

Colección 2024



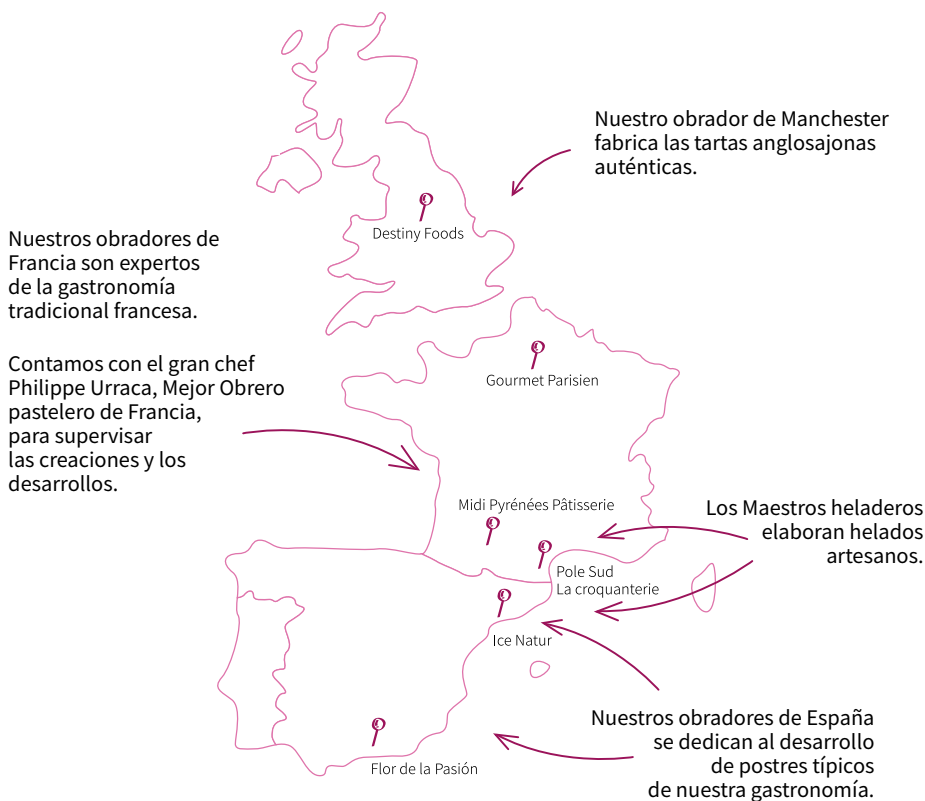
la compagnie des desserts
Hacer del postre todo un placer

40 años de "savoir-faire"

En 1983, nace La Compagnie des Desserts en el sur de Francia, fabricante de helados y postres artesanos creado por una pareja amante del helado en búsqueda de sabores justos, únicos y exquisitos.

A lo largo de los años, La Compagnie des Desserts integró a más obradores que comparten los mismos estándares de excelencia, convirtiéndose en una federación de productores artesanos apasionados.

Fiel a su propósito de ofrecer productos que combinan sabor y creatividad, La Compagnie des Desserts se dedica cada día a ofrecer momentos excepcionales a sus clientes.



Nuestras certificaciones:



Destiny Foods



Pole sud
La Croquanterie
Midi-Pyrénées Pâtisseries



Pole sud
La Croquanterie
Gourmet Parisien

Hacer del postre todo un placer

HELADERO **ARTESANO**



40 años de
"savoir-faire"

3000 recetas de
helados y sorbetes

Desde 1983, elaboramos nuestras recetas tradicionales de helados y sorbetes transmitidas por nuestros Maestros Heladeros.

Nuestros obradores artesanos se dedican a unir tradición y tendencias para anticipar las necesidades de sus clientes.

UN **"SAVOIR-FAIRE"** EN PASTELERÍA



6 obradores
de producción

325 referencias
de pastelería

Cada obrador con su especialización propia elabora pasteles "como hechos en casa". Preparando las masas, cremas, mousses y dando forma a los postres a mano.

Usamos nuestro "savoir-faire" para ofrecer creaciones únicas y sabrosas.

FABRICACIÓN **LOCAL Y ARTESANA**



Fieles a nuestras raíces en los Pirineos, damos gran importancia al origen de nuestras materias primas. Por eso, trabajamos junto a la granja Marg'Aude situada a los pies de las montañas para los helados de leche fresca.

Y con una cooperativa que selecciona la mejor fruta para nuestra gama pura fruta.



Contenido

| | |
|-------------------------------|-----|
| NOVEDADES | 7 |
| HELADOS | 15 |
| HELADERÍAS | 33 |
| POSTRES HELADOS | 41 |
| PASTELERÍA | 47 |
| POSTRES | 73 |
| PARA COMPARTIR | 73 |
| MINIS DULCES Y SALADOS | 89 |
| PANADERÍA | 109 |
| PAN Y DESAYUNO | 119 |
| LISTO PARA DECORAR | 133 |



Consejos y personalización

Resalte su oferta con una CARTA de postres PERSONALIZADA

Confíenos la creación de su carta de postres y ¡despierte el antojo de concluir la comida con un toque dulce!



Consulte nuestra SERIE de E-BOOKS

Una recopilación de los mejores consejos, fruto de más de 40 años de intercambio con nuestros clientes.



Inspírese con nuestro portafolio de IDEAS DE EMPLATADOS

Descubra ideas de emplatados realizados por nuestros chefs y clientes. La herramienta ideal para crear emplatados originales y llamativos.



Novedades



Helados

HELADOS 2,5L



AJO NEGRO

76061 - p.22



DÁTILES FLOR DE AZAHAR

76062 - p.23



LIMA KAFFIR

92017 - p.26



LOTUS

IC25339 - p.28



MOCACCINO

76063 - p.25



YOGUR LIMA ALBAHACA

IC25338 - p.23



CAQUI

IC25336 - p.29



ENSAIMADA

IC25334 - p.19



LIMÓN NEGRO PIMIENTA DE TIMUT

92015 - p.26



MANZANA ASADA

IC25335 - p.29



AVELLANA VEGANO



180014 - p.27



CHOCOLATE VEGANO



180013 - p.21

HELADOS 6L



BÁRBARA

93575 - p.34



FRAMBUESA VAINILLA

93573 - p.35



MULTIVITAMINAS

IC60305 - p.37



SUNDAY CARAMELO

93572 - p.34



COCO MANGO-MARACUYÁ

93574 - p.34



LOTUS

IC60303 - p.35



PALOMITAS

IC60304 - p.35

PALETINAS



FRESA

180010 - p.39



SANDIA

180012 - p.39



CHOCOLATE

180009 - p.39



MANGO

180011 - p.39

POSTRES HELADOS



SANDWICH VAINILLA GALLETA MARÍA

76066 - p.44



ESKI FRAMBUESA MERENGUE

90952 - p.44

Pastelería



TEXTURAS DE CHOCOLATE

95453 - p.52



VASO DE CAFÉ

160449 - p.63



MOUSSE DE TIRAMISÚ

IC18996 - p.66



TARTA DE QUESO CREMOSA DE CHOCOLATE

IC18971 - p.61



TARTA DE QUESO MANCHEGO CREMOSA

IC18970 - p.61



CHEESECAKE DE TURRÓN

95882 - p.60



DOMO AVELLANA

4856 - p.68



MEDIA LUNA DE TURRÓN

160441 - p.59



CAPRICHIO DE BAILEYS

IC18963 - p.69



SECRETO DE CAFÉ

4818 - p.48



SACHER

161003 - p.53



BROWNIE SIN GLUTEN

180008 - p.55



TARTELETA CHOCOLATE NARANJA

95652 - p.55



TARTELETA CHOCOLATE COCO

95653 - p.55

Pastelería



TATIN DE PIÑA

IC18972 - p.56



TATIN DE MANGO

95557 - p.56



MARGARITA

160445 - p.68



DELICIA ALBAHACA LIMA

160447 - p.67



CÚPULA PIÑA COLADA

160446 - p.68



**LINGOTE CHOCO
BLANCO CÍTRICOS**

160442 - p.71



**CÚPULA COCO
FRUTOS ROJOS**

IC18969 - p.67



**BOMBA DE FRUTOS
ROJOS**

IC18992 - p.70



MILHOJAS DE FRAMBUESA

100368 - p.70



ROCHER DE PISTACHO

150053 - p.69



MASSINI

IC18987 - p.71



FINGER TROPICAL

161002 - p.64



TENTACIÓN DE PISTACHO

160448 - p.67



SABLÉ DE SÉSAMO NEGRO

161001 - p.69

Gama Tradición



**CHEESECAKE
TRADICIÓN**

4840 - p.61



**COULANT DE
CHOCOLATE TRADICIÓN**

4841 - p.51



**TIRAMISÚ SAVOIARDI
TRADICIÓN**

IC14141 - p.82



BAGUETTE TRADICIÓN

160495 - p.121

Minis dulces y salados



**MINI FINGER LIMÓN
MERENGUE FLAMBEADO**

4853 - p.97



MINI BROWNIE

4854 - p.97



**PUNTO CHOCO GOLD
Y FRUTOS SECOS**

100366 - p.105



TRUFAS DE LOTUS

160444 - p.106



MINI GOFRE DULCE

160485 - p.98



MINI TORRIJAS DE COCO

100367 - p.101



MINI BAGEL SALMÓN

160482 - p.91



TRIO DE PETITS CHOUX

95485 - p.94



PETITS CHOUX GRAN RESERVA

95486 - p.94

Panaderías y tartas para compartir



**BARQUITA CHOCOLATE
CARAMELO**

4807 - p.110



BARQUITA LIMÓN

4805 - p.110



**BARQUITA FRAMBUESA
PISTACHO**

4806 - p.110



PASTEL DE LA ABUELA

4796 - p.110



ÉCLAIR SPÉCULOOS

160497 - p.111



MUFFIN DE COCO

IC18584 - p.113



TARTA LOTUS

IC18121 - p.118



TARTA LOTUS

IC18123 - p.118



TARTA DE FRAMBUESA

163553 - p.79



TARTA TERCIOPELO

IC18117 - p.118



TARTA DE ZANAHORIA

IC18118 - p.118



**TARTA MUERTE
POR CHOCOLATE**

IC18120 - p.118



**TARTA DE QUESO
CREMOSA**

IC13515 - p.81



**TARTA DE QUESO
MANCHEGO CREMOSA**

IC18122 - p.81



TARTA DE GALLETAS

IC18122 - p.81

Pan y bollería



PAN MUESLI

160484 - p.121



GOFRE REDONDO

160506 - p.130



MINI BRIOCHE

96676 - p.132



PAN BAO NEGRO

180006 - p.126



PAN BAO BLANCO

180007 - p.126



**CROISSANT "ECLAT DU
TERROIR" CURVO**

35203 - p.127



**CROISSANT CHOCOLATE
AVELLANA**

ES36672 - p.129



**MINI CROISSANT
CHOCOLATE AVELLANA**

ES42105 - p.129



**MINI CROISSANT
FRAMBUESA**

ES40512 - p.129

Listo para decorar



**MANGA DE ARROZ
GLUTINOSO**

4817 - p.135



CRUMBLE DE TOMATE

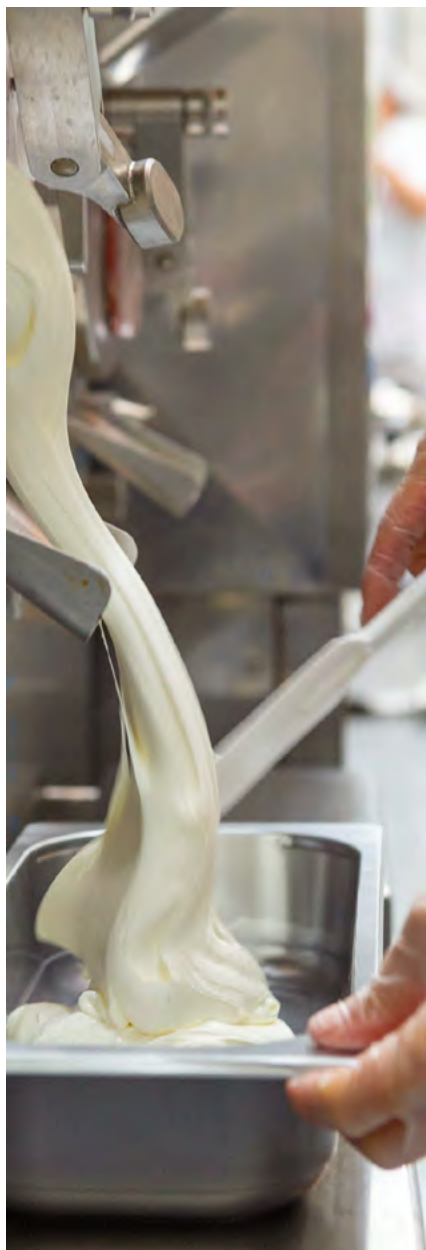
100364 - p.136



CRUMBLE DE COOKIES

100365 - p.137

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 cruda 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 beneficia de una selección rigurosa de fruta de alta calidad en cooperativas de Francia. Gracias a la mejor tecnología se mantiene 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 utilizando el producto original. Prestamos especial atención al equilibrio de nuestras recetas al añadir más fruta y menos azúcar.

