

Colección Canarias 2025



40 años de "savoir-faire"

En 1983, nacimos en el sur de Francia, impulsados por nuestra pasión por el helado y el deseo de crear sabores auténticos, únicos y exquisitos. Empezamos siendo una pareja amante del helado, decididos por embarcarnos en el viaje de ofrecer postres artesanos que no solo conquistaran paladares, sino que también transmitieran nuestro cuidado al detalle y calidad.

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

Actualmente, seguimos fieles a nuestro propósito: ofrecer delicias que fusionan sabor, creatividad y momentos memorables. Día a día, trabajamos duro para sorprender y cautivar a nuestros clientes, llevando el esfuerzo de La Compagnie des Desserts más allá de lo que se pueda esperar de nosotros.



Nuestras certificaciones:



Destiny Foods



Pole sud



La Croquanterie
Midi-Pyrénées Pâtisserie



Pole sud
La Croquanterie
Gourmet Parisien

Hacer del postre todo un placer



INNOVACIÓN EN **SABORES**

CREACIONES ÚNICAS Y A MEDIDA

Cada año, el desarrollo de nuestras 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 y deleitar 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 nuestros equipos. Creamos un entorno de trabajo seguro, respetuoso y estimulante, donde cada colaborador puede desarrollarse profesionalmente. Esta dedicación se refleja en cada uno de nuestros productos, respaldada por una gestión de los equipos de recursos humanos, enfocada en el bienestar y la formación continua.

Novedades

HELADOS 2,5L



CHOCOLATE VEGANO

180013 - p.8



LIMA CON JENGIBRE CONFITADO

92891 - p.9



ROMERO

92848 - p.9



SÉSAMO NEGRO

92795 - p.9



TÉ VERDE MATCHA

92776 - p.9



VAINILLA VEGANA

74213 - p.8

POSTRES HELADOS



SECRETO HELADO FRESA BERGAMOTA

4606 - p.9



SOUFFLÉ DE BANOFFEE

4648 - p.9

PARA COMPARTIR



BANANA BREAD

95812 - p.20



BANOFFEE PIE

LFLBAN05001 - p.18



SELVA NEGRA

100301 - p.18



TARTA DE CHOCOLATE VEGANA SIN GLUTEN

180028 - p.18

Novedades

PASTELERÍA INDIVIDUAL



**BOLA CHEESECAKE
ARÁNDANOS**
150059 - p.16



**FLOR DE YUZU
MANDARINA**
100342 - p.16



**SOL DE
MARACUYÁ**
100319 - p.16



**TORRIJA DE LECHE
MERENGADA**
160431 - p.15

TRAMPANTOJOS



**MACETA
DE TIRAMISÚ**
160148 - p.15



MANDARINA
150031 - p.13



**PERA
LIMONERA**
160116 - p.13



**PIEDRA
COCO MATCHA**
161035 - p.13

LISTO PARA DECORAR



CRUMBLE DE VIOLETAS
100373 - p.21

Consejos y personalización

CREE UNA CARTA DE POSTRES PERSONALIZADA

EEstamos a su disposición para diseñar una carta de postres única, que destaque en su menú y esté totalmente alineada a la imagen de marca de su local.



ACCEDA A NUESTRA SERIE DE E-BOOKS

¡Una fuente de inspiración para enriquecer su oferta!



SÍGANOS EN REDES SOCIALES

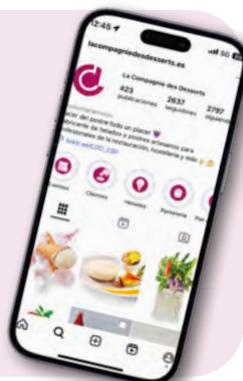
Descubra las últimas tendencias y novedades en nuestras redes sociales, donde compartimos inspiración, consejos así como las últimas noticias La Compagnie des Desserts.



