

Colección 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

HELADERO **ARTESANO**

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. Nos esforzamos por fusionar la tradición con las últimas tendencias del sector, para ofrecer una experiencia inigualable.

UN “**SAVOIR-FAIRE**” EN PASTELERÍA

UN ARTE HECHO A MANO

Tratamos cada pastel 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 EN LA CLAVE

Fieles a nuestras raíces en el sur de Francia, damos una gran importancia a la procedencia de nuestras materias primas. 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 Pura Fruta. Esta filosofía de proximidad y calidad nos permite ofrecer productos artesanos auténticos, que respetan el medio ambiente y nuestras tradiciones.

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.



Consejos y personalización

CREE UNA CARTA DE POSTRES PERSONALIZADA

Estamos 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. Con nuestra experiencia, lograremos despertar el deseo de terminar cada comida con un toque dulce e inolvidable.



ACCEDA A NUESTRA SERIE DE E-BOOKS

Una selección exclusiva de consejos prácticos, fruto de más de 40 años de experiencia y colaboración con nuestros clientes. ¡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 y la creatividad de nuestros chefs y clientes.



@lacompagniedesdesserts.es



La Compagnie des Desserts España



Contenido

NOVEDADES	7
HELADOS	15
HELADERÍAS	33
POSTRES HELADOS	41
PASTELERÍA	47
POSTRES PARA COMPARTIR	81
MINIS DULCES Y SALADOS	97
PAN Y DESAYUNO	117
LISTO PARA DECORAR	129

Novedades



Helados

HELADOS 2,5L



AVELLANA
92006 - p.17



CUERNO DE GACELA
92003 - p.16



FUSIÓN DE CÍTRICOS
76287 - p.21



LIMA VERDE KALAMANSI
92007 - p.29



PURÉ DE CASTAÑAS
92841 - p.17



AVELLANA ARGÁN
92004 - p.16



FRESCURA DEL HUERTO
92009 - p.25



GRANADA
92010 - p.21



MENTA FLOR DE AZAHAR
92008 - p.16

HELADOS 6L



CHOCOLATE GUANAJA
93585 - p.34



PERA CON CHOCOLATE
93581 - p.35



TRIPLE PISTACHO
93580 - p.36



NATELLOSO
93822 - p.35



TRIPLE CARAMELO
93531 - p.36

PALETINAS



LOTUS
180026 - p.39



TROPICAL
180025 - p.39

SMOOTHIES



AÇAÍ SUNRISE
180023 - p.40



FRAPPÉ CARAMELO
180021 - p.40



BEEET BOOST
180024 - p.40



GREEN DETOX
180022 - p.40

Postres helados



ISLA DULCE

90829 - p.42



MARAVILLOSO VAINILLA CROCANTE

90824 - p.43



MARAVILLOSO PISTACHO

90826 - p.43

MOCHIS HELADOS



MOCHI CARAMELO A LA SAL

160555 - p.45



MOCHI AVELLANA CHOCO

160556 - p.45

Pastelería



PIEDRA COCO MATCHA

161035 - p.50



RAMEQUIN ROCHER

161020 - p.50



COULANT CORAZÓN CARAMELO SALADO

4868 - p.53



TATIN FINA

4915 - p.58



CHEESECAKE PASIÓN

4911 - p.62



BOLA CHEESECAKE ARÁNDANOS

150059 - p.63



OPÉRA FINGER SIGNATURE

95499 - p.65



VICTORIA CAKE

DP191 - p.68



PANDORO AVELLANA PISTACHO

100370 - p.69



DULZURA ORIENTAL

4891 - p.69

Pastelería



DULZURA DE LIMÓN
161034 - p.70



DULZURA FRESA VAINILLA
161033 - p.70



LINGOTE PISTACHO
161027 - p.71



**NIDO MANZANA
Y CARAMELO**
150061 - p.72



GALLETA LOTUS
150057 - p.72



**BIZCOCHO CHOCO
VAINILLA**
95817 - p.73



DELICIA CAFÉ AVELLANA
150060 - p.73



PARIS-BREST
95688 - p.74



PARIS-TOKYO
95843 - p.74



**COOKIE CORAZÓN
CHOCO FLOR DE SAL**
4905 - p.75



**COOKIE CORAZÓN
PRALINÉ**
4907 - p.75



**COOKIE DE CHOCOLATE
BLANCO CON CARAMELO
Y NUECES**
4732 - p.76

Pastelería para compartir



PASTEL DE MANZANA

180020 - p.82



TARTA TATIN Ø 26

4927 - p.82



**TARTA DE LIMÓN
MERENGADA**

4926 - p.83



**CHEESECAKE TRADICIÓN
PARA COMPARTIR**

4917 - p.84



CARROT CHEESECAKE

LCCCAR03001 - p.85



**PASTEL DE CHOCOLATE
TRADICIÓN**

4925 - p.88



**TARTA DE CHOCOLATE
VEGANA SIN GLUTEN**

180028 - p.88



TARTA ESMERALDA

180027 - p.89



FLAN

160571 - p.89



**TIRAMISÚ CHOCO
AVELLANAS**

4901 - p.92



TIRAMISÚ ORIGINAL

4861 - p.92



BANANA BREAD

95812 - p.95

Minis dulces y salados



**MINI CHEESE
NAAN**

160546 - p.99



**MINI PASTEL NATA
BACALAO**

155004 - p.99



**TRIO ÉCLAIRS
CLÁSICO**

95685 - p.102



**TRIO ÉCLAIRS
DE FRUTA**

95686 - p.102



LIONESAS

180017 - p.107



MACARON CAFÉ

95462 - p.103



**MACARON CREMA
DE LIMÓN**

95394 - p.103



**BUFFET CAFÉ
PRALINÉ**

160161 - p.107



**MINI DACQUOISE
CHOCO
AVELLANAS**

4912 - p.105



**MINI DACQUOISE
COCO PIÑA**

4908 - p.105



**MINI CHOCOLATE
MARACUYÁ**

161014 - p.107



**MINI
CHOCOLECHE
CROCANTI**

160157 - p.108



MINI MANGO

161011 - p.108



MINI LIMÓN

161012 - p.108



MINI CROCANTI

161013 - p.108



**MINI BUFFET
MANGO**

160160 - p.108

Minis dulces y salados



MINI PASTEL DE NATA
502873 - p.110



MINI FONDANT CHOCO PASIÓN
4916 - p.111



ROCAS DE TÉ VERDE MATCHA
100371 - p.113



SURTIDO DE CHOCO BRICKS
100372 - p.116

Pan y desayuno



HOGAZA DE CALABAZA Y NUECES
178179 - p.118



PANECILLO DE AUTOR
160553 - p.120



PANECILLO CEREALES DE AUTOR
160554 - p.120



PAN BURGER NATURAL
2416 - p.122

Listo para decorar



CINNAMON ROLL PARA HORNEAR
44008863 - p.127



BASE SIN GLUTEN Ø 8,5
160552 - p.130



MANGA DE SEMILLAS DE CHIA
4902 - p.131



MANGA DE MOUSSE YOGUR BÚLGARO
4919 - p.131



CRUMBLE DE ACEITUNAS NEGRAS
100375 - p.132



CRUMBLE DE TÉ MATCHA
100374 - p.133



CRUMBLE DE VIOLETAS
100373 - p.133



PALITOS TÉ MATCHA Y COCO RALLADO
100369 - p.134

Fabricante de helados



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.

UNA **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, premiado como MOF, estas recetas únicas fueron pensadas para Chefs y elaboradas a partir de una selección de ingredientes de excepción.



CAFÉ BLANCO DE ETIOPÍA

Una receta única elaborada a partir de granos de café de Etiopía infusionados en leche entera, dando a luz a un sorprendente helado blanco con sabor a café dulce.

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

Creaciones

DE YONI SAADA

Yoni Saada, chef francés con raíces mediterráneas, ha diseñado estas recetas como un viaje por los sabores de la cuenca mediterránea. Cada creación destaca por la autenticidad de sus ingredientes, mientras que las texturas han sido cuidadosamente trabajadas para lograr una increíble sensación en boca.

Yoni Saada, jefe de cocina de los restaurantes Bagnard y finalista de Top Chef Francia 2013.



AVELLANA ARGÁN **NUEVO**

Helado de praliné de avellana al 35%, aceite de argán y miel.

referencia

92004

CUERNO DE GACELA **NUEVO**

Helado de leche fresca. Dulce marroquí de almendra, agua de azahar y canela.

92003

MENTA FLOR DE AZAHAR **NUEVO**

Sorbete con infusión de menta fresca, hojas de menta y aroma natural de azahar.

92008

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

AVELLANA **NUEVO**

Helado elaborado con pasta de avellanas tostadas.

referencia

92006

CAFÉ ESPRESSO DE GUATEMALA

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

92430

CARAMELO CON FLOR DE SAL

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

93607

CHOCOLATE A LA ANTIGUA

Helado de chocolate negro de Costa de Marfil al 59%, elaborado con leche fresca.

93609

CHOCOLATE NEGRO GUANAJA

Helado con chocolate Valrhona Gran Reserva Guanaja 70% de cacao.

92530

DULCE DE LECHE

Dulce de leche con flor de sal de Camarga.

92702

LECHE DE ALMENDRA

Pasta de almendras blancas 100% de origen España.

94181

LECHE DE COCO

50% de leche de coco.

92832

LECHE FRESCA NATURAL

Helado.

92816

MIEL Y PIÑONES

Con 16% de miel de flores de Las Garrigas y piñones.

92191

PISTACHO DE SICILIA

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

92529

PRALINÉ DE AVELLANAS

Praliné de avellanas de proximidad.

92729

PURÉ DE CASTAÑAS **NUEVO**

Castañas de Ardèche (Francia) AOP.

92841

VAINILLA BOURBON INFUSIONADA LECHE FRESCA

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

92815



GAMA ALTA EXPRESIÓN

SORBETES DE *Pura fruta*

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

Sujeto a disponibilidad de materias primas



	referencia
FRAMBUESA 54% de frambuesas Williamette y Mecker.	92722
FRESA 80% de fresa.	92706
FRESA SENGA 61% de fresa senga.	92721
LIMÓN EXPRIMIDO 20% de zumo de limón fresco puro, con matices de piel de limón.	93600
MANGO “ALFONSO” Mango “Alfonso” con 55% de fruta de India.	92698
MANGO PURA FRUTA 85,8% de mango Alfonso de India.	92707
MARACUYÁ IMPERIAL BLUE ELEPHANT Sorbete. 58% de maracuyá Blue Elephant.	84143
NARANJA EXPRIMIDA 60% de zumo de naranja fresco, exprimido y con pulpa.	93613
NARANJA SANGUINA Con 57% de zumo de naranjas sanguinas de Sicilia.	93620
PERA WILLIAMS 58% de pera.	92519
PIÑA 65% de piña Golden Sweet de Costa Rica.	93602
PLÁTANO Con 40% de plátano puro.	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 CAMBIO DE RECETA 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 con un punto de sal.	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 cálido y 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
COCO Sorbete 48% de leche de coco de Filipinas.	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
FRAMBUESA Sorbete 45% de frambuesas Williamette y Mecker.	92621

Helados y sorbetes tradición



FRESA CON TROCITOS

Helado de fresa con trocitos de fresa semi-confitada.

referencia

92091

FRESA CON TROCITOS

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

92541

FUSIÓN DE CÍTRICOS **NUEVO**

Sorbete de naranja sanguina, sorbete de lima.

76287

GALLETA SABLÉ

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

92808

GRANADA **NUEVO**

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

LOTUS

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

MARACUYÁ

Sorbete 41% de maracuyá amarillo de Perú.

92661

Helados y sorbetes tradición



MELÓN

Sorbete 58% de melón cantalupo.

MENTA CHOCOLATE

Helado de menta con virutas de chocolate 50%.

