C



TEJAS DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESA

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

100328 | 500 g x 1



2h -4°C
7d -20°C



Caprichos dulces



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  2h - 4°C
 21 d - 4°C



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  2h - 4°C
 21 d - 4°C



MINI TABLETA CHOCOLATE GOLD

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



100355 | 1 kg x 1  1h - 4°C
 30 d - 4°C



MINI TABLETA CHOCOLATE RUBY

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



± 3,5 x 2,5 cm

100354 | 1 kg x 1  1h - 4°C
 30 d - 4°C



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  1h - 15°C
 30 d - 3°C



PALITOS CHOCO BLANCO CURRY



Aprox. 85 unidades. ± Ø 30 cm

100029 | 1 kg x 1  2h - 4°C
 7 d - 20°C



PALITOS TÉ MATCHA Y COCO RALLADO

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

100369 | 1 kg x 1  2h - 4°C
 7 d - 20°C



CRUMBLE DE SPÉCULOOS

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

100357 | 1 kg x 1  3h - 20°C
 30 d - 20°C



CRUMBLE DE ALMENDRA

Mantequilla, azúcar, harina, almendra molida.

100278 | 1 kg x 1  3h - 20°C
 30 d - 20°C



CRUMBLE DE PISTACHO

Mantequilla, azúcar, almendra molida, harina, pistacho.

100347 | 1 kg x 1  3h - 20°C
 30 d - 20°C



CRUMBLE DE FRAMBUESA

Mantequilla, azúcar, harina, frambuesa.

100334 | 1 kg x 1  3h - 20°C
 30 d - 20°C

Bases y mangas



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

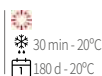


NUEVO

MINI BASE CACAO

Mantequilla pura, cobertura de manteca de cacao.
± Ø 4 cm

160535 | 7,5 g x 245



MANGA DE MOUSSE DE CHOCOLATE

Ideal para elaborar postres y visitos.

3313 | 700 g x 4



NUEVO

MANGA PRALINÉ AVELLANA

Praliné de avellanas y pasta de avellanas.

4970 | 800 g x 4



MANGA DE MOUSSE CHEESECAKE

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

4432 | 620 g x 4



MANGA DE MERENGUE ITALIANO

Merengue italiano listo para servir sin tiempo descongelar.

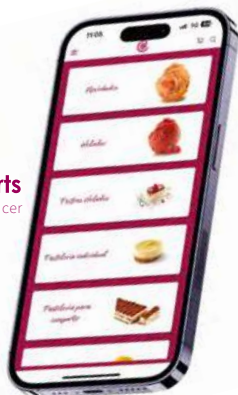
4017 | 300 g x 4



DESCUBRA NUESTRA APLICACIÓN MÓVIL



- Haga su pedido 24 horas al día, 7 días a la semana.
- Consulte su información de precios y días de entrega.
- Acceda a promociones exclusivas.
- Agregue y visualice sus productos favoritos de manera rápida.



DESCARGUE
LA APP



SÍGANOS EN LAS REDES SOCIALES

@lacompaniedesserts.es



La Compagnie des Desserts España



Leyendas

🌀 Helado | 🌱 Crudo | 🍳 Precocido | 🍷 listo para servir después de la ejecución indicada



Tiempo y Temperatura de descongelación



Tiempo de cocción y Temperatura en horno tradicional o potencia en microondas



Tiempo y Temperatura de vida útil

NUEVO Nuevo producto/ Nueva receta disponible a partir del 9 de septiembre 2025

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.

Los productos de edición limitada estarán disponibles hasta agotar existencias.



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

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