UNA **BÚSQUEDA** INCANSABLE 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



Creaciones DE PHILIPPE URRACA

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



- Leche fresca entera de la granja Marg'Aude a los pies de los Pirineos
- Sin aromas, sin colorantes

Sujeto a disponibilidad de materias primas

referencia



CAFÉ BLANCO DE ETIOPÍA

92867

Una receta única con infusión en frío de granos de café etíopes en leche entera que da luz a un sorprendente helado blanco con dulces sabores a café.



VAINILLA A LAS DOS VAINILLAS

92866

Una receta original con la alianza de la vainilla Tahitensis de Tahiti y la vainilla Bourbon de Madagascar infusionadas en leche fresca.

Sabores de excepción



referencia

CAVIAR

Helado salado

BAJO PEDIDO

CEPS

Helado salado de setas con un toque de sal.

92799

FOIE GRAS

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

84163

PARMESANO

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

92694

QUESO DE CABRA

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

92773

TRUFA

Helado salado.

BAJO PEDIDO

YUZU

Sorbete. 15% de sumo de yuzu de la región de Kōshi en Japón.

92796



HELADOS DE Leche fresca

- La leche fresca entera proviene de la granja Marg'Aude, situada a los pies de los Pirineos
- Sin aromas
- Sin colorantes

Sujeto a disponibilidad de materias primas

referencia

AVELLANA A LA ANTIGUA

Praliné de avellanas.

92729

CAFÉ ESPRESSO DE GUATEMALA

Infusión de 2h en frío de granos de café 100% café Arábica de Guatemala.

92430

CARAMELO A LA SAL

Caramelo cocido en un caldero.

93607

CHOCOLATE A LA ANTIGUA

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

93609

CHOCOLATE NEGRO GUANAJA

Helado de leche fresca, chocolate Valrhona Gran Reserva Guanaja 70% de cacao. Notas tostadas con un toque afrutado, cálido y armonioso.

92530

DULCE DE LECHE

Dulce de leche con flor de sal de Camarga.

92702

LECHE ALMENDRA

14% de puré de almendras blancas 100% origen España.

94181

LECHE DE COCO **NUEVO**

50% de leche de coco.

92832

LECHE FRESCA NATURAL

Con leche fresca entera de la granja Marg'Aude.

92816

MIEL Y PIÑONES

16% de miel de flores de Les Garrigues españoles con piñones.

92191

PISTACHO DE SICILIA

10% de pasta de pistacho puro de Sicilia con un toque de flor de sal de Camarga.

92529



VAINILLA BOURBON DE MADAGASCAR

Vainas maceradas durante 20h e infusionadas 3h en nuestros obradores.

92815

SORBETES DE Pura fruta

- Frutas procedentes en su mayoría de cooperativas
- Sin colorantes
- Sin aromas

Sujeto a disponibilidad de materias primas



referencia

FRAMBUESA

54% de frambuesas Williamette y Mecker.

92722

FRESA

80% de fresa Senga.

92706

FRESA SENG

60% de fruta.

92721

FRESAS DEL BOSQUE

49,5% de fruta.

85219

LIMÓN EXPRIMIDO

14,5% de zumo puro de limón fresco, piel de limón.

93600

MANGO “ALFONSO”

Mango “Alfonso” de India. 55% de fruta.

92698

MANGO

85,8% de mango Alfonso de India.

92707

NARANJA EXPRIMIDA

60% de zumo exprimido fresco con pulpa.

93613

NARANJA SANGUINA

Naranja sanguina de Sicilia. 57% de zumo.

93620

PERA WILLIAMS

58,5% de fruta.

92519

PIÑA

65% de piña golden sweet de Costa Rica.

93602

PLÁTANO DE CANARIAS

40% de fruta.

IC25261



Sabores de Proximidad

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

ENSAIMADA **NUEVO**

Helado de ensaimada con cabello de angel.

referencia

IC25334

GALLETA MARÍA

Helado. 10% de galleta María dorada.

74307

GAZPACHO

Sorbete salado.

IC25127

HORCHATA

Sorbete con horchata fresca.

IC25165

MANTECADO

Helado con canela, vainilla y limón.

IC25327

MARC DE CAVA

Sorbete con alcohol.

IC25138

PEDRO XIMÉNEZ

Helado con alcohol.

IC25235

QUESO FRESCO CON MEMBRILLO

Helado de queso fresco con trocitos de membrillo.

IC25333

QUESO IDIAZÁBAL **NUEVA RECETA**

Helado salado. 16% de queso Idiazábal de País Vasco D.O.P.

IC25224

TORRIJA

Helado de torrijas con canela elaboradas en nuestro obrador.

IC25280

TURRÓN CON TROCITOS

Helado de 30% de pasta de turrón de Jijona con trocitos de turrón de Alicante.

74605

TURRÓN SUPREMA

Helado de 30% de pasta de turrón de Jijona suprema.

92892

Selección de vainillas

Cuidamos nuestras vainillas seleccionando rigurosamente las vainas por sus sabores y sus aromas.

Más adelante, nuestro proceso de infusión nos permite preservar lo mejor de las vainas conservando el sabor más auténtico.



referencia

VAINILLA BAJO AZÚCAR

93108

Helado de vainilla Bourbon con 7% de azúcar (70% menos de azúcar respecto al normal).



VAINILLA VEGANO

74213

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



VAINILLA A LAS DOS VAINILLAS

92866

Una receta original con la alianza de la vainilla Tahitensis de Tahiti y la vainilla Bourbon de Madagascar infusionadas en leche fresca.

VAINILLA AL ESTILO CREMA INGLESA

92011

Helado a base de huevo y crema.



VAINILLA BOURBON DE MADAGASCAR

92815

Vainas maceradas a frío durante 20h y luego infusionadas 3h en nuestros obradores.

VAINILLA CROCANTI

94231

Helado de vainilla, trocitos de caramelo crujiente.



VAINILLA INFUSIÓN DE VAINAS BOURBON

93361

Vainas maceradas a frío durante 24h y luego infusionadas 3h en nuestros obradores.



VAINILLA MACADAMIA CARAMELO

93105

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



VAINILLA PECÁN FUDGE

40612

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



Selección de chocolates

Usamos chocolates de una calidad excepcional para ofrecer una rica paleta de matices diferentes adaptada a cada una de nuestras creaciones.

referencia

CHOCOLATE

Helado de chocolate 59%.

92041

CHOCOLATE (BOTE 5L)

Helado de chocolate 59%.

92241



CHOCOLATE VEGANO **NUEVO**

Helado de chocolate belga 70%, cacao en polvo, puré de coco.

180013

CHOCOLATE A LA ANTIGUA

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

93609

CHOCOLATE AL PUNTO DE SAL **NUEVA RECETA**

Helado de chocolate 60% con punto de sal.

IC25407

CHOCOLATE BLANCO

Helado de chocolate blanco con un toque de vainilla.

92350

CHOCOLATE CON GUINDILLA

Helado de chocolate 59% con un toque de pimienta.

92785

CHOCOLATE GOLD

Helado de chocolate blanco caramelizado.

75626

CHOCOLATE NEGRO

Helado de chocolate negro 60% de cacao.

92761

CHOCOLATE NEGRO GUANAJA

Helado de leche fresca, chocolate Valrhona Gran Reserva Guanaja 70% de cacao. Notas tostadas con un toque afrutado, cálido y armonioso.

92530

CHOCOLATE NEGRO NARANJA

Sorbete de chocolate 70% y chocolate 60% con zumo de naranja fresco y piel de naranja.

74963

GIANDUJA

Helado de praliné de avellanas y chocolate 60%, trocitos de avellanas caramelizadas.

94241

ROCHER AVELLANA

Helado de crema de cacao y praliné de avellana con trocitos de galletas envueltas en chocolate con leche y avellanas tostadas caramelizadas envueltas en chocolate con leche.

92934

SELVA NEGRA

Helado de chocolate 59%, coulis de cereza amarena, trocitos de brownie sin aceite de palma.

75131

Helados salados



referencia

AJO NEGRO **NUEVO**

Helado de ajo ecológico de origen sur de Francia.

76061

BURRATA PESTO

Helado salado de burrata italiana con veteado de salsa pesto hecha en nuestro obrador.

75743

COCO CURRY

Helado salado de leche de coco de Filipinas con especias curry Madras.

94103

GUACAMOLE

IC25311

QUESO IDIAZÁBAL **NUEVA RECETA**

Helado salado. 16% de queso Idiazábal de País Vasco D.O.P.

IC25224

WASABI

Helado salado de Wasabi de origen China.

92782

Sorbetes salados

referencia

ACEITE DE OLIVA

Sorbete de aceite de oliva virgen extra. Extracción en frío.

92705

LIMÓN CILANTRO

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

75740

PEPINO

43% de pepino.

92708

PIMIENTO ASADO

32% de pimiento asado de origen España.

92697

TOMATE ALBAHACA

Sorbete de zumo de tomate con albahaca.

92523



Especias e hierbas aromáticas

referencia

ALBAHACA

Sorbete de albahaca con trocitos.

92696

CANELA

Helado.

92301

FRESA ALBAHACA

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

92812

HABA TONKA

Helado de haba Tonka entera infundada durante 2h. Sabor a vainilla y almendra amarga.

92753

MENTA CON HOJAS **NUEVA RECETA**

Sorbete de menta con hojas de menta fresca.

IC25111

MOSTAZA

Helado salado de mostaza a la antigua con granos.

92774

REGALIZ

Helado.

93011

ROMERO

Helado con infusión de romero.

92848

TOMILLO

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

92849

YOGUR LIMA ALBAHACA **NUEVO**

Helado yogur, zumo de lima, infusión de hojas de albahaca con trocitos.

IC25338

Sabores florales

referencia

DÁTILES FLOR DE AZAHAR **NUEVO**

Helado de dátiles de Túnez con flor de azahar.

76062

CACTUS CÍTRICOS

Sorbete de cactus, zumo de naranja y lima.

92507

FRAMBUESA LICHÍ ROSA

Sorbete. 18,9% de frambuesa, lichí de Taiwán, polvo de rosa de Damasco.

75742

FRAMBUESA VIOLETA

Sorbete. 36% de frambuesa, violeta.

92902

MIEL

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

92111

ROSA DE DAMASCO

Helado de polvo de rosa de Damasco.

92526

VIOLETA

Helado.

92370

Con alcohol



referencia

BAILEYS NUEVA RECETA

Helado de licor de Baileys y whisky.

IC25295

CAFÉ IRLANDÉS

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

94021

GIN TONIC

Sorbete.

23% de tónica Schweppes, 4% de gin Gordon.

92842

MARC DE CAVA

Sorbete con alcohol.

IC25138

MOJITO

Sorbete de ron blanco de Martinica, lima y hojas de menta.

92709

PEDRO XIMÉNEZ

Helado con alcohol.

IC25235

PIÑA COLADA

Sorbete de ron, piña golden sweet de Costa Rica, leche de coco y lima.

93391

RON CON PASAS

Helado de ron Saint James con pasas sultanas maceradas en ron.

92101

SIDRA CASERA

Sorbete.

44% de sidra elaborada en el mismo lugar de cultivo con fruta de los huertos.

92783



Recetas italianas

referencia

AMARENA

92861

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

BURRATA PESTO

75743

Helado salado de burrata italiana con veteado de salsa pesto hecho en nuestro obrador.

GIANDUJA

94241

Helado de praliné de avellanas y chocolate 60%, trocitos de avellanas caramelizadas.

MANDARINA DE SICILIA

92517

Sorbete. 26% de zumo de mandarina de Sicilia.

MASCARPONE **NUEVA RECETA**

IC25238

Helado. 36% de mascarpone de Italia.

MOCACCINO **NUEVO**

76063

Helado de café de las Indias con cacao y veteado de chocolate.

NATELLOSO

40133

Helado de crema de cacao y praliné de avellana, salsa de chocolate avellana.

PISTACHO

92081

Helado. 5% de pasta de pistacho puro de Sicilia.

RICOTTA HIGOS SECOS

75744

Helado de ricotta italiana con trocitos de higos secos.

STRACCIATELLA

92860

Helado de crema stracciatella, virutas de chocolate.

TIRAMISÚ CON MASCARPONE

94321

Helado de mascarpone con marsala, salsa de café, trocitos de bizcocho de café.