MORA

Sorbete 55% de fruta.

NATELLOSO

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

NUEZ

Helado de nuez con trocitos de nueces pecán caramelizadas.



OREO®

Helado de galleta Oreo® con trocitos.

PERA

Sorbete 46% de pera Guyot.

PISTACHO

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

PLÁTANO CHOCOLATE AVELLANA

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

SPÉCULOOS

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

STRACCIATELLA

Helado de crema con virutas de chocolate.

VIOLETA

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

YOGUR BÚLGARO CON GROSELLA

Helado de yogur con coulis de grosellas.

YOGUR BÚLGARO NATURAL

Helado.

referencia

92641

92488

92811

40133

92121

92845

92561

92081

92341

93396

92860

92370

92525

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 pecán americanas caramelizadas.

40612

Selección de chocolates



	referencia
CHOCOLATE Helado de chocolate 59%.	92041
CHOCOLATE (BOTE 5L) Helado de chocolate 59% con base de nata.	92241
 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 de Costa de Marfil al 59%, elaborado con leche fresca.	93609
CHOCOLATE AL PUNTO DE SAL CAMBIO DE RECETA 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
CHOCOLATE CON GUINDILLA Helado de chocolate 59% con un toque de guindilla de Espelette y pimienta morrón.	92785
SORBETE CHOCOLATE NEGRO Sorbete alta expresión de chocolate negro con 60% de cacao puro.	92761
CHOCOLATE NEGRO GUANAJA Helado de leche fresca, chocolate Valrhona Gran Reserva Guanaja 70% de cacao.	92530
SORBETE CHOCOLATE NEGRO NARANJA Sorbete de chocolate negro 70% y 30% de zumo de naranja fresco.	74963
GIANDUJA Helado de praliné de avellanas y chocolate 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

Helados y sorbetes salados



ACEITE DE OLIVA

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

referencia

92705

AJO NEGRO

Helado de ajo negro ecológico de la región sur de Francia.

76061

BURRATA PESTO

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

92018

CAVIAR

Helado.

BAJO PEDIDO

CEPS

Helado salado de boletus Edulis con un toque de sal.

92799

CILANTRO LIMÓN

Helado de cilantro con zumo de limón y hojas de cilantro.

75740

FOIE GRAS

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

84163

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 de origen España.

92697

QUESO DE CABRA

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

92773

QUESO IDIAZÁBAL **CAMBIO DE RECETA**

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

74306

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



Espicias y flores

ALBAHACA

Sorbete de albahaca con trocitos.

CACTUS CÍTRICOS

Sorbete de cactus, zumo de naranja y lima.

DÁTILES FLOR DE AZAHAR

Helado de dátiles de Túnez con flor de azahar.

FRAMBUESA LICI ROSA

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

FRAMBUESA VIOLETA

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

FRESA ALBAHACA

Sorbete de 49,5% de fresa con trocitos de hojas de albahaca.

FRESCURA DEL HUERTO **NUEVO**

Sorbete de manzana verde, pepino, perejil, albahaca, estragón y menta.

HABA TONKA

Helado elaborado con haba Tonka entera infundada durante 2 horas, con un sabor único a vainilla y notas de almendra amarga.

JENGIBRE CON JENGIBRE CONFITADO

Helado de jengibre con trocitos de jengibre confitado.

MENTA CON HOJAS **CAMBIO DE RECETA**

Sorbete de menta con trocitos de menta fresca.

MIEL

Helado. 17% de miel de flores de les Garrigues españoles.

REGALIZ

Helado con distintivo sabor a regaliz, que aporta un toque dulce y ligeramente anisado.

ROMERO

Helado con infusión de romero.

ROSA DE DAMASCO

Helado de polvo de rosa de Damasco.

TOMILLO

Helado de tomillo de les Garrigues infundado dos horas en nuestro obrador.

VIOLETA

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

referencia

92696

92507

76062

75742

92902

92812

92009

92753

92478

92941

92111

93011

92848

92526

92849

92370

Con alcohol



	referencia
BAILEYS CAMBIO DE RECETA	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	92709
Sorbete refrescante de ron blanco de Martinica, con lima y el toque herbáceo de la menta.	
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 **CAMBIO DE RECETA**

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 en nuestro obrador.

IC25280

TURRÓN CON TROCITOS

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

74605

TURRÓN SUPREMA

Helado de 30% de tradicional turrón de Jijona suprema.

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 60% con trocitos de avellanas caramelizadas.

94241

MASCARPONE **CAMBIO DE RECETA**

Helado de mascarpone al 36%.

93111

TIRAMISÚ CON MASCARPONE

Helado de mascarpone con Marsala, salsa de café y trocitos de bizcocho de café.

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 pecán americanas caramelizadas.

40612



Recetas asiáticas

	referencia
JENGIBRE CON JENGIBRE CONFITADO Helado de jengibre con trocitos de jengibre cristalizado.	92478
LICHI Sorbete. 44,5% de lichi de Taiwan.	92971
LIMA KAFFIR Helado con infusión de hojas de lima kaffir.	92017
LIMA CON JENGIBRE CONFITADO Sorbete de lima con trocitos de jengibre confitado.	92891
LIMA VERDE KALAMANSI NUEVO Sorbete refrescante de zumo de lima (26%) y zumo de kalamansi (5,7%).	92007
LIMÓN NEGRO Y PIMIENTA DE TIMUT Sorbete de limón negro seco con infusión de pimienta de Timut.	92015
SÉSAMO NEGRO Helado de pasta de semillas de sésamo negro tostadas de Taiwan.	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 5 l



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

CREAMOS UN HELADO CON EL SABOR QUE SUEÑA,

CONTACTE CON SU COMERCIAL PARA TENER
MÁS INFORMACIÓN SOBRE EL PROCESO

(SUJETO A DISPONIBILIDAD DE MATERIAS PRIMAS).

¡No hay límite para su creatividad!

Algunas de nuestras creaciones:

AGUACATE

AMARETTO (alcohol)

BERGAMOTA

BONIATO MORADO

CARAJILLO

CREMA DE ARROZ (alcohol)

FLOR DE LAVANDA

FRESA RUIBARBO

GUAYABA

HARISSA

HIGO TINTO CON LIMA

JAMÓN IBERICO

KULFI CON PISTACHO

MAÍZ

MAZAPAN CON PIÑONES

PANTERA ROSA

REMOLACHA CON LECHE DE COCO

ROSQUILLAS

VAINILLA AHUMADA

VERMUT (alcohol)

VINAGRE DE JEREZ





Desde 1983 la glacière

HELADERÍAS

TRADICIÓN, INNOVACIÓN Y PERSONALIDAD

Elaboramos **helados y sorbetes** con ingredientes clave de **alta calidad y leche fresca**, combinando nuestro “savoir-faire” con la creatividad. Somos su aliado para ofrecer sabores auténticos y únicos que destaquen en el mercado.

¿QUIÉN ES LA GLACIÈRE?

La Glacière es mucho más que una marca de helados; es **tradición con un toque moderno**. Nació como un homenaje a la sabiduría de nuestro obrador Pole Sud, con un enfoque fresco y joven.

Desde 1983, ha crecido ofreciendo sabores auténticos que combinan lo mejor de las materias primas con la **innovación constante**. Atrevida y cercana, La Glacière aporta un toque único a cada rincón heladero, transformando cada degustación en una experiencia memorable.

¿ESTÁ PENSANDO EN ABRIR UNA HELADERÍA?

No solo le ofrecemos helados artesanales de alta calidad, sino también un **acompañamiento integral en cada etapa de su proyecto**, pasando por el diseño del local y la elección de productos. Esto puede realizarse bajo el respaldo de nuestra marca La Glacière o adaptarse a las necesidades de su propia marca.

SU HELADERÍA, PERFECTAMENTE EQUIPADA

Además de nuestros helados, disponemos del material necesario: vitrinas y accesorios, conos, tarrinas, toppings y más, para que pueda trabajar en las mejores condiciones.



Heladerías



Helados y sorbetes 6 l



ALGODÓN DE AZÚCAR

Helado de algodón de azúcar, trocitos de azúcar rosado.

referencia

93739

BANOFFEE

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

93534

BUNTY

Helado de coco, trocitos de chocolate.

93726

CAFÉ ARÁBICA

Helado de café de las Indias.

93509

CARAMELO A LA SAL

Helado de caramelo con un toque de sal fina.

93504

CHOCOLATE

Decorado con virutas de chocolate.

92493

CHOCOLATE BLANCO CRUNCHY

Helado de chocolate blanco, trocitos de caramelo crujiente.

93744

CHOCOLATE BLANCO NATELLOSO

Helado de chocolate blanco, salsa de chocolate y avellana, trocitos de avellana.

93825

CHOCOLATE BROWNIES

Helado de chocolate, trocitos de brownie de chocolate.

93511

CHOCOLATE GUANAJA **NUEVO**

Helado de leche fresca.

93585

COCO MANGO-MARACUYÁ

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

93574

DULCE DE LECHE

Helado de dulce de leche.

93716

FRAMBUESA

Sorbete de 45% de fruta.

93720

FRESA CON TROCITOS

Helado de fresa, trocitos de fresa semi-confitada.

73993

FRESA CON TROCITOS

Sorbete de fresa, trocitos de fresa.

93701



Helados y sorbetes 6 l

	referencia
K-BUENO Helado de avellana, salsa de chocolate, trocitos de galleta.	IC60386
LECHE MERENGADA Helado de leche, yema, canela y limón.	72992
LOTUS Helado de crema de Lotus, salsa de crema Lotus con chocolate con leche y trocitos de galleta.	IC60303
MENTA CHOCOLATE Helado de menta, trocitos de chocolate.	93506
NATA Helado de fior di latte.	72991
NATELLOSO NUEVO Helado a base de salsa de avellanas y cacao.	93822
PERA CON CHOCOLATE NUEVO Sorbete de pera Williams, helado de vainilla y salsa de chocolate.	93581
PHILADELPHIA Helado de queso crema Philadelphia, salsa de frutos rojos.	IC60331
PISTACHO Helado de pistacho, trocitos de pistachos tostados.	93505
PITUFO Helado de caramelo (color azul), salsa de frambuesa.	93746
MANGO Sorbete de 45% de fruta.	93724
MARACUYÁ Sorbete de 41% de fruta.	93705
ROCHER AVELLANA Helado de praliné avellana, trocitos de avellana recubiertos en chocolate con leche y trocitos de oblea de chocolate con leche.	93839

Helados y sorbetes 6 l



RON CON PASAS

Helado de ron y pasas con pasas al ron.

STRACCIATELLA

Helado de crema, virutas de chocolate.

SUNDAE CARAMELO

Helado de fior di latte, salsa de caramelo, trocitos crujientes de caramelo.

TRIPLE PISTACHO NUEVO

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

TRIPLE CARAMELO NUEVO

Helado de caramelo salado, con trocitos y salsa de caramelo.

TROCITOS DE OREO

Helado de galleta Oreo con trocitos.

TURRÓN

Helado de turrón de almendras.

UNICORNIO

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

VAINILLA BOURBON

Helado de vainilla Bourbon de Madagascar.

VAINILLA COOKIES

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

VAINILLA PECÁN FUDGE

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

VIOLETA

Helado con sabor natural a violeta.

YOGUR BÚLGARO CON ARÁNDANOS

Helado de yogur búlgaro y arándanos rojos, trocitos de arándanos rojos.