@lacompaniedesserts.es



La Compagnie des Desserts España



Helados



Helados y sorbetes



 CHOCOLATE VEGANO NUEVO	referencia	el bote 2,5 l
Helado vegano de chocolate belga al 70%, con cacao en polvo y extracto de coco.	180013	
DULCE DE LECHE	92702	
Dulce de leche con flor de sal de Camarga.		
FRAMBUESA	92621	
Sorbete 45% de frambuesas Williamette y Mecker.		
LECHE DE COCO	92832	
Helado con 50% de leche de coco.		
LOTUS	1C25339	
Helado de crema de Lotus, salsa de crema Lotus con chocolate con leche y trocitos de galleta.		
MANGO	92781	
Sorbete 45% de mango Alfonso.		
PISTACHO	92081	
Helado de pistacho puro de Sicilia con una suave base de leche y nata fresca.		
 VAINILLA VEGANA NUEVO	74213	
Helado vegano con vainas de Madagascar, azúcar de caña y aceite de coco.		



Helados y sorbetes

LIMA CON JENGIBRE CONFITADO **NUEVO**

Sorbete de lima con trocitos de jengibre cristalizado.

referencia el bote 2,5 l

92891

PARMESANO

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

92694

QUESO DE CABRA

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

92773

ROMERO **NUEVO**

Helado con infusión de romero.

92848

SÉSAMO NEGRO **NUEVO**

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

92795

TÉ VERDE MATCHA **NUEVO**

Helado de té Matcha Shizuoka de Japón.

92776

VIOLETA

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

92370

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 5 l



referencia el bote 5 l

92490

92487

CHOCOLATE

Helado.

VAINILLA

Helado.

Postres helados

Sacar 5 minutos antes de servir.



Mad

NUEVO

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



NUEVO

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



Pasteleria



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



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



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



NUEVO

MACETA DE TIRAMISÚ

Maceta de chocolate con leche, interior de tiramisú y mascarpone con bizcocho savoiardi empapado en café y Marsala. Crumble cacao.
± Ø 6 x 6,5 cm

160148 | 85 g x 20



Trampantojos



NUEVO

MANDARINA

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

± Ø 5,7 cm

150031 | 75 g x 12



NUEVO

PERA LIMONERA

Base sablé, mousse de caramelo toffee, interior de brunoise de peras confitadas, cobertura de chocolate blanco con vainilla. Decorado con un palito de chocolate.

± Ø 5,5 cm

160116 | 90 g x 12



NUEVO

PIEDRA COCO MATCHA

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

± 6 x 8 cm

161035 | 110 g x 20



Todo chocolate

Savoir-faire en coulants desde hace más de 30 años



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 CLÁSICO SIN GLUTEN

Masa semicocida con corazón fundente 35% de chocolate. $\pm \varnothing 8 \times 3$ cm

4042 | 100 g x 32



FONDANT DE CHOCOLATE VEGANO

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

4265 | 120 g x 32



BROWNIE CON NUECES

Brownie de chocolate con mantequilla pura, nueces troceadas. $\pm 6 \times 6 \times 2$ cm

2780 | 70 g x 48



ROCHER CHOCOLATE CON LECHE

Biscocho de avellana, crujiente y cremoso de avellana, mousse de chocolate con leche, cobertura de chocolate con crocanti. $\pm \varnothing 6$ cm

150008 | 85 g x 12



NAMELAKA CHOCOLATE AVELLANA

Sablé bretón de cacao, cremoso praliné, namelaka de chocolate negro, cobertura de chocolate negro, brillo de cacao. $\pm 8,4 \times 4,3 \times 4$ cm

160128 | 85 g x 21



Pastelería individual



NUEVO

TORRIJA DE LECHE MERENGADA

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

± 12 x 4,5 x 3 cm

160431 | 100 g x 21



TENTACIÓN DE PISTACHO

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

160448 | 90 g x 21



TARTELETA DE LIMÓN MERENGADA Ø 9

Pasta dulce, crema de limón, merengue suave.

± Ø 9 cm

90576 | 80 g x 24



CARROT CAKE INDIVIDUAL

Bizcocho carrot cake con butter cream (mantequilla dulce y queso crema). ± Ø 7 x 6 cm

IC18975 | 90 g x 20



RED VELVET INDIVIDUAL

Bizcocho red velvet con butter cream (mantequilla dulce y queso crema). ± Ø 7 x 6 cm

IC18974 | 90 g x 20



Cheesecakes



CHEESECAKE

Pasta sablé de mantequilla, crema de queso fresco.