Recetas americanas

JARABE DE ARCE PECÁN

94071

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

PLÁTANO PECÁN CARAMELO

93106

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

GALLETA OREO®

92845

Helado de galleta Oreo® con trocitos.

VAINILLA MACADAMIA CARAMELO

93105

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

VAINILLA PECÁN FUDGE

40612

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

Recetas asiáticas



referencia

3 CÍTRICOS

75347

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

FRAMBUESA LICI ROSA

75742

Sorbete. 18,9% de frambuesa, lichi de Taiwán, polvo de rosa de Damasco.

JENGIBRE CON JENGIBRE CONFITADO **NUEVA RECETA**

92478

Helado de jengibre con trocitos de jengibre de Tailandia cristalizado.

LECHE DE COCO **NUEVO**

92832

50% de leche de coco.

LICHI

92971

Sorbete. 44,5% de lichi de Taiwán.

LIMA KAFFIR **NUEVO**

92017

Helado con infusión de hojas de lima kaffir.

LIMA CON JENGIBRE CONFITADO

92891

Sorbete de lima con trocitos de jengibre de Tailandia cristalizado.

LIMÓN NEGRO Y PIMIENTA DE TIMUT **NUEVO**

92015

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

MARACUYÁ IMPERIAL

84143

Sorbete. 58% de maracuyá.

SÉSAMO NEGRO

92795

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

TÉ VERDE MATCHA

92776

Helado de té Matcha Shizuoka de Japón.

WASABI

92782

Helado salado de Wasabi de origen China.

YUZU

92796

Sorbete. 15% de sumo de yuzu de la región de Kōshi en Japón.



Helados Tradición

referencia

ALGODÓN DE AZÚCAR

Helado. El sabor favorito de los niños.

92607

AVELLANA **NUEVA RECETA**

Helado de praliné de avellana.

IC25217



AVELLANA VEGANO **NUEVO**

Helado de avellanas tostadas de origen de España, puré de coco.

180014

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 de chocolate negro.

92951

CARAMELO A LA SAL

Helado de caramelo con un toque de sal fina.

92051

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

FRESA CON TROCITOS

Helado de fresa con trocitos de fresa semi-confitada.

92091

GALLETA SABLÉ

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

92808

Helados Tradición



referencia

KIKOS

Helado de maíz tostado con trocitos.

IC25332

LOTUS **NUEVO**

Helado de crema de Lotus, salsa de crema Lotus con chocolate con leche y trocitos de galleta.

IC25339

MENTA CHOCOLATE

Helado de menta con virutas de chocolate 5%.

92488

NUEZ

Helado de nuez con trocitos de nueces pecán caramelizadas.

92121

PHILADELPHIA

Helado de queso crema americano con coulis de frutos rojos.

IC25331

PLÁTANO CHOCOLATE AVELLANA

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

92341

SPÉCULOOS

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

93396

YOGUR BÚLGARO CON GROSELLA

Helado de yogur con coulis de grosellas.

92525

YOGUR BÚLGARO NATURAL

Helado.

92680



Sorbetes Tradición

referencia

ALBARICOQUE

50% de fruta.

92531

BANANA

45% de banana Cavendish de Ecuador.

92681

CAQUI **NUEVO**

60% de fruta.

IC25336

CEREZA GUINDA

43% de fruta.

92691

COCO

48% de leche de coco de Filipinas.

92611

FRAMBUESA

45% de frambuesas Williamette y Mecker.

92621

FRESA CON TROCITOS

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

92541

GROSELLA NEGRA CON BAYAS

30% de fruta, bayas enteras semi-confitadas.

92551

LIMÓN

25,6% de zumo de limón.

92501

LIMA

35% de zumo de lima.

92521

MANZANA ASADA **NUEVO**

Sorbete de manzana asada.

IC25335

MANDARINA DE SICILIA

Sorbete. 26% de zumo de mandarina de Sicilia.

92517

MANGO

45% de mango Alfonso.

92781

MANZANA VERDE

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

92591

MARACUYÁ

41% de maracuyá amarillo de Perú.

92661

MELÓN

58% de melón cantalupo.

92641

MORA

55% de fruta.

92811

PERA

46% de pera Guyot.

92561

Helados y Sorbetes 5l



referencia

CAFÉ

Helado de café de las Indias.

92495

CHOCOLATE

Helado de chocolate 59%.

92490

FRAMBUESA

Sorbete. 25% de frambuesas Williamette y Mecker.

92663

FRESA

Helado. 11% de fruta.

92492

LECHE MERENGADA

Helado.

92670

LIMÓN

Sorbete.

92505

MANGO

Sorbete. 25% de mango Alfonso.

75679

NATA

Helado.

92497

PISTACHO

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

92496

TURRÓN

Helado. 15% de pasta de turrón.

72539

VAINILLA

Helado.

92487

VAINILLA BOURBON

Helado de vainilla Bourbon de Madagascar.

92480

VAINILLA AL ESTILO CREMA INGLESA

Helado a base de huevo y nata.

92211

YOGUR BÚLGARO NATURAL

Helado.

92494

Fabricación a medida

CREAREMOS UN HELADO
CON EL SABOR QUE SUEÑA

¡No hay límite para su creatividad!



AGUACATE

AMARETTO

BERGAMOTA

BONIATO MORADO

CARAJILLO

CREMA DE ARROZ

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

VINAGRE DE JEREZ

Contacte con su comercial para tener más información sobre el proceso.

Expertos en heladerías



¿ESTÁ PENSANDO EN ABRIR UNA HELADERÍA?

Le acompañamos en la apertura de su proyecto, ya sea un corner, un quiosco o una tienda. Desde la elección de su ubicación hasta la formación como heladero, pasando por la maquetación de y la selección de helados y toppings, nuestro equipo comercial le asesora.

EQUÍPESE CON MATERIALES Y ACCESORIOS

Ofrecemos todos los materiales y accesorios de heladería que le permitirá trabajar en las mejores condiciones. Contamos con una amplia gama de vitrinas para helados y congeladores para almacenamiento. Nuestra oferta también incluye tarrinas, dosificadores, espátulas, cucharitas.

Consulte nuestro catálogo Heladerías
en nuestra página web.



Heladerías



Helados

6 l



referencia

ALGODÓN DE AZÚCAR

93739

Helado de algodón de azúcar, trocitos de azúcar rosado.

ALMENDRA TOSTADA

IC60302

Helado de almendra, palitos de almendra tostados.

BANOFFEE

93534

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

BÁRBARA **NUEVO**

93575

Helado de caramelo fresa, coulis de frambuesa, bolas crujientes de cereales y chocolate blanco.

BUNTY

93726

Helado de coco, trocitos de chocolate.

CAFÉ ARÁBICA

93509

Helado de café de las Indias.

CARAMELO A LA SAL

93504

Helado de caramelo con un toque de sal fina.

SUNDAY CARAMELO **NUEVO**

93572

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

CARROT CAKE

IC60510

Helado de leche, trocitos de bizcocho carrot cake.

CHOCOLATE

92493

Decorado con virutas de chocolate.

CHOCOLATE BLANCO CRUNCHY

93744

Helado de chocolate blanco, trocitos de caramelo crujiente.

CHOCOLATE BLANCO NATELLOSO

93825

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



CHOCOLATE BROWNIES

93511

Helado de chocolate, trocitos de brownie de chocolate.

COCO MANGO-MARACUYÁ **NUEVO**

93574

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



Helados 6 l

referencia

FRAMBUESA VAINILLA **NUEVO**

93573

Dúo de helado de vainilla con sorbete de frambuesa y trocitos de merengue.

DONUTS CON CHOCOLATE

IC60306

Helado de donut, trocitos de chocolate.

DULCE DE LECHE

93716

Helado de dulce de leche.

FRESA CON TROCITOS

73993

Helado de fresa, trocitos de fresa semi-confitada.

GALLETA MARÍA CHOCOLATE

IC60300

Helado de galleta María, salsa de chocolate, trocitos de galleta.

K-BUENO

IC60386

Helado de avellana, salsa de chocolate, trocitos de galleta.

LECHE MERENGADA

72992

Helado de leche, yema, canela y limón.

LOTUS **NUEVO**

IC60303

Helado de crema de Lotus, salsa de crema Lotus con chocolate con leche y trocitos de galleta.

MENTA CHOCOLATE

93506

Helado de menta, trocitos de chocolate.

NATA

72991

Helado de fior di latte.

PALOMITAS **NUEVO**

IC60304

Helado de palomitas saladas.

PHILADELPHIA

IC60331

Helado de queso crema Philadelphia, salsa de frutos rojos.

PISTACHO

93505

Helado de pistacho, trocitos de pistachos tostados.

PITUFO

93746

Helado de caramelo (color azul), salsa de frambuesa.

Helados

6 l



referencia

ROCHER AVELLANA

93839

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

RON CON PASAS

IC60214

STRACCIATELLA

93510

Helado de crema stracciatella, virutas de chocolate.

TROCITOS DE OREO

93507

Helado de galleta Oreo con trocitos.

TURRÓN

72348

Helado de turrón de almendras.

UNICORNIO

93941

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

VAINILLA BAJO EN AZÚCAR

75048

Helado de vainilla Bourbon con 7% de azúcar (70% menos de azúcar respecto al normal).

VAINILLA BOURBON

93500

Helado de vainilla Bourbon de Madagascar.

VAINILLA COOKIES

93514

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

VAINILLA PECÁN FUDGE

93513

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

VIOLETA

93508

Helado con sabor natural a violeta.

YOGUR BÚLGARO CON ARÁNDANOS

93521

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

YOGUR BÚLGARO NATURAL

93696



Sorbetes

6 l

FRAMBUESA

referencia

93720

FRESA CON TROCITOS

Sorbete de fresa, trocitos de fresa.

93701

HORCHATA

IC60165

MANGO

93724

MARACUYÁ

93705

MULTIVITAMINAS **NUEVO**

Sorbete de fruta: mango, mandarina, limón y zanahoria.

IC60305

HELADOS PARA LLEVAR

Vasitos individuales

Vasito de cartón ecoresponsable con tapa individual

NUEVO EMBALAJE

FRESA SENG 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

CHOCOLATE NEGRO

Sorbete (contiene gluten).
90162 | 120 ml x 24



Tarros de helado

Tarros de plástico reciclable



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



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



CHOCOLATE

Helado. 14% de chocolate.
± 15 x 5 x 2 cm
96804 | 124 g x 25



CARAMELO A LA SAL

Helado de leche entera, caramelo y un toque de sal. ± 15 x 5 x 2 cm
160265 | 124 g x 25



NARANJA EXPRIMIDA PIÑA MENTA

Sorbete. 62% de zumo de naranja.
± 15 x 5 x 2 cm
160226 | 119 g x 25



Sorbete. 57% de pulpa de piña y 0,2% de menta.
± 15 x 5 x 2 cm
96805 | 118 g x 25



LIMÓN EXPRIMIDO

Sorbete. 15% de zumo de limón y 0,5% de 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



SANDIA

Sorbete. 61% de pulpa de sandía.
180012 | 80 g x 25



FRESA

Sorbete. 58% de pulpa de fresa.
180010 | 88 g x 25



CHOCOLATE

Helado. 14% de chocolate Valor 70%.
180009 | 92 g x 25



MANGO

Sorbete. 41% de pulpa de mango.
180011 | 80 g x 25

MINI PALETINAS

NUEVO

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!

BATIDOS PARA LLEVAR

SMOOTHIE



VITAMINA BOOST

31% zanahoria, 31% mango,
31% naranja, 7% limón.

160371 | 150 g x 15



PAPAYA MANIA

34% fresa, 33% melocotón,
33% papaya.

160233 | 150 g x 15



COCO CRUSH

53% leche de coco, 27% piña,
20% plátano.

160232 | 150 g x 15



FRESA LOVE

60% fresa, 40% plátano.

160230 | 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



NATURAL GREEN

37% plátano, 30% col Kale,
18% mango, 15% plátano-hierba
limón.

160370 | 150 g x 15

Postres helados



Soufflés helados



SOUFFLÉ FIOR DI LATTE NUBE

Bizcocho de cacao con nueces pecán tostadas, caramelo cremoso, soufflé helado, nube.

± 13 x 2,5 x 2,5 cm

4704 | 65 g x 28



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 CHOCOLATE

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

± Ø 7 x 4,5 cm

4784 | 70 g x 12



SOUFFLÉ DE PARFAIT CAFÉ

Bizcocho melindro, soufflé de café, cobertura de almendras caramelizadas en polvo.

± Ø 7 x 4 cm

4239 | 73 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 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



Sacar 5 minutos antes de servir.

Soufflés helados



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



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



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



Sacar 5 minutos antes de servir.

Postres helados



NUEVO

SANDWICH VAINILLA GALLETA MARÍA

Galleta María, helado de vainilla Bourbon, chocolate con leche y crocanti de almendra.