YOGUR BÚLGARO NATURAL

Helado de yogur búlgaro.

referencia

93700

93510

93572

93580

93531

93507

72348

93941

93500

93514

93513

93508

93521

93696

Complementos para heladerías



CONO ARTESANO Ø 5

± 5,5 cm
ES00134 | 27 g x 150



CONO OLD FASHION Ø5,6

± 5,6 cm
ES00136 | 17 g x 200



CONO DANÉS Ø 8

± 4,5 cm
ES00300 | 23 g x 192



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
ES00350 | 1kg x 1



**GALLETA WAFER
DE CARAMELO**

ES00303 | 3,2 g x 950

MÁS COMPLEMENTOS EN CATÁLOGO HELADERÍAS



HELADOS PARA LLEVAR

Vasitos sin gluten

FRESA SENGA SIN GLUTEN

Sorbete Alta Expresión.
90164 | 120 ml x 24

LIMÓN EXPRIMIDO SIN GLUTEN

Sorbete Alta Expresión.
90163 | 120 ml x 24

MANGO SIN GLUTEN

Sorbete Alta Expresión.
90166 | 120 ml x 24



VAINILLA CON VAINAS DE MADAGASCAR SIN GLUTEN

Helado Alta Expresión
con leche fresca.
90161 | 120 ml x 24

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,
veteado de salsa de chocolate.
IC28204 | 150 ml x 20

AVELLANA ITALIANA CON CHOCOLATE

IC28217 | 150 ml x 20

YOGUR CON MORAS

IC28223 | 150 ml x 20

VAINILLA CON CARAMELO

IC28201 | 150 ml x 20



HELADOS PARA LLEVAR

PALETINA



NUEVO
LOTUS

Helado. Con el inconfundible sabor de galleta Lotus.

± 12 x 5 x 2 cm
180026 | 80 g x 25



NUEVO
TROPICAL

Sorbete. 54% de pulpas tropicales (mango, piña y maracuyá) con un toque de zumo de limón.

± 12 x 5 x 2 cm
180025 | 80 g x 25



SANDIA

Sorbete. 61% de pulpa de sandía.

± 12 x 5 x 2 cm
180012 | 80 g x 25



CHOCOLATE

Helado con leche entera.

± 12 x 5 x 2 cm
180009 | 92 g x 25



FRESA

Sorbete. 58% de pulpa de fresa.

± 12 x 5 x 2 cm
180010 | 88 g x 25



MANGO

Sorbete. 41% de pulpa de mango.

± 12 x 5 x 2 cm
180011 | 80 g x 25



FRAMBUESA

Sorbete. 54% de pulpa de frambuesa.

± 15 x 5 x 2 cm
160225 | 126 g x 25



FRESA

Sorbete. 58% de pulpa de fresa.

± 15 x 5 x 2 cm
96801 | 119 g x 25



LIMÓN EXPRESADO

Sorbete con zumo de limón y zumo de lima.

± 15 x 5 x 2 cm
96817 | 119 g x 25



MANGO

Sorbete. 41% de pulpa de mango.

± 15 x 5 x 2 cm
96818 | 108 g x 25



CHOCOLATE

Helado con leche entera.

± 15 x 5 x 2 cm
96804 | 124 g x 25

MAXI PALETINAS

BATIDOS PARA LLEVAR

SMOOTHIE

Poner 1 bolsa de 150g de fruta en la batidora con 200ml de zumo de fruta (idealmente de manzana) o agua. Batir durante 45 segundos. ¡Listo!



NUEVO

ACAÍ SUNRISE

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

180023 | 150 g x 15



NUEVO

BEET BOOST

40% remolacha, 40% piña, 15 arándanos, 5% jengibre.

180024 | 150 g x 15



NUEVO

GREEN DETOX

45% manzana, 35% espinacas, 15% pepino, 5% apio.

180022 | 150 g x 15



COCO CRUSH

53% leche de coco, 26% piña, 19% plátano.

160232 | 150 g x 15



FRESA LOVE

60% fresa, 40% plátano.

160230 | 150 g x 15



NUEVA RECETA

VITAMINA BOOST

31% naranja, 31% zanahoria, 31% mango, 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

Prepáralo con 180ml de leche semi desnatada.



NUEVO

FRAPPÉ CARAMELO

Mezcla cremosa de café con caramelo.

180021 | 130 g x 20

Postres helados



Postres helados

Sacar 5 minutos antes de servir.



NUEVO

ISLA DULCE

Helado de crema pastelera con salsa de caramelo, merengue italiano y un toque decorativo de caramelo.

90829 | 70 g x 8



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



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



Postres helados

Sacar 5 minutos antes de servir.



NUEVO

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



NUEVO

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



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



SOUFFLÉ DE CHOCOLATE

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

± Ø 7 x 4,5 cm

4784 | 70 g x 12



Soufflés helados

Sacar 5 minutos antes de servir.



SOUFFLÉ DE GRAND MARNIER®

Bizcocho de soletilla, soufflé helado de Grand Marnier®, acabado de turrón en polvo.

± Ø 9 cm

2012 | 125g x 12



SOUFFLÉ DE MANDARINA

Bizcocho melindro empapado de mandarina, soufflé de mandarina, cobertura de nougat caramelizado 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.



NUEVO

MOCHI CARAMELO A LA SAL

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

± 5 x 3 cm

160555 | 35 g x 45



NUEVO

MOCHI AVELLANA CHOCO

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

160556 | 35 g x 45



MOCHI HELADO MANGO MARACUYÁ

Pasta de arroz rellena de helado de mango y maracuyá.

± Ø 5 x 3 cm

160558 | 35 g x 45



MOCHI HELADO FRAMBUESA LICHI

Pasta de arroz rellena de helado de frambuesa lichi.

± Ø 5 x 3 cm

160559 | 35 g x 45



MOCHI HELADO 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



“SAVOIR-FAIRE” ARTESANO

Nuestros pasteleros demuestran su experiencia y pasión elaborando productos de calidad.

Dan forma y decoramos los postres **a mano**. Prueban cada producción para garantizar que cada producto esté de acuerdo con nuestros estándares.

Utilizan **los mejores ingredientes**, desde la mantequilla de alta calidad hasta las frutas frescas. Todas nuestras masas, cremas, mousse y pulpas son **caseras**.

7 OBRADORES ESPECIALIZADOS, 2 EN ESPAÑA

Nuestros obradores trabajan con materias primas rigurosamente seleccionadas para crear postres extraordinarios.

Cada uno está especializado en un tipo de pastelería, desde la clásica pastelería francesa pasando por la tradicional española hasta la infaltable inglesa.

Pasteleria



Creaciones *Ind*

DE PHILIPPE URRACA



SECRETO DE CAFÉ

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

4818 | 75 g x 16



SECRETO EXÓTICO

Bizcocho de almendra y coco, compota de mango-maracuyá, crema Chiboust al ron.

$\pm 16,5 \times 2,5 \times 3$ cm

4758 | 80 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



SECRETO DE LIMÓN

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

$\pm 16 \times 2,5 \times 4$ cm

3663 | 100 g x 16



CÚPULA DE FRUTAS

Bizcocho dacquoise de coco, mousse de mango, interior de frutos rojos, glaseado de mango.

$\pm \varnothing 7,5$ cm

4082 | 85 g x 12



CÚPULA DE CHOCOLATE

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

95433 | 75 g x 16





Trampantojos



HUEVO DE CHOCOLATE BLANCO Y MANGO

Base de chocolate blanco, mousse de chocolate blanco, interior de coulis de mango. $\pm \text{Ø } 5 \text{ cm}$

150010 | 95 g x 12



HUEVO DE VAINILLA Y CAMELO

Base de chocolate negro, mousse de vainilla, interior de caramelo. $\pm \text{Ø } 5 \text{ cm}$

150036 | 95 g x 12



LIMÓN

Bizcocho, mousse de limón, gelé de limón, cobertura crujiente de chocolate blanco.

$\pm 8 \times 5,5 \times 4,5 \text{ cm}$

160429 | 105 g x 20



MANDARINA

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

$\pm \text{Ø } 5,7 \text{ cm}$

150031 | 75 g x 12



AGUACATE

Mousse de cítrico kalamansi, bizcocho savoiardi empapado en Cointreau y naranja, cobertura de chocolate. Huevo de ganache cítricos con cobertura de chocolate con leche. $\pm 9,5 \times 6 \times 4,5 \text{ cm}$

160435 | 85 g x 21



MANZANA

Namelaka de manzana verde, chutney de manzana ácida, glaseado de chocolate blanco, palito de regaliz.

$\pm \text{Ø } 5,5 \text{ cm}$

160426 | 100 g x 20



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. $\pm \text{Ø } 5,5 \text{ cm}$

160116 | 90 g x 12



COCO

Mousse de coco y cobertura de chocolate.

$\pm \text{Ø } 7 \text{ cm}$

150011 | 60 g x 12



Trampantojos



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



NUEVO

RAMEQUIN ROCHER

Mousse de avellana con núcleo de caramelo y crujiente avellanas. Ramequin de sucedaneo de chocolate.

± Ø 6 x 5 cm

161020 | 95 g x 20



GRANO DE CAFÉ

Galleta de café, cremoso de avellana con mousse de café, cobertura de cacao efecto terciopelo.

± Ø 8,4 x 6 cm

160123 | 75 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 | 95 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.

± Ø 6 x 6,5 cm

160148 | 85 g x 20





Coulants

Saber hacer 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).



COULANT DE CHOCOLATE

Mantequilla pura. Chocolate negro (59,5% de cacao). ± Ø 6,5 cm

2299 | 90 g x 20



COULANT DE CHOCOLATE TRADICIÓN

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

4841 | 90 g x 46



TAPÓN DE CHOCOLATE PURO ORIGEN

Tapón de mantequilla pura y chocolate 63% puro origen de Ghana. ± Ø 6 x 5,5 cm

4761 | 95 g x 24



COULANT DE CHOCOLATE BLANCO Y NEGRO

Coulant de chocolate, interior de chocolate blanco. ± Ø 7 cm

4176 | 90 g x 23



FONDANT DE CHOCOLATE VEGANO

100% vegetal. ± Ø 8 x 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.



COULANT DE CHOCOLATE SIN GLUTEN

Mantequilla pura.
± Ø 7,5 x 3,5 cm

4867 | 120g x 32



COULANT DE CHOCOLATE CLÁSICO SIN GLUTEN

± Ø 8 x 3 cm

4042 | 100 g x 32



COULANT DE CHOCOLATE CLÁSICO SIN GLUTEN

Chocolate negro 52%.
± Ø 7,5 x 3,5 cm

3417 | 120 g x 36



COULANT DE CHOCOLATE FRÍO SIN GLUTEN

Mantequilla pura.
± Ø 8 x 2 cm

2831 | 100 g x 24



COULANT DE PRALINÉ SIN GLUTEN

Coulant con mantequilla pura, interior de crema praliné de almendras y avellanas con chocolate.
± Ø 6,5 x 2,8 cm

3659 | 105 g x 23





Coulants doble sabor



NUEVO

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



CRUJIENTE DE CHOCOLATE

Base crujiente de praliné de avellana, mousse de chocolate negro, glaseado ganache de chocolate negro.

± Ø 7 x 3,8 cm

3299 | 100 g x 12



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. ± 6 x 6 x 4 cm

100317 | 76 g x 18



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



PIRÁMIDE DE CHOCOLATE BLANCO

Bizcocho succès de almendra, mousse de chocolate blanco, crema de caramelo, cobertura crujiente de chocolate blanco.

± 7 x 7 x 7 cm

2772 | 80 g x 12



PIRÁMIDE DE CHOCOLATE NEGRO

Bizcocho succès de almendra, mousse de chocolate negro, cobertura crujiente de chocolate negro.

± 7 x 7 x 7 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.

± 11 x 3,5 cm

150032 | 95 g x 14



SACHER

Bizcocho de chocolate, ganache montée de chocolate, gelificado de frambuesa.

± 8,4 x 3,8 cm

161003 | 110 g x 21



CUBO TRES CHOCOLATES

Bizcocho de cacao, composición de tres mousses de chocolate: negro, con leche y blanco. Decorado con una almendra bañada en chocolate. ± 6 x 6 x 4,8 cm

160001 | 90 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.