± Ø 7 cm

95503 | 110 g x 36



CHEESECAKE LIMÓN JENGIBRE

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

90686 | 110 g x 20



BOLA CHEESECAKE ARÁNDANOS

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

± Ø 6 cm

150059 | 78 g x 12



Un toque exótico



FINGER SABOR DE JAPÓN

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

3567 | 70 g x 28



NUEVO

FLOR DE YUZU MANDARINA

Galleta sablé, mousse de yuzu, interior de mandarina. Cobertura efecto terciopelo. ± 6 x 3,5 cm

100342 | 70 g x 18



NUEVO

SOL DE MARACUYÁ

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

100319 | 70 g x 18



Pastelería para compartir



TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS

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

160073 | 1,1 kg x 1



NUEVA RECETA

TARTA DE QUESO MANCHEGO CREMOSA

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

IC18124 | 1,4 kg x 1



TARTA LOTUS Ø 24

Base de crumble de galleta Lotus, crema de mascarpone y crema de spéculoos, crema de Lotus. Sugerión de presentación. ± Ø 24 cm

IC4978 | 1 kg x 1



TARTA DE MANZANA CON CREMA

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

160076 | 1 kg x 1



TIRAMISÚ SAVOIARDI

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

150013 | 1 kg x 2



Pastelería para compartir



BANOFFEE PIE

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

LFLBAN05001 | 2,15 kg x 1



PASTEL DE CHOCOLATE DE LA ABUELA

Receta tradicional con mantequilla pura, 25% de chocolate. Precortado en 12 raciones. $\pm \text{Ø} 26 \times 3 \text{ cm}$

3949 | 1,2 kg x 1



TARTA SACHER

Bizcocho de chocolate de tres capas, confitura de albaricoque, cobertura de chocolate.

$\pm \text{Ø} 21 \text{ cm}$

160138 | 1,15 kg x 1



SELVA NEGRA

Bizcocho de cacao, mousse de chocolate negro, nata, mermelada de frutos rojos, virutas de chocolate negro. Cortado en 24 porciones. $\pm 36 \times 24 \text{ cm}$

100301 | 1,48 kg x 1



NUEVO

TARTA DE CHOCOLATE VEGANA SIN GLUTEN

Libre de gluten, lacteos, huevos y frutos secos.

$\pm \text{Ø} 18 \text{ cm}$

180028 | 1 kg x 1



PECAN PIE SIN GLUTEN

Pasta dulce de harina de arroz con un 17,4% de nueces pecán, salsa de miel. Precortada en 14 raciones. $\pm \text{Ø} 27 \times 2,5 \text{ cm}$

4870 | 1,05 kg x 2



Caprichos dulces



Tea time



NUEVO

BANANA BREAD

Biscocho de plátano con pepitas de chocolate, semillas de girasol, calabaza y arándanos. Para cortar. $\pm 20 \times 10 \times 8$ cm

95812 | 600 g x 6



PANCAKES

Pequeños crepes gruesos estilo americano, ideales para el desayuno. $\pm \varnothing 11$ cm

96814 | 40 g x 72



SURTIDO DE MINI POSTRES

9 sabores: tartaletas de limón, pastelitos de chocolate blanco, pastelitos de chocolate negro, tartaletas de fruta, vasitos de maracuyá, pastelitos de frambuesa, pastelitos de frutos rojos, pastelitos de queso, ganache de chocolate.

100001 | 15,4 g x 65



SURTIDO DE 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



Listo para decorar



NUEVO

CRUMBLE DE VIOLETAS

Mantequilla, azúcar, harina, aroma de violeta.

100373 | 1 kg x 1



GOMINOLAS DE FRUTA

4 sabores: coco, fresa, manzana y mandarina.
Aprox. 256 unidades. $\pm 2 \times 2 \times 1,5$ cm

160127 | 2,3 kg x 1



ROCAS DE CHOCOLATE BLANCO

Aprox. 200 unidades.