76066 | 68 g x 24



NUEVO

ESKI FRAMBUESA MERENGUE

Sorbete de frambuesa recubierto de nata montada y trocitos de merengue.

90952 | 70 g x 20



BOLA ROCHER

Helado de praliné de avellana, interior de helado de chocolate, cobertura de nata montada con trocitos de almendras caramelizadas.

± Ø 6,5 x 6 cm

90953 | 75 g x 12



PROFITEROLES HELADO DE VAINILLA

Pasta chou 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



LINGOTE ROCHER

Helado de chocolate con leche y avellana, cobertura de chocolate con leche con praliné de avellanas caramelizadas.

± 9 x 4 x 3,5 cm

90901 | 90 g x 17



Sacar 5 minutos antes de servir.



Mochis helados

Especialidad asiática hecha de pasta de arroz rellena de helado de coco. Se sirve entero para comer con los dedos al estilo japonés o cortado en dos.



MOCHI HELADO SAKURA

Pasta de arroz rellena de helado de té verde con flor de cerezo.
± Ø 5 x 3 cm

160396 | 35 g x 45 |



MOCHI HELADO COCO

Pasta de arroz rellena de helado de coco.
± Ø 5 x 3 cm

160364 | 35 g x 45 |



MOCHI HELADO MANGO MARACUYÁ

Pasta de arroz rellena de helado de mango y maracuyá.
± Ø 5 x 3 cm

96889 | 35 g x 45 |



MOCHI HELADO FRAMBUESA LICI

Pasta de arroz rellena de helado de frambuesa lichi.
± Ø 5 x 3 cm

96890 | 35 g x 45 |



MOCHI HELADO TÉ VERDE MATCHA

Pasta de arroz rellena de helado de té verde Matcha.
± Ø 5 x 3 cm

96899 | 35 g x 45 |

Fabricaciones a medida



CUBOS "LISTOS PARA SERVIR"

Sabores bajo pedido con un mínimo de 3 cajas.
± 3,5 x 3,5 cm

40 ml x 96 |



VASITOS ORIGINALES

Sabores bajo pedido con un mínimo de 5 cajas.

50 ml x 125 |



BOLAS Y QUENELLES "LISTOS PARA SERVIR"

Sabores en bolas (Ø 5 cm) o quenelles (Ø 7 cm). Pedido mínimo 5 cajas.
40 g x 48 (bolas)
40 g x 40 (quenelles) |



BOLAS DE VAINILLA

Bolas de helado de vainilla (otros sabores bajo pedido).
± Ø 5 cm

72523 | 65 ml x 48 |

Sacar 5 minutos antes de servir.

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.

Pastelería



Creaciones

PHILIPPE URRACA



NUEVO

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 verde de Sicilia.

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

3663 | 100 g x 16





Creaciones

PHILIPPE URRACA



CÚPULA DE FRUTAS

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

± Ø 7,5 cm

4082 | 85 g x 12



CÚPULA DE CHOCOLATE

Bizcocho dacquoise, crujiente de praliné de almendra y avellana, mousse de chocolate, cobertura de chocolate efecto terciopelo.

± Ø 7,5 cm

95433 | 75 g x 16



TARTELETA SAINT-HONORÉ

Hojaldre de mantequilla con azúcar moreno, crema con infusión de vainilla, interior de dulce de leche, crema chantilly, chou crujiente.

± Ø 8 x 6 cm

4460 | 90 g x 12



PROFITEROLE CHOCOLATE PRALINÉ

Chou crujiente de cacao, mousse de chocolate de Perú, crujiente de chocolate, interior de praliné de avellana y almendra.

± Ø 7,5 x 5,5 cm

4649 | 95 g x 12



Coulants

El coulant se distingue por su masa cocida por fuera y su interior líquido. Su rápida cocción asegura el juego de texturas. Idealmente, sirvalo ligeramente caliente.



COULANT DE CHOCOLATE SIN GLUTEN

Mantequilla pura.
± Ø 7,5 x 3,5 cm

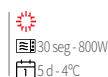
4867 | 120 g x 32



COULANT DE CHOCOLATE CLÁSICO SIN GLUTEN

Chocolate negro 52%.
± Ø 7,5 x 3,5 cm

3417 | 120 g x 36



COULANT DE CHOCOLATE CLÁSICO SIN GLUTEN

± Ø 8 x 3 cm

4042 | 100 g x 32



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



COULANT DE CHOCOLATE VEGANO

100% vegetal.
± Ø 8 x 3,2 cm

4265 | 120 g x 32



Coulants



NUEVO

COULANT DE CHOCOLATE TRADICIÓN

Chocolate negro 52% de cacao.

± Ø 7 x 2,5 cm

4841 | 90 g x 46



COULANT DE CHOCOLATE

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

2299 | 90 g x 20



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

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

4176 | 90 g x 23



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



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 TURRÓN

Coulant de turrón, interior de turrón. ± Ø 6,5 cm

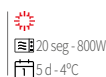
4771 | 95 g x 23



COULANT DE DULCE DE LECHE

Coulant de dulce de leche, interior de dulce de leche. ± Ø 6,5 cm

4656 | 97 g x 23



Todo chocolate



NUEVO

TEXTURA DE CHOCOLATE

Postre de merengue suizo de cacao con mousse de chocolate.

± Ø 7 cm

95453 | 75 g x 18



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



SABLÉ FONDANT DE CHOCOLATE

Galleta sablé de mantequilla pura, interior coulant de chocolate negro.

± Ø 7 x 2,5 cm

4461 | 80 g x 24



CHOCO DELUXE

Sablé de chocolate, cremoso de chocolate negro 62% y mousse de chocolate, rocher de mousse de praliné con cobertura de almendra crocanti. ± Ø 6 cm

160424 | 100 g x 20



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



A gourmet chocolate cake with a white cream filling, garnished with chocolate shavings, a red fruit, and a chocolate cross on a white plate.



SACHER

161003 | 110 g x 21



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



Brownie de chocolate, chocolate crujiente, ganache de chocolate. Decorado con ganache montada de chocolate y pétalos de chocolate.

± 12,5x3x4 cm

150040 | 100 g x 14



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. ± 5,5x5,5x4 cm

2330 | 90 g x 30



Alternando 2 bizcochos y 2 capas de chocolate diferente: bizcocho dacquoise, crema de chocolate, bizcocho de cacao, mousse de chocolate. Decorado con ganache de chocolate y un punto dorado. ± 5,3x5,3x5,5 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. Decoración sujeta a cambios. $\pm \varnothing 6 \times 4,5$ cm

IC18982 | 95 g x 18



BOMBÓN TRES CHOCOLATES

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

$\pm \varnothing 7$ cm

150022 | 90 g x 12



NAMELAKA CHOCOLATE AVELLANA

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

160128 | 85 g x 21



NAMELAKA CACAHUETE CHOCOLATE

Galleta de chocolate negro, mousse de cacahuete, cremoso de chocolate con leche, cobertura de caramelo. $\pm 8,3 \times 4$ cm

160002 | 95 g x 21



TERCIOPELO DE CHOCOLATE

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

100317 | 76 g x 18



DÚO DE CHOCOLATE

Bizcocho, mousse de chocolate negro, mousse de chocolate blanco, glaseado de chocolate. Decorado con una frambuesa y chocolate blanco. $\pm \varnothing 6,5$ cm

100292 | 85 g x 18



CUBO TRES CHOCOLATE

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

160001 | 90 g x 20



Todo chocolate



TARTELETA DE CHOCOLATE

Pasta dulce, ganache de chocolate de Sudamérica.

± Ø 9 cm

96613 | 90 g x 24



NUEVO

TARTELETA CHOCOLATE NARANJA

Pasta dulce, ganache de chocolate (habas de cacao de Sur America), compota de naranja y piel de limón. ± Ø 9 cm

95652 | 110 g x 36



NUEVO

TARTELETA CHOCOLATE COCO

Pasta dulce, ganache de chocolate con leche, ganache de leche de coco y coco rallado. ± Ø 9 cm

± Ø 9 cm

95653 | 110 g x 36



Idea de emplatado



BROWNIE

± 6x6x2 cm

4183 | 70 g x 48



BROWNIE CON NUECES

Brownie de chocolate con mantequilla pura, nueces troceadas. ± 6x6x2 cm

2780 | 70 g x 48



BROWNIE CON NUECES

Brownie de chocolate con mantequilla pura, nueces troceadas. ± 7x7x2 cm

4609 | 80 g x 40



NUEVO

BROWNIE SIN GLUTEN

Embalaje individual.

180008 | 70 g x 25



BROWNIE DULCE DE LECHE

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

160004 | 85 g x 20



Tartas de fruta

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.



NUEVO

TATIN DE PIÑA

Pasta sablé con piña caramelizada.

± Ø 10 cm

IC18972 | 125 g x 24



NUEVO

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

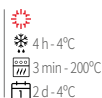


TARTA TATIN 100G

Pasta brisa, manzanas caramelizadas.

± Ø 7 cm

4827 | 100 g x 28

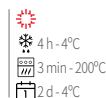


TARTA TATIN 120G

Pasta brisa, manzanas caramelizadas.

± Ø 10 cm

4828 | 120 g x 20

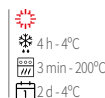


TARTA TATIN 180G

Pasta brisa, manzanas caramelizadas.

± Ø 10 cm

4829 | 180 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



CRUMBLE DE MANZANA Y ALBARRICOQUE

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



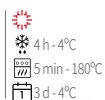
Tartas de fruta



TARTA FINA DE MANZANA CON COMPOTA

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

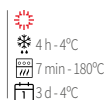
3280 | 115 g x 24



TARTA FINA DE MANZANA CON MANTEQUILLA SALADA

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

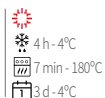
4092 | 140 g x 11



TARTA 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 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



SABLÉ DE MANZANA

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

96523 | 110 g x 24



SABLÉ DE HIGOS ASADOS Ø 10

Pasta sablé de mantequilla pura y avellana, crema de almendra y pistacho, 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



Más formatos p.78

Tartas de fruta



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



Merengue flambeado a mano
por nuestros pasteleros



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



TARTELETA 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





Sabores de proximidad



TORRIJA DE LECHE MERENGADA

Pan brioche empapado en crema inglesa infusionada con canela, naranja y vainilla y caramelizado. $\pm 12 \times 4,5 \times 3$ cm

160431 | 100 g x 21

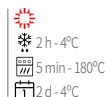


BRIOCHE ESTILO TORRIJA

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

$\pm \varnothing 9 \times 2$ cm

90611 | 120 g x 36



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. $\pm \varnothing 7 \times 5$ cm

100359 | 60 g x 18



TARTA GALLEGA DE ALMENDRAS

Tarta de almendras espolvoreada con azúcar glas.

$\pm \varnothing 8,5$ cm

160094 | 75 g x 12



LINGOTE DE TURRÓN

Bizcocho de cacao, mousse de turrón jijona, interior de crujiente de almendra, cobertura de granillo de almendra.

$\pm 10 \times 4,5 \times 2,5$ cm

IC18960 | 70 g x 12



ÓVALO ROCHER TURRÓN

Bizcocho de vainilla, mousse suave de turrón de Jijona, cobertura de chocolate con leche y trocitos de almendras tostadas.

$\pm 7 \times 5$ cm

IC18980 | 65 g x 20



NUEVO

MEDIA LUNA DE TURRÓN

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

160441 | 60 g x 21



Cheesecakes



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



NUEVO

CHEESECAKE DE TURRÓN

Pasta sablé con spéculoos, crema de queso fresco con sabores asiáticos, trocitos de turrón.

± Ø 7 cm

95882 | 90 g x 36



CHEESECAKE FRUTOS ROJOS

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

± Ø 7 cm

96512 | 90 g x 36



CHEESECAKE YUZU

Pasta sablé de mantequilla, crema de queso fresco con sabores asiáticos del cítrico yuzu.

± Ø 7 cm

90747 | 90 g x 36



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



Cheesecakes



NUEVO

TARTA DE QUESO MANCHEGO CREMOSA

Crema de queso Manchego con queso crema Philadelphia.

± Ø 8 cm

IC18970 | 100 g x 36



NUEVO

TARTA DE QUESO CREMOSA DE CHOCOLATE

Queso crema con chocolate, cacao en polvo.

± Ø 8 cm

IC18971 | 100 g x 18



NUEVO

CHEESECAKE TRADICIÓN

Sablé reconstruido de spéculoos, mousse de cream cheese.

± Ø 7 x 3,5 cm

4840 | 85 g x 23



FINGER CHEESECAKE

Pasta sablé de mantequilla pura y azúcar de flor de coco, crema de queso fresco (29%), mousse de zumo de limón de Sicilia con sirope de agave.