± 5,5 x 5,5 x 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.

± 5,3 x 5,3 x 5,5 cm

160074 | 120 g x 20



Todo chocolate



CHOCOLATE, VAINILLA Y CRUJIENTE DE MACADAMIA

Base de crujiente de macadamia, mousse de chocolate 70%, interior de vainilla Bourbon, glaseado de chocolate.

± Ø 6,5 x 4,5 cm

IC19105 | 105 g x 16



NAMELAKA CHOCOLATE AVELLANA

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

± 8,4 x 4,3 x 4 cm

160128 | 85 g x 21



NAMELAKA CACAHUETE CHOCOLATE

Galleta de chocolate negro, mousse de cacahuete, cremoso de chocolate con leche, cobertura de caramelo.

± 8,3 x 4 cm

160002 | 95 g x 21



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



TARTELETA DE CHOCOLATE

Pasta dulce, ganache de chocolate de Sudamérica.

± Ø 9 cm

96613 | 90 g x 24



Brownies



BROWNIE

± 6x6x2 cm

4183 | 70 g x 48



NUEVO

BROWNIE CON NUECES

Chocolate y nueces picadas.
± 7x7 cm

4960 | 80 g x 40



BROWNIE DULCE DE LECHE

Brownie de chocolate con dulce de leche.
Decorado con nueces.
± 6x6 cm

160004 | 85 g x 20



BROWNIE SIN GLUTEN

Embalaje individual.

180008 | 95 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 quebrada 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

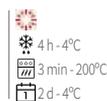
4828 | 120 g x 20



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 PIÑA

Pasta sablé con piña caramelizada.

± Ø 10 cm

IC18972 | 125 g x 24



TATIN DE MANGO

Sablé bretón, praliné de semillas de calabaza, dados de mango caramelizados.
± Ø 6,5 x 3 cm

95557 | 80 g x 20



ENCUENTRE MÁS FORMATOS EN LA P.82

Tartas de manzana



NUEVO
TATIN FINA

Base de pasta sablé, rodajas de manzana caramelizadas al horno. Elaborada con mantequilla pura. ± Ø 10 x 1 cm

4915 | 95 g x 18



NUEVA RECETTA
TARTA FINA DE MANZANA CON COMPOTA

Pasta de hojaldre, compota de manzana, láminas de manzana.
± Ø 12 x 1,5 cm

4988 | 100 g x 24



TARTA FINA DE MANZANA Ø 10

Pasta de hojaldre con mantequilla, compota de manzana, trozos de manzana. ± Ø 10 x 1 cm

3554 | 65 g x 27



TARTA FINA DE MANZANA CON MANTEQUILLA SALADA

Pasta de hojaldre, trozos de manzana, mantequilla salada. ± Ø 18 x 1 cm

4092 | 140 g x 11



TARTA DE MANZANA A LA ANTIGUA

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

66186 | 70 g x 30



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



ENCUENTRE MÁS FORMATOS EN LA P.82

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 frambuesa), crumble. ± Ø 8 cm

96388 | 100 g x 24



SABLÉ DE HIGOS ASADOS Ø 10

Pasta sablé de mantequilla pura y avellanas, crema de almendra, pistachos, higos asados.
± Ø 10 x 2 cm

4855 | 100 g x 36



SABLÉ DE HIGOS ASADOS Ø 12

Pasta sablé de mantequilla pura y avellana, crema de almendra y pistacho, higos asados.
± Ø 12 x 1,5 cm

4847 | 130 g x 24



Especial 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 9

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

90576 | 80 g x 24



TARTELETA DE LIMÓN MERENGADA Ø 8

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

96612 | 75 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 cm

160149 | 95 g x 27



Cheesecakes



NUEVO

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

Pasta sablé de mantequilla, crema de queso fresco.

± Ø 7 cm

95503 | 110 g x 36



CHEESECAKE SPÉCULOOS

Pasta sablé con spéculoos, crema de queso fresco.

± Ø 7 cm

90526 | 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



CHEESECAKE FRUTOS ROJOS

Pasta sablé de mantequilla, crema de queso fresco, interior de frutos rojos.

± Ø 7 cm

96512 | 90 g x 36



Cheesecakes



NUEVO

BOLA CHEESECAKE ARÁNDANOS

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

150059 | 78 g x 12



CHEESECAKE TRADICIÓN

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

4840 | 85 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



TARTA DE QUESO MANCHEGO CREMOSA

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

1C18998 | 100 g x 30



ENCUENTRE MÁS FORMATOS EN LA P.84

Fingers



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



4 h - 4°C



24 h - 4°C



FINGER DE COCO Y PIÑA

Bizcocho dacquoise de coco, compota de piña con trocitos de mango, mousse de coco, glaseado de mango.

± 13 x 2,5 x 3 cm

4315 | 65 g x 28



4 h - 4°C



24 h - 4°C



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



4 h - 4°C



24 h - 4°C



NUEVA RECETA

FINGER DE FRAMBUESA Y FRUTAS DEL BOSQUE

Bizcocho joconde empapado en licor de frambuesa, mousse de frambuesa con trocitos de frutas del bosque.

± 13 x 2,5 x 2,7 cm

4922 | 60 g x 28



4 h - 4°C



24 h - 4°C



FINGER DE PANNA COTTA Y FRAMBUESA

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

± 13 x 2,5 x 2,5 cm

4508 | 70 g x 28



4 h - 4°C



24 h - 4°C



Fingers



OPÉRA FINGER EARL GREY

Bizcocho joconde empapado en té Earl Grey, ganache de chocolate con leche y té Earl Grey, crema de mantequilla con ralladuras de naranja.
± 13 x 2,5 cm

95460 | 100 g x 33



NUEVO 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.

± 12 x 4,5 x 3 cm

160431 | 100 g x 21



BRIOCHE ESTILO TORRIJA

Brioche, huevo, crema, azúcar, caramelizado al horno.

± Ø 9 x 2 cm

90611 | 120 g x 36



ARROZ CON LECHE

Arroz bomba cocido en leche con limón y canela, mezclado con nata. Decorado con canela en polvo y una teja de chocolate negro.

± Ø 7 x 5 cm

100359 | 60 g x 18



TARTA GALLEGA DE ALMENDRAS

Tarta de almendras espolvoreada con azúcar glas.

± Ø 8,5 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. ± 7 x 5 cm

1C18980 | 65 g x 20



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



MOUSSE DE TIRAMISÚ

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

± Ø 7 cm

IC18996 | 80 g x 20



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



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



ENCUENTRE MÁS FORMATOS EN LA P.92

Postres individuales

Fabricado en nuestro nuevo obrador
Didier's Patisserie en Londres.



NUEVO

VICTORIA CAKE

Suave pastel cubierto con mermelada de frambuesa y nata montada, espolvoreado con azúcar glas y frambuesas frescas.

DP191 | 80 g x 20



PARFAIT COCO

Bizcocho dacquoise de almendra, mousse blanc manger coco (leche de coco, nata y gelatina). Viene sin decoración. ± Ø7 x 4 cm

4078 | 78 g x 12



CÚPULA PIÑA COLADA

Galleta, bizcocho dacquoise de coco, crema montada de coco con bebida Malibú, compota de piña con trocitos. ± Ø7 x 3,5 cm

160446 | 100 g x 20



ZANAHORIA Y COCO

Bizcocho de zanahoria y nueces, mousse de coco. ± 8 x 4 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. ± Ø7 x 3 cm

160070 | 90 g x 20



CRUJIENTE DE AVELLANAS

Bizcocho de chocolate, lámina de chocolate blanco, mousse de avellana. Decorado con avellanas. ± Ø7 x 3 cm

160071 | 90 g x 20



Postres individuales



TENTACIÓN DE PISTACHO

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

160448 | 90 g x 21



NUEVO 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. La forma puede variar ligeramente.

100370 | 90 g x 18



DELICIA ALBAHACA LIMA

Bizcocho choux con albahaca, mousse de queso crema y lima, gel de albahaca y jengibre, trocitos de pistacho. $\pm \varnothing 7 \times 4$ cm

160447 | 110 g x 20



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



SABLÉ DE SÉSAMO NEGRO

Galleta shortbread, crujiente de sésamo negro y pailleté feuilletine, mousse de chocolate blanco y sésamo negro, semillas de sésamo negro. $\pm \varnothing 7$ cm

161001 | 70 g x 20



NUEVO 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



NUEVO

DULZURA DE LIMÓN

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

161034 | 60 g x 20



NUEVO

DULZURA FRESA VAINILLA

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

161033 | 120 g x 20



ÓVALO DE CHOCOLATE BLANCO MARACUYÁ

Mousse de chocolate blanco y crema de maracuyá.

100296 | 80 g x 18



YOGUR CON MORAS

Galleta crujiente, cremoso de grosella negra y mora, mousse de yogur natural.
± 6,5 x 6 cm

160007 | 90 g x 20



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



CÚPULA COCO FRUTOS ROJOS

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

1C18969 | 90 g x 18



Postres individuales



NUEVO

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



SOL DE MARACUYÁ

Galleta sablé, mousse de chocolate blanco, glaseado de maracuyá.

± Ø 7 x 4 cm

100319 | 70 g x 18



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



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



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 | 138 g x 15



MILHOJAS DE CREMA

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

± 6,5 x 6,5 cm

100298 | 95 g x 15



Postres individuales



NUEVO

NIDO MANZANA Y CARAMELO

Crema quemada con interior de compota de manzana.
± 6,6 x 3,2 cm

150061 | 95 g x 12



NUEVO

GALLETA LOTUS

Mousse y crujiente de galleta lotus.

± 6 x 8 cm

150057 | 68 g x 16



CAPRICO BAILEYS AVELLANA

Base de crumble reconstituido, mousse de avellana, interior de baileys, glaseado de caramelo. ± Ø 7 cm

IC18963 | 105 g x 18



MASSINI

Bizcocho, trufa de chocolate, nata, yema tostada.

± Ø 7 cm

IC18987 | 85 g x 20



ÉCLAIR SAINT-HONORÉ

Masa choux rellena de salsa de dulce de leche y crema de vainilla.
± 14 cm

95286 | 90 g x 12



CRUJIENTE CHOCO CARAMELO

Base de crumble crujiente, bizcocho de almendras cubierto de chocolate con leche y almendras caramelizadas, mousse de chocolate con leche, núcleo de caramelo. ± Ø 7 x 4 cm

160436 | 90 g x 20



Postres individuales



NUEVO

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. ± 9,5x4,5x3 cm

95817 | 100 g x 24



NUEVO

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



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



PAÑUELO DE YOGUR

Bizcocho de almendra, mousse de yogur, interior de fresa, cobertura de chocolate blanco. ± Ø 7 cm

150002 | 76 g x 12



ROCHER DE PISTACHO

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

150053 | 88 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 CON LECHE

Bizcocho de avellana, crujiente y cremoso de avellana, mousse de chocolate con leche, cobertura de chocolate con crocanti. ± Ø 6 cm

150008 | 85 g x 12



SELECCIÓN PANADERÍA

Éclairs y choux

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



NUEVO

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



NUEVO

PARIS-TOKYO

Corona de masa choux rellena de ganache de sésamo negro y yuzu, decorada con semillas de sésamo tostadas. ± Ø 8 x 4,5 cm

95843 | 90 g x 12



ÉCLAIR SPÉCULOOS

Masa choux con manetquilla pura, crema pastelera sabor spéculoos.
± 13 cm

160497 | 80 g x 28



ÉCLAIR DE VAINILLA

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

160217 | 80 g x 28



ÉCLAIR DE CAFÉ

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

160216 | 80 g x 28



ÉCLAIR DE CHOCOLATE

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

160215 | 80 g x 28





SELECCIÓN PANADERÍA

Cookies para hornear



NUEVO

COOKIE CORAZÓN CHOCO FLOR DE SAL

Masa de cookie pura mantequilla con flor de sal y goteas de chocolate negro.