100027 | 1 kg x 1



TRUFAS DE CHOCOLATE BLANCO Y COCO

Ganache de chocolate blanco 35% y coco,
recubierto con virutas de coco rallado.
 $\pm 2,5 \times 2,5 \times 2$ cm

160042 | 10 g x 140



TRUFAS DE CHOCOLATE NEGRO

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

160041 | 10 g x 140



Índice

Heladeros

Chocolate.....	8
Chocolate Vegano.....	9
Pistacho.....	8
Queso de cabra.....	9
Romero.....	9
Secreto Helado de fresa Bergamota.....	9
Sésamo Negro.....	9
Soufflé de Banoffe.....	9
Té Verde Matcha.....	9
Vainilla.....	8
Vainilla Vegana.....	8
Violeta.....	9
Wasabi.....	9
Yuzu.....	9



Pastelería

Aguacate.....	12
Banana Bread.....	20
Banoffee Pie.....	18
Bola de cheesecake arándanos.....	16
Brownie con nueces.....	14
Carrot cake individual.....	15
Cheesecake.....	16
Cheesecake limón jengibre.....	16
Coulant de chocolate classic sin gluten.....	15
Coulant de chocolate tradición.....	15
Coulant de chocolate Vegano.....	15
Finger sabor de Japón.....	16
Flor de yuzu mandarina.....	16
Haba de cacao.....	12
Huevo de chocolate blanco y mango.....	12
Maceta de Tiramisú.....	12
Mandarina.....	13
Namelaka chocolate avellana.....	14
Pancakes.....	20
Pastel de chocolate de la abuela.....	18
Pecan pie sin gluten.....	18
Pera Limonera.....	13
Piedra coco matcha.....	13
Red velvet individual.....	15
Rocher chocolate con leche.....	14
Selva Negra.....	18
Sol de maracuyá.....	16
Tarta de chocolate vegana sin gluten.....	18
Tarta de manzana con crema.....	17
Tarta de queso con arándanos.....	17
Tarta de queso Manchego cremosa.....	17
Tarta Lotus.....	17
Tarta Sacher.....	18
Tartaleta de limón merengada.....	15
Tentación de pistacho.....	15
Tiramisú savoiardi.....	17
Torrija de Leche Merengada.....	15

Listo para decorar

Crumble de violetas.....	22
Gominolas de fruta.....	22
Rocas de chocolate blanco.....	22
Surtido de macarons.....	21
Surtido de mini postres.....	21
Trufas de chocolate blanco y coco.....	22
Trufas de chocolate negro.....	22



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

NUEVO Nuevo producto/ Nueva receta disponible a partir del 2 de junio de 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.



665 800 295

O HAGA SU PEDIDO POR WHATSAPP



Tramite su pedido de forma rápida, fácil y cómoda desde su móvil



Acceda al catálogo de productos en un clic



Beneficiense de ofertas exclusivas

HORARIO DE ATENCIÓN:

De lunes a jueves de 8h a 17h y los viernes de 8h a 14h30

Si hace su pedido por Whatsapp, podrá hacerlo cualquier día del año y a cualquier hora.

Tenga en cuenta que será gestionado dentro del horario de atención de los días .

SÍGANOS EN LAS REDES SOCIALES

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

@lacompagniedesserts.es



La Compagnie des Desserts España



Trofeos del Helado

El 24 de marzo 2025 tuvo lugar la 4ª edición de los Trofeos del Helado, un concurso dirigido a los profesionales de la gastronomía.

Bajo el lema “**El helado en todas sus formas**”, los 11 finalistas tuvieron 3 horas para crear una copa helada y un postre emplataado. Presentaron sus creaciones delante un prestigioso jurado compuesto por referentes del sector que valoraron la capacidad de innovación, la técnica y la armonía de sabores. La ganadora es Hélène Mao, de The Westin (París).

Para más información y participar en la próxima edición, visite la página www.tropheesdelaglace.fr/es.



@lacompaniedesdesserts.es



La Compagnie des Desserts España

CANARIAS : 92 204 53 88
comercialcdd@compagniedesdesserts.com
www.compagniedesdesserts.com/es

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