± 12 x 3 x 3,5 cm

4705 | 90 g x 27



Trampantojos



LIMÓN

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

± 8 x 5,5 x 4,5 cm

160429 | 105 g x 20



MANDARINA

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

± Ø 5,7 cm

150031 | 75 g x 12



AGUACATE

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

160435 | 85 g x 21



MANZANA

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

± Ø 5,5 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. ± Ø 5,5 cm

160116 | 90 g x 12



COCO

Mousse de coco y cobertura de chocolate.

± Ø 7 cm

150011 | 60 g x 12



HUEVO DE CHOCOLATE BLANCO Y MANGO

Base de chocolate blanco, mousse de chocolate blanco, interior de coulis de mango. ± Ø 5 cm

150010 | 95 g x 12



HUEVO DE VAINILLA Y CARAMELO

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

150036 | 95 g x 12



Trampantojos



NUEVO

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 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



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



SWEET BURGER

Pan brioche, hamburguesa de chocolate negro envuelto en crujiente de almendras, loncha de naranja con mango.

± Ø 7 x 6 cm

160440 | 90 g x 20



Fingers



FINGER SABOR DE JAPÓN

Bizcocho joconde de té verde Matcha, compota de mango y maracuyá, mousse de yuzu, glaseado de chocolate blanco. $\pm 13 \times 2,5 \times 3$ cm

3567 | 70 g x 28



NUEVO

FINGER TROPICAL

Bizcocho dacquoise de coco, streusel, cremoso tropical, chantilly de coco y lima. $\pm 11 \times 3$ cm

161002 | 70 g x 20



FINGER DE COCO Y PIÑA

Bizcocho dacquoise de coco, compota de piña con trocitos, mousse de coco, glaseado de mango. $\pm 13 \times 2,5 \times 3$ cm

4315 | 65 g x 28



FINGER DE MANGO Y MARACUYÁ

Bizcocho dacquoise, compota de mango y maracuyá, mousse de chocolate blanco, glaseado de mango y maracuyá. $\pm 13 \times 2,5 \times 3$ cm

4194 | 78 g x 28



FINGER DE FRAMBUESA Y FRUTAS DEL BOSQUE

Bizcocho joconde empapado en licor de frambuesa, mousse de frambuesa con trocitos de frutas del bosque. $\pm 13 \times 2,5 \times 2,7$ cm

4755 | 60 g x 28



FINGER DE PANNA COTTA Y FRAMBUESA

Bizcocho joconde de almendra, crujiente de chocolate blanco, panna cotta, compota de frambuesa. $\pm 13 \times 2,5 \times 2,5$ cm

4508 | 70 g x 28



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

95460 | 100 g x 33



FINGER DE CHOCOLATE NEGRO

Bizcocho joconde de cacao, mousse de chocolate negro, bizcocho genovés empapado, terciopelo de chocolate negro. $\pm 13 \times 2,5 \times 3$ cm

4757 | 60 g x 28



OPÉRA FINGER

Bizcocho joconde empapado en café, ganache de chocolate y café, crema de mantequilla y café, cobertura de chocolate. $\pm 18 \times 2 \times 2,5$ cm

2211 | 69 g x 28



FINGER DE TRES CHOCOLATES

Bizcocho de chocolate, crujiente de grué de cacao (habas tostadas y trituradas), mousses de chocolate: negro, con leche y blanco, cobertura de cacao efecto terciopelo. $\pm 13 \times 2,5$ cm

95359 | 90 g x 33



FINGER DE CHOCOLATE

Bizcocho dacquoise, crujiente de praliné y chocolate, mousse de chocolate negro. $\pm 13 \times 2,5 \times 3$ cm

4186 | 70 g x 28



Todo tiramisú

Fácil de decorar
con cacao en polvo



TIRAMISÚ

Bizcocho melindro empapado en café y Marsala, mousse de mascarpone (viene sin decoración de cacao en polvo).
± Ø 7 x 4 cm

3228 | 100 g x 12



NUEVO

MOUSSE DE TIRAMISÚ

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

± 7 cm

IC18996 | 80 g x 10



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



Postres individuales



NUEVO

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

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



PARFAIT COCO

Bizcocho dacquoise de almendra, mousse manjar blanco de coco (leche de coco, nata y gelatina). Viene sin decoración.

$\pm \varnothing 7 \times 4$ cm

4078 | 78 g x 12



NUEVO

CÚPULA COCO FRUTOS ROJOS

Bizcocho, mousse de coco y frutos rojos, coco rallado.

$\pm \varnothing 7$ cm

IC18969 | 90 g x 16



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. $\pm \varnothing 7 \times 4$ cm

160436 | 90 g x 20



CRUJIENTE YOGUR FRESA

Bizcocho de muesli bañado en chocolate blanco crujiente, mousse de yogur, confitura de fresa. Decorado con virutas de pistacho.

$\pm \varnothing 7 \times 4$ cm

160430 | 90 g x 20



Postres individuales



NUEVO

MARGARITA

Financier de almendra, crema montada de mascarpone y vainilla, gel de mango. $\pm \varnothing 7 \times 2,5$ cm

160445 | 80 g x 20



NUEVO

CÚPULA PIÑA COLADA

Galleta, bizcocho dacquoise de coco, crema montada de coco con bebida Malibú, compota de piña con trocitos. $\pm \varnothing 7 \times 3,5$ cm

160446 | 100 g x 20



NUEVO

DOMO AVELLANA

Base merengue, interior coulant de avellana con trocitos y flor de sal, mousse de avellana, glaseado de chocolate.

4856 | 76 g x 15



ZANAHORIA Y COCO

Bizcocho de zanahoria y nueces, mousse de coco.

$\pm 8 \times 4$ cm

160014 | 100 g x 21



BARRITA CHOCOLATE CARAMELO

Bizcocho tierno de almendras, toffee caramelo salado, frutos secos, cobertura de chocolate con leche.

$\pm 9 \times 3,5 \times 3,5$ cm

160425 | 80 g x 21

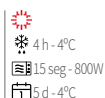


SABLÉ COULANT CARAMELO

Galleta sablé con grué de cacao, interior coulant de chocolate con leche y caramelo. Mantequilla pura y huevos camperos.

$\pm \varnothing 7 \times 3$ cm

4574 | 80 g x 36





Postres individuales



NUEVO

SABLÉ DE SÉSAMO NEGRO

Galleta shortbread, crujiente de sésamo negro y pailleté feuilletine, mousse de chocolate blanco y sésamo negro, semillas de sésamo negro.
± Ø 7 cm

161001 | 70 g x 20



NUEVO

CAPRICHO DE BAILEYS

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

IC18963 | 105 g x 16



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 | 86 g x 12



NUEVO

ROCHER DE PISTACHO

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

150053 | 85 g x 12



ROCHER CHOCOLATE BLANCO

Bizcocho de avellana, crujiente de crepes, 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



Postres individuales



NUEVO

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



NUEVO

BOMBA DE FRUTOS ROJOS

Bizcocho de chocolate, mousse de frutos rojos con núcleo de mermelada de arándanos, gota de mermelada de frambuesa. ± Ø 7 cm

IC18992 | 55 g x 16



El famoso Saint-Honoré en versión éclair



ÉCLAIR SAINT-HONORÉ

Pasta choux rellena de salsa de dulce de leche y crema de vainilla.

± 14 cm

95286 | 90 g x 12



SOL DE MARACUYÁ

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

± Ø 7 x 4 cm

100319 | 70 g x 18



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



Postres individuales



NUEVO

LINGOTE CHOCO BLANCO CÍTRICOS

Bizcocho de miel con aceite de oliva, mousse de chocolate blanco, compota de cítricos, glaseado de chocolate blanco, kumquat confitado.

± 9,5 x 4,5 x 3,5 cm

160442 | 88 g x 21



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



ÓVALO DE CHOCOLATE BLANCO MARACUYÁ

Mousse de chocolate blanco y crema de maracuyá.

100296 | 80 g x 18



CRUJIENTE DE FRUTOS ROJOS MARACUYÁ

Bizcocho de almendra, mousse de frutos rojos, lámina de chocolate con leche, mousse de maracuyá, gelé de frutos rojos. Decorado con grosellas.

± Ø 7 x 3 cm

160070 | 90 g x 20



CRUJIENTE DE AVELLANAS

Bizcocho de chocolate, lámina de chocolate blanco, mousse de avellana. Decorado con avellanas.

± Ø 7 x 3 cm

160071 | 90 g x 20



NUEVO MASSINI

Bizcocho, trufa de chocolate, nata, yema tostada.

± Ø 7 cm

1C18987 | 85 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



Pastelería anglosajona



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 cocido al horno. Base de galleta crujiente, cheesecake con 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



CHEESECAKE DE CARAMELO A LA SAL

Base de galleta crujiente, cheesecake cocida al horno con caramelo a la sal, veteado con caramelo a la sal. Precortada en 14 raciones.

± Ø 25 x 3,5 cm

LCCSAL02001 | 1,5 kg x 1



Pastelería anglosajona

Recetas tradicionales anglosajonas, elaboradas en nuestro obrador de Manchester.



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 cremoso con trocitos de caramelo cubiertos de chocolate. Decorado con trocitos de caramelo y caramelo con chocolate. Precortado en 14 raciones. ± Ø 24 x 4 cm

LCCHON04001 | 2 kg x 1



CHEESECAKE DE CHOCOLATE FUDGE

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

LCCCHO15001 | 1,75 kg x 1



Pastelería anglosajona

Recetas tradicionales anglosajonas, elaboradas en nuestro obrador de Manchester.



CARROT CAKE

Bizcocho con zanahorias frescas y nueces, decorado con glaseado. Precortado en 14 raciones. $\pm \varnothing 23 \times 8$ cm

LCACAR11001 | 1,5 kg x 1



RED VELVET CAKE

Bizcocho de cacao con crema de queso. 2 capas. Precortado en 14 raciones. $\pm \varnothing 22 \times 7$ 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. $\pm \varnothing 24 \times 4,5$ cm

LFLBAN05001 | 2,15 kg x 1



FUDGE CAKE

3 capas. Precortado en 16 raciones.

$\pm \varnothing 22 \times 8$ cm

LCACH017001 | 1,71 kg x 1



BIRTHDAY CAKE

Bizcocho esponjoso de chocolate, mousse de caramelo salado, glaseado de chocolate y topping "Happy Birthday". Pastel para cortar. $\pm \varnothing 15 \times 6$ cm

LCABIR03002 | 1,2 kg x 2



Pastelería anglosajona

Recetas tradicionales anglosajonas, elaboradas en nuestro obrador de Manchester.



PECAN PIE SIN GLUTEN

Pasta dulce de harina de arroz con un 17,4% de nueces pecán, salsa de miel.
Precortada en 14 raciones.
± Ø 27 x 2,5 cm

4870 | 1,05 kg x 2



PECAN PIE

Pasta sablé con nueces pecán y un toque de whisky.
Precortada en 14 raciones.
± Ø 26 x 3,5 cm

3211 | 1,4 kg x 1



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



APPLE PIE

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

LPIAPP01001 | 2,8 kg x 1



LEMON PIE

Precortada en 14 raciones.
± Ø 25 x 4 cm

NCGCIT02001 | 1,6 kg x 1



Tartas

Sumérjase en el mundo de nuestras tartas elaboradas con recetas tradicionales que han resistido el paso del tiempo. Un placer atemporal, donde la elegancia se encuentra en la simplicidad y el sabor transporta a momentos llenos de alegría.

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

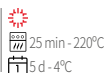
96624 | 670 g x 6



TARTA TATIN Ø 24

Pasta sablé con medias manzanas caramelizadas y doradas lentamente al horno.
± Ø 24 cm

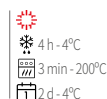
IC13030 | 1,4 kg x 1



TARTA TATIN Ø 28

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

4831 | 1,8 kg x 1



Tartas



NUEVO

TARTA DE FRAMBUESA

Pasta brisa de mantequilla pura,
puré de manzana, frambuesas.
± Ø 26 cm



163553 | 900 g x 2



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



TARTA DE LIMÓN MERENGADA

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

95302 | 1,1 kg x 3



TARTA FRAISIER

Tarta con mousse de fresas y frambuesas
e interior de compota de fresas.