4905 | 90 g x 36



NUEVO

COOKIE CORAZÓN PRALINÉ

Masa de cookie pura mantequilla con flor de sal, gotas de chocolate negro, corazón praliné de avellanas.

4907 | 90 g x 36



COOKIE TRIPLE CHOCOLATE

± Ø 10 cm

01273573 | 80 g x 90



COOKIE DE CHOCOLATE NEGRO Y CON LECHE

± Ø 10 cm

01273565 | 80 g x 90



COOKIE DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESA

± Ø 10 cm

01273581 | 80 g x 90



COOKIE DE CARAMELO A LA SAL

± Ø 10 cm

001398769 | 80 g x 90



SELECCIÓN PANADERÍA

Cookies



NUEVO

COOKIE DE CHOCOLATE BLANCO CON CARAMELO Y NUECES

Masa de mantequilla, azúcar de caña y huevos camperos.

± Ø 10 x 1,5 cm

4732 | 70 g x 36



BROOKIE®

Brownie de chocolate (16% de chocolate) y mantequilla, cookie con mantequilla pura y pepitas de chocolate.

± Ø 8,5 x 3 cm

4076 | 80 g x 26



MEGA COOKIE DOBLE CHOCOLATE

± Ø 11 cm

160478 | 106 g x 30



MEGA COOKIE PEPITAS DE CHOCOLATE CON LECHE

± Ø 11 cm

160477 | 106 g x 30



COOKIE TRES CHOCOLATES

± Ø 8,5 cm

96918 | 62 g x 50



COOKIE PEPITAS DE CHOCOLATE CON LECHE

± Ø 9 cm

160474 | 45 g x 110



SELECCIÓN PANADERÍA

Muffins



MUFFIN DE CACAO VIRUTAS DE CHOCOLATE NEGRO

9,3% de virutas de chocolate negro, 3,2% de cacao en polvo. $\pm \text{Ø } 7 \text{ cm}$

160211 | 125 g x 40



MUFFIN DE CHOCOLATE AVELLANA

21% relleno de chocolate avellana. Topping trocitos de chocolate. $\pm \text{Ø } 7 \times 6,5 \text{ cm}$

96318 | 95 g x 20



MUFFIN DE ARÁNDANOS

10% de arándanos.

$\pm \text{Ø } 7,5 \text{ cm}$

01222497 | 100 g x 32



Mini muffins



MINI MUFFIN RELLENO CHOCOLATE AVELLANA

Relleno de chocolate y avellanas 23%. $\pm \text{Ø } 4 \times 4,5 \text{ cm}$

160277 | 26 g x 84



MINI MUFFIN RELLENO CARAMELO

Relleno de caramelo 23%.

$\pm \text{Ø } 4 \times 4,5 \text{ cm}$

160276 | 26 g x 84



MINI MUFFIN RELLENO FRUTOS ROJOS

Relleno de frutos rojos 23%.

$\pm \text{Ø } 4 \times 4,5 \text{ cm}$

160278 | 26 g x 84



SELECCIÓN PANADERÍA

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.
± 7 x 4 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.

IC17020 | 100 g x 12



SELECCIÓN PANADERÍA

Pastelería individual



RED VELVET INDIVIDUAL

Bizcocho red velvet con butter cream (mantequilla dulce y queso crema).
± Ø 6,5 x 6 cm

IC18974 | 100 g x 20



CARROT CAKE INDIVIDUAL

Bizcocho carrot cake con butter cream (mantequilla dulce y queso crema).
± Ø 6,5 x 6 cm

IC18975 | 100 g x 20



OREO® CAKE INDIVIDUAL

Bizcocho de chocolate, nata, trocitos de galleta Oreo®.
± Ø 6,5 x 6 cm

IC18976 | 90 g x 20



MUERTE POR CHOCOLATE

Bizcocho de chocolate, ganache de chocolate, granulado de chocolate.
± Ø 6,5 x 6 cm

IC18978 | 90 g x 20



SARA TRUFA INDIVIDUAL

Bizcocho de chocolate, chocolate trufa, granulado de chocolate, cacahuete cubierto de chocolate.
± Ø 6,5 x 6 cm

IC17026 | 90 g x 20



Tarros y vasos



POSTRES EN TARROS



CARROT CAKE

Bizcocho de zanahoria, crema de queso, nueces y pasas.
± Ø 7 cm

150045 | 90 g x 16



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



POSTRES EN VASOS



YOGUR Y FRUTOS ROJOS

Mousse de frutos rojos, bizcocho Red Velvet, mousse de yogur, gelé de frambuesa.
± Ø 5 cm

IC19211 | 120 ml x 20



DOS CHOCOLATES Y BROWNIE

Mousse de chocolate blanco, cremoso de chocolate, trozos de brownie.
± Ø 5 cm

IC19210 | 120 ml x 20



Postres para compartir



Tartas de frutas



NUEVO
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 27 cm

160076 | 1 kg x 1



TARTA DE MANZANA NORMANDE

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

96624 | 670 g x 6



NUEVA RECETA

TARTA TATIN Ø 26

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

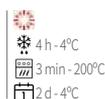
4927 | 1,2 kg x 1



TARTA TATIN Ø 28

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

4831 | 1,8 kg x 1



ENCUENTRE LOS FORMATOS INDIVIDUALES EN LAS P.58-59

Tartas de frutas



TARTA DE FRAMBUESA

Pasta brisa de mantequilla pura, puré de manzana, 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



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



TARTA DE LIMÓN SICILIANO MERENGADA

Pasta sablé de mantequilla pura, crema de limón de Sicilia, merengue italiano flambeado.
± Ø 26 cm

4505 | 1,2 kg x 1



NUEVA RECETA

TARTA DE LIMÓN MERENGADA

Pasta dulce de mantequilla pura, crema de limón y merengue suizo dorado al horno.
± Ø 28 cm

4926 | 1,1 kg x 1



ENCUENTRE LOS FORMATOS INDIVIDUALES EN LA P.61

Pastelería anglosajona



NUEVO

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

Auténtica cheesecake con crema de queso fresco, base de pasta sablé de mantequilla y polvo de almendras. Precortada en 14 raciones.
± Ø 24 x 4 cm

3415 | 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



Pastelería anglosajona

Recetas tradicionales anglosajonas, elaboradas en nuestro obrador de Manchester.



NUEVO

CARROT CHEESECAKE

Tarta de zanahoria especiada y cheesecake de vainilla, decorada con coco tostado rallado. Precortada en 14 raciones.

LCCCAR03001 | 1,9 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

LCCCHON04001 | 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. $\pm \text{Ø} 23 \times 8 \text{ cm}$

LCACAR11001 | 1,5 kg x 1



RED VELVET CAKE

Bizcocho de cacao con crema de queso. 2 capas.

Precortado en 14 raciones.

$\pm \text{Ø} 22 \times 7 \text{ cm}$

LCARED01001 | 1,6 kg x 1



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



FUDGE CAKE

Bizcocho de cacao, ganache. 3 capas.

Precortado en 16 raciones.

$\pm \text{Ø} 22 \times 8 \text{ cm}$

LCACHO17001 | 1,71 kg x 1



BIRTHDAY CAKE

Bizcocho esponjoso de chocolate, mousse de caramelo salado, glaseado de chocolate y topping "Happy Birthday". Pastel para cortar.

$\pm \text{Ø} 15 \times 6 \text{ cm}$

LCABIRO3002 | 610 g x 2



Pastelería anglosajona



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



PECAN PIE

Pasta sablé con nueces pecán y un toque de whisky. Precortada en 14 raciones. $\pm \text{Ø } 26 \times 3,5 \text{ cm}$

3211 | 1,4 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. $\pm \text{Ø } 28 \text{ cm}$

LPIAPP01001 | 2,8 kg x 1



LEMON PIE

Precortada en 14 raciones. $\pm \text{Ø } 25 \times 4 \text{ cm}$

NCGCIT02001 | 1,6 kg x 1



Tartas de chocolate



NUEVA RECETA

PASTEL DE CHOCOLATE TRADICIÓN

Pastel de chocolate negro al 14%.

± 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 tres capas, confitura de albaricque, cobertura de chocolate.

± Ø 24 cm

160138 | 1,6 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



NUEVO

TARTA DE CHOCOLATE VEGANA SIN GLUTEN

Libre de gluten, lacteos, huevos y frutos secos.

± Ø 17 cm

180028 | 1 kg x 1



Tartas



TARTA DE SANTIAGO

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

95540 | 1 kg x 1



NUEVO TARTA ESMERALDA

Tarta de almendras (18%). ± Ø 26 cm

180027 | 600 g x 3



NUEVA RECETA

TARTA DE QUESO MANCHEGO CREMOSA

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

IC18124 | 1,5 kg x 1



NUEVA RECETA

TARTA DE QUESO CREMOSA

Con 39% de queso crema. ± Ø 22 cm

IC13516 | 1,25 kg x 1



NUEVA RECETA

FLAN

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

160572 | 1,8 kg x 3



MASSINI

Bizcocho, trufa de chocolate, nata, yema tostada, quenelles de nata y trufa de chocolate, discos de chocolate blanco y negro. ± Ø 24 cm

IC11022 | 900 g x 1



SELECCIÓN PANADERÍA

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 | 1 kg 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, bavaois 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



NUEVO

TIRAMISÚ CHOCO AVELLANAS

Banda de tiramisú con bizcocho de café, mousse de mascarpone y praliné de avellanas y chocolate. Decorado con avellanas caramelizadas. $\pm 37 \times 9 \times 5,5$ cm

4901 | 880 g x 3



NUEVO

TIRAMISÚ ORIGINAL

Bizcocho de café, mousse de mascarpone, decoración de cacao en polvo (de 6 a 8 raciones).

$\pm 37 \times 9 \times 5,5$ cm

4861 | 750 g x 3



TIRAMISÚ SAVOIRDI

Tradicional tarta de tiramisú con bizcochos savoiardi empapados en café y mascarpone. $\pm 32 \times 11$ cm

150013 | 1 kg x 2



TIRAMISÚ

Bizcocho melindro, mousse de mascarpone, bizcocho genovés empapado en café y cobertura de cacao en polvo. $\pm 36 \times 9$ cm

95306 | 800 g x 3



TIRAMISÚ A LA CUCHARA

Bizcocho melindro, mousse de mascarpone y bizcocho genovés empapado en café. $\pm 37 \times 27 \times 5$ cm

3687 | 2,8 kg x 1



ENCUENTRE LOS FORMATOS INDIVIDUALES EN LA P.67

Bandas

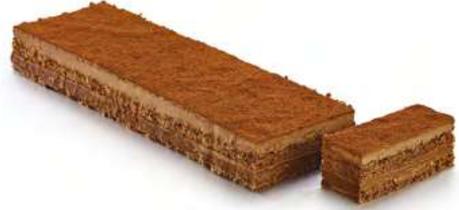


OPÉRA

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. La decoración puede variar.

± 36 x 9 x 3 cm

4923 | 670 g x 3



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 | 2,3 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 | 2,3 kg x 1



BIZCOCHO DE LIMÓN Y CROCANTI

Bizcocho de limón con crocanti de avellana.

± 38 x 28 x 3,8 cm

160106 | 2,3 kg x 1



Pastelería en porciones



SELVA NEGRA

Bizcho 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

Bizcho, mousse de chocolate negro, mousse de chocolate blanco. Precortado en 24 porciones.
± 36 x 24 cm

100300 | 1,5 kg x 1



SAN MARCOS

Bizcho, crema pastelera, nata, yema confitada, gelatina. Cortado en 24 porciones.
± 36 x 24 cm

100299 | 1,8 kg x 1



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



PARA CORTAR



NUEVO

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 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



Minis: un formato versátil



¿NECESITA UN POSTRE PARA
CADA MOMENTO DE CONSUMO?