± Ø 22 x 4,5 cm

100322 | 900 g x 1



MASSINI

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

IC11022 | 920 g x 1



Tartas



Idea de emplatado



PASTEL DE CHOCOLATE

24% de chocolate.
Precortado en 12 raciones.
± Ø 24 x 3 cm

3950 | 1,2 kg x 1



PASTEL DE CHOCOLATE DE LA ABUELA

Receta tradicional con mantequilla pura,
25% de chocolate. Precortado en 12 raciones.
± Ø 24 x 3 cm

3949 | 1,2 kg x 1



TARTA SACHER

Bizcocho de chocolate de tres capas, confitura
de albaricoke, cobertura de chocolate.
± Ø 21 cm

160138 | 1,15 kg x 1



TARTA DÚO DE CHOCOLATES

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

100008 | 900 g x 1



Tartas



NUEVO

TARTA DE QUESO MANCHEGO CREMOSA

Crema de queso Manchego.
± Ø 24 cm

IC18122 | 1,5 kg x 1



NUEVO

TARTA DE QUESO CREMOSA

Queso crema Philadelphia (45%).
± Ø 24 cm

IC13515 | 1,25 kg 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 GALLETAS

Galletas María empapadas en café y nata. Decorada con galleta triturada.
± Ø 22 x 5 cm

161005 | 1,2 kg x 1



Formatos individuales p.61



TARTA DE SANTIAGO

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

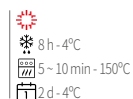
95540 | 1 kg x 1



FLAN

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

160237 | 1,8 kg x 3



Tiramisú



NOUVEAU

TIRAMISÚ SAVOIARDI TRADICIÓN

Bizcocho savoiardi empapado en almíbar de café,
mousse de mascarpone, cacao en polvo.
± 37 x 11 cm

IC14141 | 1 kg x 2



TIRAMISÚ SAVOIARDI

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

150013 | 1 kg x 2



TIRAMISÚ

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

95306 | 800 g x 3



TIRAMISÚ A LA CUCHARA

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

3687 | 2,8 kg x 1



Bandas



OPÉRA

Bizcocho joconde empapado en café, ganache de chocolate, crema de café y cobertura de chocolate.

± 36 x 9 x 3 cm



2552 | 590 g x 3



BANDA MANGO MASCARPONE

Mousse de mascarpone, bizcocho savoiardi empapado en zumo de naranja, coulis de naranja y mango. Decorado con coco rallado.

± 32 x 11 cm



150050 | 1 kg x 2

CRUJIENTE DE CHOCOLATE Y AVELLANA

Bizcocho joconde de cacao, crujiente de avellana, mousse de chocolate negro, bizcocho genovés de cacao. Decorado con granulado de chocolate.

± 36 x 9 x 3 cm



1088 | 750 g x 3

Bizcochos para cortar



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 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 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

Bizcocho de cacao, mousse de chocolate negro, nata, mermelada de frutos rojos, virutas de chocolate negro. Cortado en 24 porciones.
± 36 x 24 cm

100301 | 1,48 kg x 1



DÚO DE CHOCOLATES

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

100300 | 1,5 kg x 1



SAN MARCOS

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

100299 | 1,8 kg x 1



Cakes

Cuidadosamente elaborados con ingredientes de la más alta calidad, nuestros cakes artesanales convierten cada pausa en un momento de refinamiento.

Cada rebanada es una invitación a crear recuerdos dulces en el desayuno o la merienda.



PRECORTADOS



CAKE DE LIMÓN AMAPOLA

Bizcocho de limón (2% ralladura de limón), semillas de amapola, glaseado de limón y lima. 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



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.

4046 | 620 g x 4



Selección catering



**COULANT DE CHOCOLATE
CLÁSICO SIN GLUTEN**

4042 - p.50



**BOMBA
DE FRUTOS ROJOS**

IC18992 - p.70



DELICIA DE CHOCOLATE

2330 - p.53



SOL DE MARACUYÁ

100319 - p.70



CRUJIENTE DE CHOCOLATE

3299 - p.67



ARROZ CON LECHE

100359 - p.59



ÓVALO ROCHER TURRÓN

IC18980 - p.59



**TAPÓN DE CHOCOLATE
PURO ORIGEN**

4761 - p.51



**NUEVO
CÚPULA PIÑA COLADA**

160446 - p.68



ÉCLAIR SAINT-HONORÉ

95286 - p.70



**TERCIOPELO
DE CHOCOLATE**

100317 - p.54



CÚPULA DE FRUTAS

4082 - p.49

Selección catering



NUEVO
DOMO AVELLANA
4856 - p.68



CUBO TRES CHOCOLATES
160001 - p.54



CÚPULA DE CHOCOLATE
95433 - p.49



NAMELAKA CHOCOLATE AVELLANA
160128 - p.54



SECRETO EXÓTICO
4758 - p.48



YOGUR CON MORAS
160007 - p.71



ESPIRAL DE FRUTOS ROJOS
100294 - p.71



SWEET BURGER
160440 - p.63



LEMON PIE
160149 - p.58



CRUJIENTE DE FRUTOS ROJOS MARACUYÁ
160070 - p.71



LIMÓN
160429 - p.62



DÚO DE CHOCOLATES
100292 - p.54

Selección catering



PAÑUELO DE YOGUR

150002 - p.69



CHOCO DELUXE

160424 - p.52



MANZANA

160426 - p.62



BOMBÓN TRES CHOCOLATES

150022 - p.54



LINGOTE DE TIRAMISÚ

150048 - p.66



MILHOJAS DE CHOCOLATE

150032 - p.53



MANDARINA

150031 - p.62



TARTELETA SAINT-HONORÉ

4460 - p.49



LOCURA DE CHOCOLATE

160074 - p.53



HUEVO DE CHOCOLATE BLANCO Y MANGO

150010 - p.62



ROCHER CHOCOLATE CON LECHE

150008 - p.69

Minis dulces y salados



Petits fours salados



CANAPÉS VEGETARIANOS

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

TDP000096 | Bandeja de 540 g x 54



CANAPÉS SALADOS TRADICIÓN

9 sabores: 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 sabor.

TDP000089 | Bandeja de 540 g x 54



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. 40 unidades repartidas en 2 bandejas de 20 piezas.

96595 | Bandeja de 520 g x 40



Petits fours salados



NUEVO

MINI BAGEL SALMÓN

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

± 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., trufa blanca de verano.

6509 | 8 g x 32



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

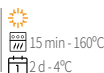


MINI QUICHES VEGETARIANOS

Mini quiches precocidas en una pasta de tomate y mantequilla pura. 5 sabores: espinacas con ricotta, coliflor con queso azul, dúo de pimientos, champiñones con setas, chalotas y verduras confitadas. Bandeja especial para hornear.

± Ø 3 x 4 cm

160242 | 20 g x 125



MINI QUICHES DELICIA

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



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



SURTIDO DE PAN POP ART

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

160250 | 28 g x 240



MINI FOCACCIA

Panecillo con sal gorda de Guérande.

± 5 x 5 cm

96552 | 22 g x 150



MINI PAN NÓRDICO

Mini pan nórdico de masa madre para canapés o mini sándwiches. Ideal con salmón marinado.
± Ø 4 cm

160347 | 3,5 g x 280



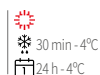
Mini panes



MINI BRIOCHE NATURAL

Horneado.
± Ø 4 cm

96373 | 10 g x 100



MINI BRIOCHE AMAPOLA

Horneado.
± Ø 4 cm

96374 | 10 g x 100



MINI PAN BURGER CON SÉSAMO

Horneado.
± Ø 4,5 cm

96321 | 25 g x 120



MINI PAN BURGER BRIOCHE 4 PIMIENTAS

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

96357 | 22 g x 150



MINI PAN BURGER BRIOCHE CON CEREALES

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

96355 | 22 g x 150



Petits choux

PHILIPPE URRACA



NUEVO

TRIO DE PETITS CHOUX

3 sabores: arándanos, mandarina, chocolate avellana gianduja.
± Ø 4 cm

95485 | 18 g x 48



NUEVO

PETITS CHOUX GRAN RESERVA

3 sabores: chocolate negro 55% ITAKUJA (puro origen Brasil) doble fermentación con pulpa de maracuyá, chocolate blanco 35% WAINA con notas de leche fresca, chocolate con leche 50% KIDAVOA (puro origen Madagascar) doble fermentación con notas de plátano.
± Ø 4 cm

95486 | 16 g x 48



PETITS CHOUX CLÁSICOS

6 sabores: chocolate, caramelo, vainilla, frambuesa, limón y pistacho.
± Ø 4 cm

95271 | 18 g x 48



Idea de emplatao



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





Macarons

PHILIPPE URRACA



SURTIDO DE MACARONS

6 sabores: vainilla, chocolate, café, caramelo a la sal, pistacho y frambuesa.
8 unidades de cada sabor.
± Ø 3,5 cm

2876 | 12 g x 48



MACARON DE MANGO MARACUYÁ

Macaron con mermelada de mango y maracuyá.
± Ø 4,2 cm

95350 | 16 g x 45



MACARON DE CARAMELO

Macaron con ganache de caramelo.
± Ø 4,2 cm

95312 | 16 g x 45



MACARON DE VAINILLA

Macaron con ganache de vainilla.
± Ø 4,2 cm

95308 | 16 g x 45



MACARON DE CHOCOLATE

Macaron con ganache de chocolate.
± Ø 4,2 cm

95309 | 16 g x 45



MACARON DE FRAMBUESA

Macaron con mermelada de frambuesa.
± Ø 4,2 cm

95315 | 16 g x 45



MACARON DE PISTACHO

Macaron con ganache de pistacho.
± Ø 4,2 cm

95313 | 16 g x 45



Petits fours dulces



PETITS FOURS DULCES ART DECÓ

6 sabores: Chou con crumble, cremoso de caramelo y chocolate con leche, Bizcocho de cacao con crujiente de chocolate con flor de sal y cremoso de chocolate, Crumble con gelé de frambuesa y mousse de vainilla, Bizcocho de coco, cremoso manjar-blanco coco, gelé de fresas y crema de mantequilla, Financier de coco con almendra, mermelada de mango y maracuyá y crema de mantequilla coco, Merengue envuelto de chocolate avellana con mousse de chocolate gianduja y trocitos de avellanas.

TDP004183 | 11,5 g x 48



PETITS FOURS MONTMARTRE

8 sabores: crumble de limón, crumble de avellana praliné, financier de lima panna cotta y glaseado de frambuesa, financier de caramelo y nueces pecán caramelizadas, choux de vainilla, crema de almendra pera y almendras tostadas, financier de cacao mousse de chocolate y crumble, galleta con mousse de vainilla y glaseado de mango.

6 unidades de cada sabor.

TDP004185 | Bandeja 540 g x 48



PETITS FOURS DULCES TRADICIÓN

8 sabores: 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 sabor.

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 hasta 25g



NUEVO

MINI BROWNIE

Con trocitos de nueces.

± 5 x 2,5 x 2,3 cm

4854 | 17 g x 154



4 h - 4°C

5 d - 4°C



NUEVO

MINI FINGER LIMÓN MERENGUE FLAMBEADO

Pasta sablé, crema de limón de Sicilia, bizcocho joconde, merengue flambeada.

± 5 x 2 x 3 cm

4853 | 20 g x 98



4 h - 4°C

24 h - 4°C



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



4 h - 4°C

24 h - 4°C

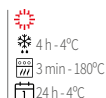


MINI TATIN

Pasta brisa de mantequilla pura, manzanas caramelizadas.

± Ø 5 cm

4838 | 25 g x 48



4 h - 4°C

3 min - 180°C

24 h - 4°C



MINI FINANCIER DE ALMENDRA

Bizcocho de almendra y mantequilla pura.

± 7,5 x 2,5 x 2,5 cm

4022 | 25 g x 50



4 h - 4°C

3 d - 4°C



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



4 h - 4°C

3 d - 4°C

Petits fours dulces hasta 25g



NUEVO

MINI GOFRE DULCE

± 6 x 5,5 x 1,6 cm

160485 | 15 g x 120



CHOUQUETTES (BUÑUELOS)

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

95519 | 5 g x 120



TOCINILLOS DE CIELO

Yema de huevo y azúcar.

88254 | 18 g x 80



SURTIDO DE PIC'POP

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

95363 | 20 g x 48



MINI BERLINA DE CHOCOLATE AVELLANA

Sin aceite de palma.

± Ø 5 x 3,5 cm

502524 | 25 g x 140



CUP CAKES VARIADOS

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

100281 | 24 g x 54



Petits fours dulces hasta 25g



MINI CACAHUETE PERA

Bizcocho de cacahuete salado, mermelada de pera, ganache montada de chocolate con leche.

± 4,5 x 3 x 2,5 cm

160437 | 16 g x 120



MINI CARAMELO LOTUS

Bizcocho magdalena, crujiente de praliné y galleta Lotus, cremoso de caramelo y galleta Lotus, lámina crujiente de chocolate blanco. ± 4,5 x 2,5 x 2 cm

160438 | 15 g x 120



MINI EXÓTICO

Bizcocho dacquoise de coco, mousse de coco y limón verde, cremoso tropical (coco, mango, maracuyá).

± 2,5 x 2,5 x 2,5 cm

160439 | 18 g x 128



MINI RUSSO

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



MINI CAFÉ

Sablé bretón, cremoso de chocolate con leche aromatizado con café.