**¡PIENSE EN NUESTROS
MINIS!**

Ya sea por la mañana, para la merienda
o para ofrecer un surtido de postres en
cualquier momento del día, ¡los minis son
la solución perfecta!

¿EVENTOS ESPECIALES Y
CATERINGS?

**¡PIENSE EN NUESTROS
MINIS!**

Ideales para un taller, un seminario,
eventos privados o profesionales, nuestros
minis de hasta 45g ofrecen una infinidad
de posibilidades.

Dulces o salados, afrutados o de chocolate,
clásicos o creaciones originales...
ofrecemos una gama de más de 100 minis
diferentes para atender todas sus ideas y
temáticas.

DESCUBRA NUESTRAS
**FABRICACIONES
ESPECIALES**

También fabricamos productos especiales
a medida para adaptarnos a todas sus
necesidades.

Desde helados hasta postres, creamos
recetas exclusivas que reflejan su visión y
alcanzan sus objetivos.

Sabores únicos, formatos personalizados
y presentaciones innovadoras, todo
diseñado para hacer realidad sus ideas y
superar expectativas.

Minis



Petits fours salados



CANAPÉS VEGETARIANOS

6 recetas: Burger con crema de cilantro y zuzu, 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 QUCHES 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 QUCHES DELICIA

5 sabores: salmón-eneldo, tomate queso de cabra-albahaca, loraine (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



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



NUEVO 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



NUEVO MINI CHEESE NAAN

Mini panes especiales rellenos con queso crema.

160546 | 13,5 g x 80



NUEVO MINI PASTEL NATA BACALAO

Masa de hojaldre y relleno de bacalao.
± Ø 5 cm

155004 | 33 g x 72



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 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



SURTIDO DE PAN POP ART

4 sabores: piperrada, 4 pimientas, limón, nueces.
4 bolsas de 60 piezas.
± 5 x 5 x 3,5 cm

160250 | 28 g x 240



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, pimentas 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



Petits choux y Éclairs

PHILIPPE URRACA



NUEVO

TRIO ÉCLAIRS CLÁSICO

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

95685 | 25 g x 30



NUEVO

TRIO ÉCLAIRS DE FRUTA

Pistacho, frambuesa, maracuyá.
± 7,5 x 3,7 x 3,3 cm

95686 | 25 g x 30



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



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.

± Ø 4 cm

95486 | 18 g x 48





Macarons



SURTIDO DE MACARONS

6 sabores: vainilla, chocolate, café, caramelo a la sal, pistachio y frambuesa. 8 unidades de cada sabor. $\pm \text{Ø} 3,5 \text{ cm}$

2876 | 12 g x 48



NUEVO MACARON CAFÉ

Ganache de chocolate blanco con infusión de café.

$\pm \text{Ø} 4,2 \text{ cm}$

95462 | 16 g x 45



NUEVO MACARON CREMA DE LIMÓN

Crema de limón.

$\pm \text{Ø} 4,2 \text{ cm}$

95394 | 16 g x 45



MACARON DE VAINILLA

Macaron con ganache de vainilla.
 $\pm \text{Ø} 4,2 \text{ cm}$

95308 | 16 g x 45



MACARON DE CHOCOLATE

Macaron con ganache de chocolate.
 $\pm \text{Ø} 4,2 \text{ cm}$

95309 | 16 g x 45



MACARON DE CARAMELO

Macaron con ganache de caramelo.
 $\pm \text{Ø} 4,2 \text{ cm}$

95312 | 16 g x 45



MACARON DE PISTACHO

Macaron con ganache de pistachio.
 $\pm \text{Ø} 4,2 \text{ cm}$

95313 | 16 g x 45



MACARON DE FRAMBUESA

Macaron con mermelada de frambuesa.
 $\pm \text{Ø} 4,2 \text{ cm}$

95315 | 16 g x 45



MACARON DE MANGO MARACUYÁ

Macaron con mermelada de mango y maracuyá.
 $\pm \text{Ø} 4,2 \text{ cm}$

95350 | 16 g x 45



Petits fours dulces



PETITS FOURS DULCES TRADICIÓN

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

TDP004182 | 14,5 g x 48



SURTIDO DE MINI POSTRES

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

100001 | 15,4 g x 65



Petits fours dulces



NUEVO
MINI DACQUOISE CHOCO AVELLANAS

Bizcocho dacquoise de avellana con trocitos de chocolate.
± Ø 6 x 3 cm

4912 | 25 g x 60



NUEVO
MINI DACQUOISE COCO PIÑA

Mini dacquoise de almendra y coco con cubitos de piña.
± Ø 6 x 3 cm

4908 | 28 g x 60



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 TATIN

Pasta brisa de mantequilla pura, manzanas caramelizadas.
± Ø 5 cm

4838 | 25 g x 48



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 DE ALMENDRA

Bizcocho de almendra y mantequilla pura.

± 7,5 x 2,5 x 2,5 cm

4022 | 25 g x 50



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



Petits fours dulces



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



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: menta, frambuesa, maracuyá.
18 unidades de cada sabor.
± 3,5 x 3,5 cm

100281 | 24 g x 54



MINI GOFRE DULCE

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

160485 | 15 g x 120



NUEVA RECETA MINI BERLINAS CACAO AVELLANA

Sin aceite de palma.
± Ø 5 x 3,5 cm

520019 | 25 g x 140



Petits fours dulces



NUEVO

LIONESAS

Pasta choux rellena de nata montada.
± 4,5 x 4,5 cm

180017 | 19 g x 35



TOCINILLOS DE CIELO

Yema de huevo y azúcar.

88254 | 18 g x 80



MINI CAFÉ

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

160035 | 18 g x 120



NUEVO

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



NUEVO

MINI CHOCOLATE MARACUYÁ

Bizcocho de cacao jugoso, cremoso de chocolate con leche y maracuyá, ganache de chocolate. Acabado terciopelo.
± 4 x 2,5 cm

161014 | 16 g x 120



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



Petits fours dulces



NUEVO

MINI MANGO

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

± Ø 3,5 x 2,5 cm

161011 | 20 g x 56



NUEVO

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



NUEVO

MINI CROCANTI

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

± Ø 3,5 x 2,5 cm

161013 | 20 g x 56



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 BUFFET MANGO

Bizcocho madalena, cremoso de mango. Acabado en brillo con trazas de chocolate negro.

± 2,5 x 2,5 cm

160160 | 18 g x 144



MINI RUSO

Bizcocho de magdalena, crema de praliné, lámina de chocolate blanco.

± 3,5 x 3,5 x 2,5 cm

160039 | 18 g x 120



MINI LIMÓN

Bizcocho de magdalena, crema de limón, brillo de chocolate blanco.

± 3,5 x 3 x 2 cm

160040 | 18 g x 106



Petits fours dulces



MINI APPLE PIE

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

160028 | 35 g x 88



MINI BUFFET ZANAHORIA Y COCO

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

160022 | 35 g x 88



BIZCOCHO MIEL, MANZANA Y ESPECIAS

Bizcocho de miel, manzana y especias.
± 2,5 x 2,5 cm

160030 | 30 g x 100



BIZCOCHO CARROT CAKE

Bizcocho de zanahoria y nueces.
± 2,5 x 2,5 cm

160033 | 28 g x 100



BIZCOCHO LIMÓN

Bizcocho de limón.
± 2,5 x 2,5 cm

160031 | 30 g x 100



BIZCOCHO PLÁTANO

Bizcocho de plátano.
± 2,5 x 2,5 cm

160032 | 30 g x 100



Petits fours dulces



MINI BROWNIE DULCE DE LECHE

Brownie de chocolate con dulce de leche y nueces.

± 3,5 x 3,5 cm

160024 | 30 g x 88



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



NUEVO

MINI PASTEL DE NATA

Hechos en Portugal.

± 5 cm

502873 | 25 g x 144



MINI CHEESECAKE DE VAINILLA

Auténtica cheesecake americano con vainas de vainilla de Madagascar y base de galleta crujiente.

± Ø 6,5 cm

ICCBK07028 | 40 g x 28



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



MINI TORRIJAS

Aprox. 30 unidades.

100316 | 40 g x 30



MINI MILHOJAS DE CREMA

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

100283 | 45 g x 40



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



NUEVO

MINI FONDANT CHOCO PASIÓN

Fondant de chocolate y fruta de la pasión.
 $\pm \varnothing 6$ cm

4916 | 40 g x 60



MINI FONDANT DE CHOCOLATE

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

3332 | 65 g x 60



Surtido de mini tartas



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. \pm 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. \pm Ø 15 cm

TDEASS43060 | 41 g x 60



Caprichos dulces



ROCAS DE TÉ VERDE MACHA

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

100371 | 1 kg x 1



ROCAS DE CHOCOLATE NEGRO

Aprox. 190 unidades.

100028 | 1 kg x 1



ROCAS DE CHOCOLATE GOLD Y ALMENDRAS

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

100345 | 1 kg x 1



ROCAS DE CHOCOLATE GOLD Y KIKOS

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

100346 | 1 kg x 1



ROCAS DE CHOCOLATE RUBY Y ALMENDRAS

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

100348 | 1 kg x 1



ROCAS DE CHOCOLATE BLANCO

Aprox. 200 unidades.

100027 | 1 kg x 1



ROCAS DE YOGUR Y SOJA

Chocolate blanco y yogur con soja caramelizada y galleta.

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. $\pm \varnothing 3$ 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 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. 100 unidades.

100312 | 1 kg x 1



Caprichos dulces



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



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



MINI TABLETA CHOCOLATE NEGRO

Chocolate negro con flor de sal de ibisus, 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



NUEVO

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



NUEVO

HOGAZA DE CALABAZA Y NUECES

Pan especial de calabaza y nueces.

± 23 x 11 x 6,5 cm

178179 | 350 g x 20



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 MORENO RECTANGULAR

Harina semi-integral.

± 38 x 12 x 7 cm

96236 | 720 g x 10



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



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. ± 22 x 6 x 4 cm

96898 | 140 g x 50



CHAPATA

Harina de trigo con aceite de oliva virgen extra.

± 21 x 7,5 x 4 cm

160461 | 140 g x 50



CHAPATA BOCADILLO

Harina de trigo y de centeno.

± 25 cm

96182 | 125 g x 40



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



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%). ± 27 x 9,5 x 9,5 cm

96123 | 950 g x 8



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



NUEVO

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

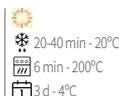


NUEVO

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

Panecillo de 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

96759 | 55 g x 140





Panes individuales

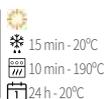


MINI CHAPATA CON ACEITE DE OLIVA

Ligero sabor a aceite de oliva y corteza crujiente.

± 12 x 6,5 cm

96183 | 50 g x 84



PAN CON SEMILLAS DE MIJO SIN GLUTEN

Almidón de maíz y de patata, harina de arroz integral, arroz y granos de mijo, fibras de sarraceno, levadura. Calentar sin retirar el envase. ± 8 x 4 x 4 cm

35433 | 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

Pan burger de mantequilla fabricado a partir de masa de croissant. Ideal para crear burgers o bocadillos originales. Textura ligera para rellenos calientes o fríos.