± 3 x 3 x 2,5 cm

160035 | 18 g x 120



MINI CHOCOLATE

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 hasta 40g



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 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 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

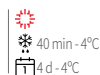
160030 | 30 g x 100



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

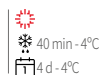
160031 | 30 g x 100



BIZCOCHO PLÁTANO

Bizcocho de plátano.
± 2,5 x 2,5 cm

160032 | 30 g x 100



Petits fours dulces hasta 40g



MINI TORRIJAS

Pan empapado en leche, azúcar.

100316 | 40 g x 30



MINI TORRIJAS TÉ EARL GREY

Pan empapado en leche infundada en Té Earl Grey.

100358 | 46 g x 30



NUEVO

MINI TORRIJAS DE COCO

Pan empapado en leche de coco, coco rallado.

100367 | 40 g x 30



Idea de emplatado



MINI FINANCIER DE CEREZAS

Bizcocho de almendra con mantequilla y 44% de cerezas guindas.
± Ø 6 x 2 cm

4852 | 35 g x 60



MINI BRIOCHE CON CREMA MUSELINA

Brioche relleno con crema muselina (crema pastelera con mantequilla), cubierto de azúcar perlado. ± Ø 5,3 x 4,8 cm

160269 | 33 g x 96



MINI COULANT DE CHOCOLATE

Bizcocho de chocolate negro con interior líquido.

± Ø 5 x 2 cm

4162 | 35 g x 60



Petits fours dulces hasta 40g



TARTAR DE FRUTOS ROJOS CON MASCARPONE

Mousse de mascarpone estilo tiramisú con coulis de frutos rojos (frambuesas, grosellas negras, guindas, grosellas, moras). Decorado con grosellas.

2029 | 30 g x 24



SURTIDO DE MINI VASITOS

4 sabores: tiramisú, dos chocolates, limón merengue, frambuesa vainilla. 9 unidades de cada sabor.

TDP005575 | 30 g x 36



MINI MUFFIN RELLENO CHOCOLATE AVELLANA

Relleno de chocolate y avellanas 23%.
± Ø 4 x 4,5 cm

160277 | 26 g x 84



MINI MUFFIN RELLENO CARAMELO

Relleno de caramelo 23%.

± Ø 4 x 4,5 cm

160276 | 26 g x 84



MINI MUFFIN RELLENO FRUTOS ROJOS

Relleno de frutos rojos 23%.

± Ø 4 x 4,5 cm

160278 | 26 g x 84



Petits fours dulces hasta 65g



MINI FONDANT DE CHOCOLATE

Chocolate 52% de cacao, mantequilla.
± Ø 6 cm

3332 | 65 g x 60



MINI MILHOJAS DE CREMA

Hojaldre de mantequilla, crema pastelera y nata.
Decorado con azúcar glas.
± 4 x 4 cm

100283 | 45 g x 40



MINI SABLÉ DE CHOCOLATE BLANCO MARACUYÁ

Pasta sablé, ganache de chocolate blanco, gelé
de maracuyá con pepitas.
± Ø 6 x 2 cm

4851 | 47 g x 48



MINI CHEESECAKE DE VAINILLA

Auténtico cheesecake americano con vainas de
vainilla de Madagascar y base de galleta crujiente.
± Ø 6,5 cm

ICCBK07028 | 40 g x 28



MINI PECAN PIE

Auténtica pecan pie americana. Pasta sablé,
mezcla dulce con azúcar moreno y nueces pecán.
± Ø 6 x 2,5 cm

4850 | 45 g x 60



Surtido de mini tartas



SURTIDO DE MINI TARTAS

5 sabores: Lemon pie, Cheesecake de cookie, Brownie, Toffee Pecan pie, Tarta de cerezas negras y avellanas.

2 tartas de cada sabor, cada tarta precortada en 10 raciones.

± Ø 15 cm

TDEASS41100 | 47 g x 10 tartas de 10 raciones



SURTIDO DE MINI PASTELES INGLESES

5 sabores: Victoria cake, Fudge cake, Red velvet cake, Carrot cake y Lemon cake. 1 pastel de cada sabor, cada pastel precortado en 12 raciones.

± Ø 15 cm

TDEASS43060 | 41 g x 5 pasteles



Caprichos dulces



NUEVO

PUNTO CHOCO GOLD Y FRUTOS SECOS

Chocolate Gold con palitos de almendra, coco rallado, pipas de calabaza, arándanos secos. Aprox. 170 unidades.

± Ø 3 cm

100366 | 1 kg x 1



PUNTO CHOCO Y FRUTOS SECOS

Chocolate negro con palitos de almendra, coco rallado, semillas de calabaza, arándanos secos. Aprox. 190 unidades.

± Ø 3 cm

100306 | 1 kg x 1



MINI TABLETA CHOCOLATE GOLD

Chocolate blanco caramelo con especias (canela, clavo, nuez muscada), 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 ibiscus, fruta de la pasión y almendras caramelizadas. Aprox. 180 unidades. ± 3,5 x 2,5 cm

100344 | 1 kg x 1



MINI TABLETA CHOCOLATE BLANCO

Chocolate blanco con flor de sal de curry y pimienta de Sichuan. Aprox. 220 unidades. ± 3,5 x 2,5 cm

100343 | 1 kg x 1



Caprichos dulces



NUEVO

TRUFAS DE LOTUS

Ganache de crema Lotus con trocitos de galleta Lotus, cobertura de chocolate negro y cacao. $\pm 2,5 \times 2,5 \times 2$ 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. $\pm 2,5 \times 2,5 \times 2$ cm

160432 | 10 g x 140



TRUFAS DE TÉ EARL GREY

Ganache de té Earl Grey, cobertura de chocolate.

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

160434 | 10 g x 140



TRUFAS DE LIMÓN JENGIBRE

Ganache de limón con chocolate blanco, cobertura de chocolate blanco y jengibre.

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

160433 | 10 g x 140



TRUFAS DE CHOCOLATE BLANCO Y COCO

Ganache de chocolate blanco 35% y coco, recubierto con virutas de coco rallado.

160042 | 10 g x 140



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. $\pm 2,5 \times 2,5 \times 2$ cm

160146 | 10 g x 140



TRUFAS DE CHOCOLATE NEGRO

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

160041 | 10 g x 140



TRUFAS PRALINÉ CON KIKOS

Ganache de chocolate negro con praliné y maíz frito, cobertura de cacao puro en polvo. $\pm 2,5 \times 2,5 \times 2$ 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. $\pm 2,5 \times 2,5 \times 2$ cm

160100 | 8 g x 175



AGUSTI
TORRELO MATA

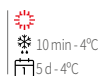
Caprichos dulces



TRUFAS HELADAS

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

98151 | 10 g x 50



TRUFAS DE CHOCOLATE NEGRO LICOR

Aprox. 195 unidades.

100032 | 1 kg x 1



TRUFAS DE TÉ VERDE

Aprox. 200 unidades.

100255 | 1 kg x 1



TRUFAS DE YUZU

Aprox. 200 unidades.

100314 | 1 kg x 1



TRUFAS DE CHOCOLATE BLANCO MARACUYÁ

Aprox. 195 unidades.

100003 | 1 kg x 1



Caprichos dulces



ROCAS DE CHOCOLATE GOLD Y ALMENDRAS

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

100345 | 1 kg x 1



ROCAS DE CHOCOLATE GOLD Y KIKOS

Chocolate caramelo con kikos barbaao molidos, mezcla de spéculoos, y peta zeta. Aprox. 220 unidades.

100346 | 1 kg x 1



ROCAS DE CHOCOLATE RUBY Y ALMENDRAS

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

100348 | 1 kg x 1



ROCAS DE CHOCOLATE NEGRO

Con peta zeta. Aprox. 190 unidades.

100028 | 1 kg x 1



ROCAS DE CHOCOLATE BLANCO

Con peta zeta. 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



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



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



Panadería



Barquitas



NUEVO

BARQUITA CHOCOLATE CARAMELO

Bizcocho financier de almendra y chocolate negro 52%, caramelo cremoso. Mantequilla pura.

± 11 x 3 x 2 cm

4807 | 40 g x 27



NUEVO

BARQUITA LIMÓN

Bizcocho financier de almendra y limón con ralladuras de limón, crema de limón. Mantequilla pura.

± 11 x 3 x 2 cm

4805 | 40 g x 27



NUEVO

BARQUITA FRAMBUESA PISTACHO

Bizcocho financier de almendra y pistacho, compota de frambuesa. Mantequilla pura.

± 11 x 3 x 2 cm

4806 | 40 g x 27



Pastelitos



NUEVO

PASTEL DE LA ABUELA

Bizcocho esponjoso de chocolate negro 59,5%. Mantequilla pura.

± Ø 8,5 x 4 cm

4796 | 95 g x 32



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



Éclairs y choux



NUEVO

ÉCLAIR DE SPÉCULOOS

Pasta choux con mantequilla pura,
crema pastelera sabor spéculoos.
± 13 cm

160497 | 80 g x 28



ÉCLAIR DE VAINILLA

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

160217 | 80 g x 28



ÉCLAIR DE CAFÉ

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

160216 | 80 g x 28



ÉCLAIR DE CHOCOLATE

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

160215 | 80 g x 28



PROFITEROLE XL

Chou relleno de chocolate trufa con praliné,
nata montada, trocitos de pistacho y chocolate.
± Ø 8 x 7 cm

IC18979 | 125 g x 16



Cookies



NUEVA RECETA

MEGA COOKIE DOBLE CHOCOLATE

± Ø 11 cm

160478 | 106 g x 30



NUEVA RECETA

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



NUEVA RECETA

COOKIE PEPITAS DE CHOCOLATE CON LECHE

± Ø 9 cm

160474 | 45 g x 110



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



Calentar 6 minutos en el horno a 180°C para un resultado crujiente



Cookies para hornear

Dejar 4 cm entre cada cookie durante la cocción



COOKIE TRIPLE CHOCOLATE

± Ø 10 cm

01273573
80 g x 90



COOKIE DE CHOCOLATE NEGRO Y CON LECHE

± Ø 10 cm

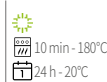
01273565
80 g x 90



COOKIE DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESA

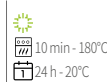
± Ø 10 cm

01273581
80 g x 90



COOKIE DE CARAMELO A LA SAL

001398769
80 g x 90



Muffins



NUEVO

MUFFIN DE COCO

Bizcocho de vainilla relleno de crema de coco. Decorado con ralladuras de coco. ± Ø 5 x 7 x 8 cm

IC18584 | 130 g x 16



MUFFIN DE CACAO VIRUTAS DE CHOCOLATE NEGRO

9,3% de virutas de chocolate negro, 3,2% de cacao en polvo. ± Ø 7 cm

160211 | 125 g x 40



MUFFIN DE CHOCOLATE AVELLANA

21% relleno de chocolate avellana. Topping trocitos de chocolate. ± Ø 7 x 6,5 cm

96318 | 95 g x 20



MUFFIN DE ARÁNDANOS

10% de arándanos. ± Ø 7,5 cm

01222497 | 100 g x 32



Tronquitos



TRONQUITO FRAMBUESA PISTACHO

Bizcocho, nata, mermelada de frambuesa, nata montada con pistacho y trocitos de pistacho.

± 10 x 5 cm

IC17023 | 60 g x 12



TRONQUITO CROCANTI

Bizcocho, trufa, crocanti de almendra.

± 10 x 4,5 cm

IC17021 | 85 g x 12



TRONQUITO NATA CHOCOLATE

Bizcocho, nata, glaseado de chocolate negro y chocolate blanco.