± Ø 8,5 x 3 cm

36967 | 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



NUEVA RECETA

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



PAN BURGER RÚSTICO

Receta tradicional de mantequilla. Brioche enharinado y cortado. ± Ø 10 cm

96666 | 60 g x 36



PAN BURGER CRISTAL MULTICEREALES

Versión multicereal del pan burger de cristal. 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



PAN BURGER BLACK CEREALES

Color tinta de sepia, pimienta negra. Topping de multicereales. Cortado $\pm \varnothing 10$ cm

96663 | 70 g x 36



PAN BURGER SÉSAMO

Mantequilla y topping de sésamo. Cortado. $\pm \varnothing 10$ cm

96662 | 70 g x 36



PAN BURGER CLÁSICO SÉSAMO

Topping de sésamo. Cortado. $\pm \varnothing 11$ cm

160353 | 80 g x 30



PAN BURGER ESPONJOSO

Pan burger esponjoso, receta a base de patatas. Sin cortar. $\pm \varnothing 11$ cm

160510 | 80 g x 50



PAN BURGER CEBOLLA Y QUESO EMMENTAL

Topping de cebolla. Cortado. $\pm \varnothing 10$ 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. Precortado. $\pm \varnothing 11$ cm

60875 | 55 g x 60



BAGEL CON SEMILLAS DE SÉSAMO

$\pm \varnothing 11$ cm

160222 | 115 g x 30



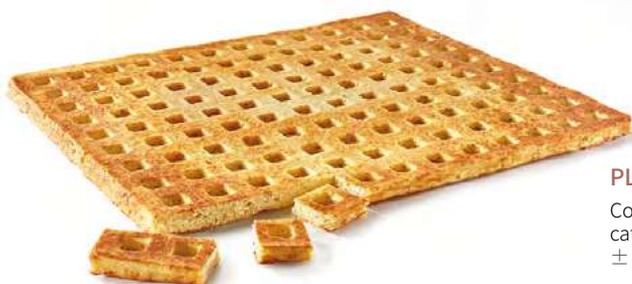
BAGEL CON SEMILLAS DE AMAPOLA

$\pm \varnothing 11$ 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

31780 | 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

31792 | 80 g x 60



MINI CROISSANT

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

± 8,5 x 4,5 x 2,5 cm

31778 | 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

31776 | 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 70



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



NUEVA RECETA

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

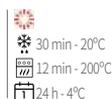


PASTEL DE NATA

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



NUEVO

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, solo o relleno. $\pm \varnothing 10$ 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

160464 | 85 g x 24



GOFRES DE LIEJA

Huevos camperos. Sin embalaje.

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

160213 | 105 g x 30



GOFRES DE LIEJA

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

160394 | 100 g x 48



Listo para decorar



Listo para decorar

BASES HORNEADAS



NUEVO

BASE SIN GLUTEN Ø 8,5

Elaborada con fécula de patata, maíz y huevos de gallinas criadas en libertad.
± Ø 8,5 cm

160552 | 19 g x 27 | 4h-20°C



BASE DE TARTELETA 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 | 2h-4°C
 12h-4°C



BASE DE TARTELETA 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 | 2h-20°C
 12h-4°C



SURTIDO DE MINI CONOS SALADOS

4 sabores: tomate, albahaca, sésamo, natural salado. 45 unidades de cada sabor.
± Ø 5,5 cm

160471 | 4,5 g x 180 | 1h-4°C



MINI TAPA DE MACARON

Mini concha crocante de almendra con interior blanco.
± Ø 4 / 4,2 cm

95352 | 3 g x 192 | 2h-4°C
 4d-4°C



TAPA DE MACARON NATURAL

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

2889 | 20 g x 36 | 3h-4°C
 2d-4°C



TAPA DE MACARON ROSADA

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

2888 | 20 g x 36 | 3h-4°C
 2d-4°C



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 | 4h-4°C
 2d-4°C

BASES CRUDAS



HOJALDRE DE MANTEQUILLA

Mantequilla pura (28%). Sin pinchar.
± 57 x 37 cm

540106 | 654 g x 15 | 2h-4°C



1/2 PLACA HOJALDRE

Mantequilla pura (33%). Sin pinchar.
± 37 x 28 cm

540006bvf | 327 g x 15 | 2h-4°C



BASE DE TARTE DULCE Ø 26

Pasta dulce cruda de mantequilla pura.
± Ø 26 cm

96686 | 300 g x 16 | 25 min - 180°C

Cremas y mousses



NUEVO

MANGA DE SEMILLAS DE CHIA

Leche de coco (32%) y semillas de chía. Ideal para montar pudding saludables.

4902 | 800 g x 4



NUEVO

MANGA DE MOUSSE YOGUR BÚLGARO

Yogur búlgaro. Ideal para aportar un toque fresco y ligero a los postres.

4919 | 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



NUEVO

CRUMBLE DE ACEITUNAS NEGRAS

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

100375 | 1 kg x 1



CRUMBLE DE TOMATE

Harina, almendra en polvo, mantequilla, tomate seco, origano 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, 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



NUEVO

CRUMBLE DE TÉ MATCHA

Infusión de té verde matcha y agua, mezclado con azúcar grano, mantequilla y almendra.

100374 | 1 kg x 1



NUEVO

CRUMBLE DE VIOLETAS

Mantequilla, azúcar, harina, 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, chocolate.

100315 | 1 kg x 1



NUEVA RECETA

CRUMBLE DE CÍTRICOS

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

100356 | 1 kg x 1



CRUMBLE DE FRAMBUESA

Mantequilla, azúcar, harina, frambuesa.

100334 | 1 kg x 1



CRUMBLE DE PISTACHO

Mantequilla, azúcar, almendra molida, harina, pistacho.

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



☀️ 3h -4°C
🕒 24h -4°C



COULIS

EXÓTICO

Coulis de mango y maracuyá.

66063 | 500 g x 6



☀️ 6h -4°C
🕒 10d -4°C



CARAMELO A LA SAL

Salsa de caramelo cremoso con un toque de sal.

95380 | 500 ml x 7



☀️ 3h -4°C
🕒 24h -4°C



FRESA

66061 | 500 g x 6



☀️ 6h -4°C
🕒 10d -4°C

PALITOS



NUEVO

PALITOS TÉ MATCHA Y COCO RALLADO

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

100369 | 1 kg x 80



☀️ 3h -4°C
🕒 3d -4°C



PALITOS CHOCO BLANCO CURRY

Aprox. 85 unidades.

± 30 cm

100029 | 1 kg x 1



☀️ 3h -4°C
🕒 3d -4°C



PALITOS CHOCO NEGRO CROCANTE

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

100030 | 1 kg x 1



☀️ 3h -4°C
🕒 3d -4°C

TEJAS Y REJILLAS



TEJAS DE CHOCOLATE

Aprox. 75 unidades.

100309 | 500 g x 1



☀️ 2h -4°C
🕒 7d -20°C



TEJAS DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESA

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

100328 | 500 g x 1



☀️ 2h -4°C
🕒 7d -20°C



REJILLA DE CHOCOLATE BLANCO

± 21 x 15 cm

100329 | 55 g x 9



☀️ 1h -4°C
🕒 30d -4°C



REJILLA DE CHOCOLATE NEGRO

± 21 x 15 cm

100330 | 55 g x 9



☀️ 1h -4°C
🕒 30d -4°C

Índice Helados

3 Cítricos	19	Fresa con trocitos	20	Pepino	24
Aceite de oliva	24	Fresa con trocitos	20	Pera	21
Ajo negro	24	Fresa Senga	18	Pera Williams	18
Albahaca	25	Fresas del bosque	18	Pimiento asado	24
Albaricoque	19	Frescura del huerto	25	Piña	18
Algodón de azúcar	19	Fusión de cítricos	20	Piña colada	26
Amarena	28	G alleta maría	27	Pistacho	21
Avellana	17	Galleta sablé	20	Pistacho	30
Avellana	19	Gianduja	23	Pistacho de Sicilia	17
Avellana argán	16	Gianduja	28	Plátano chocolate avellana	21
Avellana vegana	19	Gin Tonic	26	Plátano de Canarias	18
B aileys	26	Granada	20	Plátano pecán caramelo	28
Banana	19	Grosella negra con bayas	20	Praliné de avellanas	17
Burrata pesto	24	H aba tonka	25	Puré de castañas	17
Burrata pesto	28	J arabe de arce pecán	28	Q eso de cabra	24
C acahuete	19	Jengibre con jengibre confitado	25, 29	Qeso fresco con membrillo	27
Cactus cítricos	25	Leche de almendra	17	Qeso Idiazábal	24, 27
Café	19	L eche de coco	17	R egaliz	25
Café	30	Leche fresca natural	17	Rocher Avellana	23
Café blanco de Etiopía	16	Leche merengada	30	Romero	25
Café con granos	19	Lichi	29	Ron con pasas	26
Café espresso de Guatemala	17	Lima	20	Rosa de Damasco	25
Café irlandés	26	Lima con jengibre confitado	20	S ésamo negro	29
Canela	19	Lima con jengibre confitado	29	Sidra Casera	26
Caramelo a la sal	19	Lima Kaffir	29	Sorbete chocolate negro	23
Caramelo con flor de sal	17	Lima verde kalamansi	29	Sorbete chocolate negro naranja	23
Caviar	24	Limón	20, 30	Spéculoos	21
Ceps	24	Limón exprimido	18	Stracciatella	21
Cereza Guinda	19	Limón negro y pimienta de Timut	29	T é verde Matcha	29
Chocolate	23	Lotus	20	Tiramisú con mascarpone	28
Chocolate	30	M andarina de Sicilia	20	Tomate albahaca	24
Chocolate (bote 5L)	23	Mango	20, 30	Tomillo	25
Chocolate a la antigua	17	Mango "Alfonso"	18	Torrija	27
Chocolate a la antigua	23	Mango PURA FRUTA	18	Trufa	24
Chocolate al punto de sal	23	Mantecado	27	Turrón	30
Chocolate blanco	23	Manzana asada	20	Turrón con trocitos	27
Chocolate con guindilla	23	Manzana verde	20	Turrón suprema	27
Chocolate negro Guanaja	17	Maracuyá	20	V ainilla	30
Chocolate negro Guanaja	23	Maracuyá imperial Blue Elephant	18	Vainilla a las dos vainillas	16, 22
Chocolate vegano	23	Mascarpone Cambio de receta	28	Vainilla al estilo crema inglesa	22, 30
Cilantro limón	24	Melón	21	Vainilla Bourbon	30
Coco	19	Menta chocolate	21	Vainilla Bourbon infusionada	22
Crema de limón al estilo lemon curd	19	Menta con hojas Cambio de receta	25	Vainilla Bourbon infusionada leche	
Crème brûlée	19	Menta flor de azahar	16	fresca	17, 22
Cuerno de gacela	16	Miel	25	Vainilla crocanti	22
D átiles flor de azahar	25	Miel y piñones	17	Vainilla macadamia caramelo	22, 28
Dulce de leche	17	Mojito	26	Vainilla pecan fudge	22, 28
F oie Gras	24	Mora	21	Vainilla vegana	22
Frambuesa	18	Mostaza	24	Violeta	21, 25
Frambuesa	19	N aranja exprimida	18	W asabi	24, 29
Frambuesa	30	Naranja sanguina	18	Y ogur búlgaro	30
Frambuesa lichi rosa	25	Nata	30	Yogur búlgaro con grosella	21
Frambuesa violeta	25	Natelloso	21	Yogur búlgaro natural	21
Fresa	18	Nuez	21	Yuzu	29
Fresa	30	O reo	21		
Fresa albahaca	25	P armesano	24		

Índice Heladerías

Abanico bandeja	37	Frappé caramelo	40	Ron con pasas	36
Algodón de azúcar	34	Fresa con trocitos	34	Smoothies	40
Banoffee	34	Galleta Oreo® troceada	37	Stracciatella	36
Bunty	34	Galleta wafer de caramelo	37	Sundae caramelo	36
Café Árabica	34	K-Bueno	35	Tarros de helado	38
Caramelo a la sal	34	Leche merengada	35	Triple caramelo	36
Caramelo a la sal sirope	37	Lotus	35	Triple pistacho	36
Chocolate	34	Mango	35	Trocitos de oreo	36
Chocolate blanco crunchy	34	Mango sirope	37	Turrón	36
Chocolate blanco nateloso	34	Maracuyá	35	Uñicornio	36
Chocolate brownies	34	Menta chocolate	35	Vainilla Bourbon	36
Chocolate Guanaja	34	Nata	35	Vainilla cookies	36
Chocolate negro sirope	37	Natelloso	35	Vainilla pecán fudge	36
Coco mango-maracuyá	34	Paletinas	39	Vasitos sin gluten	38
Cono artesano Ø 5	37	Pera con chocolate	35	Violeta	36
Cono danés Ø 8	37	Philadelphia	35	Yogur búlgaro con arándanos	36
Cono Old Fashion Ø5,6	37	Pistacho	35	Yogur búlgaro natural	36
Dulce de leche	34	Pitufo	35		
Frambuesa	34	Rocher avellana	35		

Índice Postres Helados

Bolas de vainilla	45	Lingote cacahuete caramelo	42	Secreto helado fresa bergamota	42
Bolas y quenelles "listos para servir"	45	Maravilloso pistacho	43	Soufflés	43, 44
Cheesecake frutos rojos	44	Maravilloso vainilla crocanti	43	Vasitos	45
Cubos de helado	45	Mochis	45		
Isla dulce	42	Profiteroles helado de vainilla	42		

Índice Pastelería

Aguacate	49	Cubo tres chocolates	55	Mandarina	49
Apple pie	59	Cúpula coco frutos rojos	70	Manzana	49
Arroz con leche	66	Cúpula de chocolate	48	Margarita	69
Barquita frambuesa pistacho	78	Cúpula de frutas	48	Massini	72
Bizcocho choco vainilla	73	Cúpula piña colada	68	Mega cookies	76
Bizcocho coco piña	78	Delicia albahaca lima	69	Milhojas de chocolate	55
Bola cheesecake arándanos	63	Delicia café avellana	73	Milhojas de crema	71
Bombón tres chocolates	54	Delicia de chocolate	55	Milhojas de frambuesa	71
Brioche estilo torrija	66	Dos chocolates y brownie en tarro	80	Mini muffins	77
Brookie®	76	Dulzura de limón	70	Mousse de tiramisú	67
Brownies	57	Dulzura fresa vainilla	70	Muerte por chocolate	79
Capricho de baileys	72	Dulzura oriental	69	Muffins	77
Carrot cake individual	79	Dúo de chocolate	56	Namelaka cacahuete chocolate	56
Carrot cake en tarro	80	Dúo de chocolate caramelo a la sal	53	Namelaka chocolate avellana	56
Cheesecakes	62, 63	Éclair Saint-Honoré	72	Nido manzana y caramelo	72
Cheesecake en tarro	80	Éclairs	74	Opéra finger Earl Grey	65
Chocolate, vainilla y crujiente de macadamia	56	Espiral de frutos rojos	70	Opéra finger signature	65
Coco	49	Finger de chocolate	64, 65	Oreo® cake individual	79
Cookies	75, 76	Flor de yuzu mandarina	71	Óvalo de chocolate blanco maracuyá	70
Coulant corazón caramelo salado	53	Galleta Lotus	72	Óvalo rocher turrón	66
Coulant de dulce de leche	53	Grano de café	50	Pandoro avellana pistacho	69
Coulant de praliné sin gluten	52	Haba de cacao	50	Pañuelo de chocolate cacahuete	73
Coulant de turrón	53	Huevo de chocolate blanco y mango	49	Pañuelo de yogur	73
Coulant de yuzu limón	53	Huevo de vainilla y caramelo	49	Parfait coco	68
Coulants de chocolate	51	Lemon pie	61	Paris-Brest	74
Coulants de chocolate sin gluten	52	Lemon pie en tarro	80	Paris-Tokyo	74
Crujiente choco caramelo	72	Limón	49	Pastelito de almendra	78
Crujiente de avellanas	68	Lingote choco blanco cítricos	71	Pera limonera	49
Crujiente de chocolate	54	Lingote de tiramisú	67	Piedra coco matcha	50
Crujiente de frutos rojos maracuyá	68	Lingote pistacho	71	Pirámide de chocolate blanco	54
Crumble de manzana y albaricoque	60	Locura de chocolate	55	Pirámide de chocolate negro	54
		Maceta de Tiramisú	50		

Índice Pastelería (continuación)

Ramequin rocher	50	Secreto de limón	48	Tatin de piña	58
Red velvet individual	79	Secreto exótico	48	Tatin fina	59
Redondo de limón	61	Sol de maracuyá	71	Tentación de pistacho	69
Rocher chocolate blanco	73	T apón de chocolate Puro Origen	51	Terciopelo de chocolate	54
Rocher chocolate con leche	73	Tarta de manzana a la antigua	59	Tiramisú	67
Rocher de pistacho	73	Tarta de queso Manchego cremosa	63	Tiramisú en tarro	80
Sablés de higos asados	60	Tarta Gallega de almendras	66	Torrija de Leche merengada	66
Sablés de manzana	60	Tartaleta de chocolate	56	Tres chocolates en tarro	80
Sablé de sésamo negro	69	Tartaleta de limón y yuzu	61	Triángulo de tiramisú	67
Sacher	55	Tartaletas de limón	61	Vaso de café	50
Sara almendra individual	78	Tartas fina de manzana	59	Victoria Cake	68
Sara trufa individual	79	Tartas tatin	58	Y ogur con moras	70
Secreto de café	48	Tatin de higos	58	Yogur y frutos rojos en tarro	80
Secreto de chocolate turrón	48	Tatin de mango	58	Z anahoria y coco	68

Índice Postres para Compartir

Apple pie	87	Original cheesecake	84	Tarta de queso cremosa	89
Banana Bread	95	P astel de chocolate de la abuela	88	Tarta de queso Manchego cremosa	89
Banoffee pie	86	Pastel de chocolate tradición	88	Tarta de Santiago	89
Birthday Cake	86	Pastel de manzana	82	Tarta de zanahoria	90
Bizcochos	93	Pecan pie	87	Tarta dúo de chocolates	88
Cakes	95	Pecan pie sin gluten	87	Tarta Esmeralda	89
Carrot cake	86	R ed Velvet cake	86	Tarta fraiser	83
Carrot cheesecake	85	S an Marcos	94	Tarta frambuesa pistacho	91
Cheesecakes	84, 85	Selva negra	94	Tarta lima limón	91
Crujiente de chocolate y avellana	93	T arta choco crunch	91	Tarta Lotus	91
Dúo de chocolates	94	Tarta coco maracuyá	91	Tarta muerta por chocolate	90
F lan	89	Tarta de chocolatevegana sin gluten	88	Tarta rocher	91
Fudge cake	86	Tarta de frambuesa	83	Tarta Sacher	88
Lemon pie	87	Tartas de limón	83	Tartas tatin	82
Massini	89	Tartas de manzana	82	Tarta terciopelo	90
O pera	93	Tarta de queso con arándanos	83	Tiramisú	92

Índice Minis

Almendra de chocolate blanco	115	Mini chocolate maracuyá	107	Mini quiches vegetarianos	98
Buffet café praliné	107	Mini chocaleche crocanti	108	Mini ruso	108
Canapés salados tradición	98	Mini coulant de chocolate	111	Mini sándwich comté trufa	99
Canapés vegetarianos	98	Mini crocanti	108	Mini Tabletás	116
Chouquettes (buñuelos)	106	Mini dacquoise choco avellanas	105	Mini tatin	105
Cup cakes variados	106	Mini dacquoise coco piña	105	Mini tatin verduras del sol	99
Gominolas de fruta	116	Mini financier con pepitas de chocolate	105	Mini torrijas	111
Lionesas	107	Mini financier de almendra	105	P alitos de naranja chocolate negro	115
Macarons	103	Mini finger limón merengue flambeado	105	Petits choux	102
Mini Apple Pie	109	Mini focaccia	100	Petits fours dulces tradición	104
Mini bagel salmón	99	Mini fondant choco pasión	111	R ocas	113
Mini berlinas cacao avellana	106	Mini fondant de chocolate	111	S urtido de 5 mini pasteles ingleses	112
Mini bizcochos	109	Mini gofre dulce	106	Surtido de 5 mini tartas	112
Mini brioche amapola	101	Mini limón	108	Surtido de choco bricks	116
Mini brioche con crema muselina	111	Mini limón	108	Surtido de macarons	103
Mini brioche natural	101	Mini mango	108	Surtido de Mini Postres	104
Mini brioches salados	99	Mini milhojas de crema	111	Surtido de mini vasitos	110
Mini brownie dulce de leche	110	Mini opéra	105	Surtido de pan Pop Art	100
Mini buffet mango	108	Mini panes	100	Surtido de pastas de té	106
Mini buffet zanahoria y coco	109	Mini panes burger	101	Surtido de Pic'pop	106
Mini café	107	Mini pastel de nata	110	T ocinillos de cielo	107
Mini caramelo lotus	110	Mini pastel de nata	110	Tríos éclairs	102
Mini cheese naan	99	Mini pastel de nata bacalao	99	Trufas	114, 115
Mini cheesecake de vainilla	110	Mini quiches delicia	98		
Mini chocolate brownie	107				

Índice Pan y desayuno

B agels	123	H ogaza de Calabaza y nueces	118	Pan moreno rectangular	118
Baguetina natural	119	L ingote artesano	118	Pan muesli	119
Baguette tradicional	119	M edia baguette de cereales	119	Pan multicereales	118
Brioche de mantequilla	127	Mini caña de chocolate	125	Panes rústico	118, 119
Bun 'N' Roll	122	Mini caña de chocolate	126	Pancakes	128
C aña de chocolate	126	Mini chapata con aceite de oliva	121	Panecillos	120
Caña de chocolate "éclat du terroir"	125	Mini crepes dulces	128	Panecillos de autor	120
Chapata	119	Mini croissants	125, 126	Panes bao	124
Chapata bocadillo	119	Mini pan de pasas	125, 126	Panes burger	122, 123
Cinnamon roll para hornear	127	Mini trenza de chocolate	126	Pastel de nata	126
Crepes	128	N Y roll	127	Placa de gofre queso perejil	124
Croissant	126	P an con semillas de mijo sin gluten	121	R ollo de canela	127
Croissant "éclat du terroir"	125	Pan de pasas	126	Rombo de cereales	121
Croissant chocolate avellana	126	Panes de punta	121	Rombo natural	121
F ocaccia ajo y albahaca	124	Pan de punta natural	121	S urtido mini bollería	125
G ofres	128	Pan Lobster roll	124		

Índice Listo para decorar

1/2 placa hojaldre	130	H ojaldre de mantequilla	130	R ejillas de chocolate	134
B ase de tarta dulce Ø 26	130	M angas	131	S alsas y coulis	134
Base sin gluten Ø 8,5	130	Mezcla de cereales y frutos secos	132	Surtido de mini conos salados	130
Bases de tartaleta	130	Mini tapa de macaron	130	T apas de macaron	130
C rumbles	132, 133	P alitos choco	134	Tejas de chocolate	134

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 5 de febrero 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.

Condiciones generales de venta

Precios en euros sin IVA a partir del 17 de enero de 2025. Válidos para Península.

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.

DESCUBRA NUESTRA APLICACIÓN MÓVIL



la compagnie des desserts
Hacer del postre todo un placer

- 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



O HAGA SU PEDIDO POR WHATSAPP



Trámite 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 9h a 18h y los viernes de 9h a 15h30

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 laborables.



Trofeos del Helado

Lanzamos la **4ª 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 **lunes 24 de marzo de 2025**, en la prestigiosa escuela **Le Cordon Bleu 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



@lacompagniedesdesserts.es



La Compagnie des Desserts España

comercialcdd@compagniedesdesserts.com

www.compagniedesdesserts.com/es