± 10 x 4,5 cm

IC17024 | 65 g x 12



TRONQUITO ROCHER

Bizcocho, crujiente de avellana, mousse de chocolate con leche y avellanas. ± 10 x 4,5 cm

IC17022 | 90 g x 12



Pastelería individual



MOUSSE LECHE MERENGADA

Sablé bretón de mantequilla, namelaka de chocolate, mousse de leche merengada, polvo de canela. $\pm \varnothing 6,5 \times 4$ cm

160168 | 110 g x 20



MOUSSE YOGUR FRESA

Sablé bretón de mantequilla, mermelada de fresa, mousse de yogur natural. $\pm \varnothing 6,5 \times 4$ cm

160169 | 95 g x 20



FRAMBUESA PISTACHO INDIVIDUAL

Bizcocho de pistacho, mousse de frambuesa, gelatina de frambuesa, trocitos de pistacho. $\pm \varnothing 6,5 \times 6$ cm

IC18977 | 90 g x 20



SARA TRUFA INDIVIDUAL

Bizcocho de chocolate, chocolate trufa, granulado de chocolate, cacahuete cubierto de chocolate. $\pm \varnothing 6,5 \times 6$ cm

IC17026 | 90 g x 12



SARA ALMENDRA INDIVIDUAL

Bizcocho de vainilla, crema de mantequilla dulce, palitos de almendra tostados. $\pm 7 \times 4$ cm

IC17003 | 75 g x 12



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 | 130 g x 20



Tartas precortadas

NUEVO



TARTA TERCIOPELO

Bizcocho red velvet, crema de queso.
Precortado en 14 raciones.
± Ø 25 cm

IC18117 | 1,75 kg x 1



TARTA DE ZANAHORIA

Bizcocho de zanahoria con canela, crema de queso. Precortado en 14 raciones.
± Ø 25 cm

IC18118 | 1,75 kg x 1



TARTA MUERTE POR CHOCOLATE

Bizcocho de chocolate negro 52%.
Precortado en 16 raciones.
± Ø 25 cm

IC18120 | 2 kg x 1



Tartas para cortar



NUEVO

TARTA LOTUS

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

Ø 16 CM

IC18121 | 600 g x 1

Ø 24 CM

IC18123 | 1,2 kg x 1



TARTA ROCHER

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

Ø 16 CM

IC17010 | 600 g x 1

Ø 24 CM

IC17011 | 1,2 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

IC17008 | 500 g x 1

Ø 24 CM

IC17009 | 1 kg x 1



TARTA FRAMBUESA PISTACHO

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

Ø 16 CM

IC17016 | 500 g x 1

Ø 24 CM

IC17017 | 1 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 LIMA LIMÓN

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

Ø 16 CM

IC17012 | 410 g x 1

Ø 24 CM

IC17013 | 920 g x 1



Pan y Desayuno



Panes para compartir



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. $\pm 21 \times 17 \times 8$ cm

96880 | 400 g x 12



PAN MORENO RECTANGULAR

Harina semi-integral.

$\pm 38 \times 12 \times 7$ 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. $\pm 28 \times 11$ cm

96639 | 450 g x 22



Aconsejamos alargar el horneado con el fin de conseguir un grosor de corteza adecuado y un color de miga más moreno para intensificar el sabor.



PAN RÚSTICO

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

± 38 cm

96864 | 510 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. $\pm 28 \times 12 \times 7$ cm

96897 | 600 g x 12



Panes para compartir



NUEVO

BAGUETTE TRADICIÓN

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

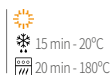
160461 | 140 g x 50



CHAPATA BOCADILLO

Harina de trigo y de centeno.
± 25 cm

96189 | 100 g x 40



NUEVO

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



Panes individuales



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



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



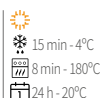
NUEVA RECETA

PANECILLO HORNO DE PIEDRA

Panecillo de harina de trigo, cocido en horno de piedra.

± 11 x 6,5 x 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

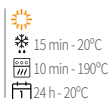


MINI CHAPATA CON ACEITE DE OLIVA

Ligero sabor a aceite de oliva y corteza crujiente.

± 12 x 6,5 cm

96183 | 50 g x 84



PANECILLO DE FLORES Y HIERBAS AROMÁTICAS

Panecillo de masa madre, flores y hierbas aromáticas: aciano, botón de oro, caléndula, ajo silvestre, romero, tomillo, ajo rosado, albahaca orégano. Topping de flocos de avena, sésamo, lino y girasol. ± 6 x 6 x 4,5 cm

160488 | 60 g x 100

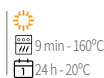


PAN CON SEMILLAS DE MIJO SIN GLUTEN

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



Pan Burger



PAN BURGER XL

Harina de trigo y harina de trigo malteada.
± Ø 14 cm

160361 | 120 g x 36



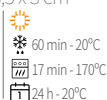
Idea de
emplatado



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

Elaborado con mantequilla. Cortado.

± Ø 12 cm

160511 | 80 g x 30



PAN BURGER CLÁSICO NATURAL

Elaborado con aceite de colza. 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 4 PIMIENTAS

Harina semi-integral. Color tinta de sepia, perfecta combinación de 4 pimientas para un sabor fresco. $\pm \varnothing 12$ cm

160456 | 90 g x 40



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 CON CERVEZA

Pan burger de cristal con cerveza, masa madre y aceite de oliva, topping de sémola de trigo. Sin cortar. $\pm \varnothing 11$ cm

89894 | 80 g x 60



NUEVA RECETA

PAN BURGER ESPONJOSO

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

160510 | 80 g x 50



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 CEBOLLA Y QUESO EMMENTAL

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

96661 | 70 g x 36



Panes especiales



NUEVO

PAN BAO NEGRO

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

180006 | 30 g x 100



NUEVO

PAN BAO BLANCO

Masa de harina fermentada y cocinada al vapor.

180007 | 30 g x 100



NUEVO

GOFRE QUESO PEREJIL

Placa de gofre de queso emmental y perejil. $\pm 37,5 \times 31,5$ cm

687302 | 1,1 kg x 3



FOCACCIA AJO Y ALBAHACA

Harina semi-integral con aceite de oliva. Decorada con sal gorda de Guérande, ajo y albahaca. Textura esponjosa. $\pm 10 \times 9,5 \times 2$ 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



BAGELS

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



BAGEL CRISTAL

Harina de trigo, masa madre fermentada 4,2%, aceite de oliva. $\pm \emptyset 11$ cm
Precortado. $\pm \emptyset 11$ cm

60875 | 55 g x 60



BAGEL CON SEMILLAS DE SÉSAMO

160222 | 115 g x 30



BAGEL CON SEMILLAS DE AMAPOLA

$\pm \emptyset 11$ cm

160223 | 115 g x 30



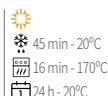
Bollería



CROISSANT

23% de mantequilla D.O.P.
± 13 x 6,5 x 4,5 cm

31780 | 80 g x 60

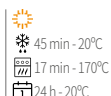


NUEVO

CROISSANT CURVO

23% de mantequilla fina.
± 8 x 7,5 x 4 cm

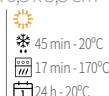
35203 | 70 g x 70



CAÑA DE CHOCOLATE

21% de mantequilla D.O.P., 9% de chocolate. ± 10 x 6,5 x 3,5 cm

31792 | 80 g x 60



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".

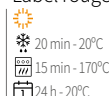
52277 | 35 g x 192



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

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

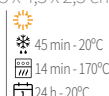
31776 | 35 g x 210



MINI PAN DE PASAS

18% de mantequilla D.O.P., 13% de pasas, receta "Lenôtre professionnelle". ± 5 x 4,5 x 2,5 cm

31290 | 30 g x 230



Bollería

BOLLERÍA GOURMET



CROISSANT

23% de mantequilla.

± 11 x 5 x 3,5 cm

96119 | 60 g x 70

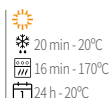


CAÑA DE CHOCOLATE

20% de mantequilla,
9% de chocolate.

± 10 x 6,5 x 3,5 cm

96112 | 75 g x 70



PAN DE PASAS

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

± 10 x 8 x 3 cm

96052 | 110 g x 60



MINI CROISSANT

23% de mantequilla fina.

± 7 x 4 x 2,5 cm

96760 | 20 g x 260



MINI CAÑA DE CHOCOLATE

19% de mantequilla fina,
14% de chocolate.

± 6 x 4 x 2,5 cm

96761 | 28 g x 260



MINI PAN DE PASAS

14% de mantequilla fina,
13% de pasas.

± 5,5 x 4,5 x 2,5 cm

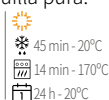
96762 | 30 g x 260



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



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



Croissants rellenos

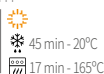


NUEVO

CROISSANT CHOCOLATE AVELLANA

Masa croissant de mantequilla pura, relleno de crema de chocolate y avellana, granulado de chocolate. ± 18 cm

ES36672 | 90 g x 44

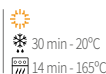


NUEVO

MINI CROISSANT CHOCOLATE AVELLANA

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

ES42105 | 40 g x 165

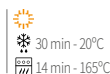


NUEVO

MINI CROISSANT FRAMBUESA

Masa croissant de mantequilla pura, relleno de compota de frambuesa.

ES40512 | 40 g x 165



Ny Rolls

Ideal para rellenar con nuestras mangas de crema



NUEVO

NY ROLL

New York Roll para rellenar. Masa croissant de mantequilla pura. Ø 9,5 x 3,5 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

Ideal para rellenar vasitos, macarons y tartaletas.

3223 | 600 g x 4



Gofres



NUEVO

GOFRE REDONDO

Sabor a vainilla. Ideal para los brunchs.

± Ø 18 x 4 cm

160506 | 125 g x 8



GOFRES DE BRUSELAS

Auténtico gofre de Bruselas. Posibilidad de calentar en la tostadora o en la gofrera.
± 17 x 10 x 3 cm

160464 | 85 g x 24



Idea de emplatado



GOFRES DE LIEJA

Gofre de Lieja. Huevos camperos. Sin embalaje.
± 13,5 x 10 x 2,5 cm

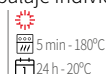
160213 | 105 g x 30



GOFRES DE LIEJA

Gofre de Lieja con trocitos de azúcar perlado. Posibilidad de calentar. Embalaje individual.

160394 | 100 g x 48



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



Brioche



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



BRIOCHE TRENZADO CHOCO-AVELLANA

Brioche tierno trenzado con crema de chocolate y trocitos de avellana.

160455 | 400 g x 6



NUEVO

MINI BRIOCHE

Mantequilla pura.
± Ø 7,5 cm

96676 | 45 g x 100



BRIOCHE CON CREMA DE CHOCOLATE Y AVELLANA

Brioche de mantequilla y crema de chocolate y avellana. Sin aceite de palma.

160513 | 100 g x 54



ROLLO DE CANELA

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

96845 | 95 g x 24



Listo para decorar



Listo para decorar

BASES HORNEADAS



BASE DE TARTALETA DULCE



Pasta de mantequilla pura con almendra y avellana en polvo, baño de manteca de cacao.
± 6,5 x 6,5 cm

96792 | 19,5 g x 75 |  30 min - 20°C
 3 d - 20°C



BASE DE TARTALETA DULCE Ø 8



Pasta de mantequilla pura con almendra y avellana en polvo, baño de manteca de cacao.
± Ø 8 cm

160255 | 22 g x 60 |  2 h - 4°C
 12 h - 4°C



BASE DE TARTALETA DULCE Ø 5,5

Pasta de mantequilla pura con almendra y avellana en polvo, baño de manteca de cacao.
± Ø 5,5 cm

160256 | 11 g x 100 |  2 h - 20°C
 12 h - 4°C



NUEVA RECETA

SURTIDO DE MINI CONOS SALADOS

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

160471 | 4,5 g x 180 |  1 h - 4°C
 6 h - 20°C



MINI TAPA DE MACARON

Mini tapa crocante de almendra, lista para rellenar.
± Ø 4 / 4,2 cm

95352 | 3 g x 192 |  2 h - 4°C
 4 d - 4°C



TAPA DE MACARON NATURAL

Tapa crocante de almendra, lista para rellenar.
± Ø 7 cm

2889 | 20 g x 36 |  3 h - 4°C
 2 d - 4°C



TAPA DE MACARON ROSADA

Tapa crocante de almendra, lista para rellenar.
± Ø 7 cm



2888 | 20 g x 36 |  3 h - 4°C
 2 d - 4°C

BASES CRUDAS





HOJALDRE DE MANTEQUILLA

Mantequilla pura. Sin pinchar.
± 57 x 37 cm

540106 | 654 g x 15 |  30 min - 20°C
 20 min - 200°C

1/2 PLACA DE HOJALDRE DE MANTEQUILLA


Mantequilla pura. Sin pinchar.
± 37 x 28 cm

540006bvf | 327 g x 15 |  30 min - 20°C
 20 min - 200°C



BASE DE TARTA 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 ARROZ GLUTINOSO

Arroz glutinoso con leche de coco.

4817 | 800 g x 4



MANGA DE MERENGUE ITALIANO

Merengue italiano listo para usar directo del congelador.

4017 | 300 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 VAINILLA

Crema de mantequilla con vainas de vainilla. Ideal para elaborar tartaleas de fruta.

3544 | 600 g x 4



MANGA DE CREMA DE LIMÓN

Ideal para rellenar vasitos, macarons y tartaleas.

3223 | 600 g x 4



MANGA DE MOUSSE DE MASCARPONE

Ideal para elaborar tiramisú o vasitos con frutos rojos.

3221 | 600 g x 4



MANGA DE MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO

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

3176 | 550 g x 4



MANGA DE MOUSSE DE CHOCOLATE

Ideal para elaborar postres y vasitos.

3313 | 700 g x 4



Crumbles



NUEVO

CRUMBLE DE TOMATE

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

100364 | 1 kg x 1



MEZCLA DE CEREALES Y FRUTOS SECOS

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

100310 | 880 g x 2



CRUMBLE DE SPÉCULOOS

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

100357 | 1 kg x 1



CRUMBLE DE ALMENDRA

Mantequilla, azúcar, harina, almendra molida.

100278 | 1 kg x 1



CRUMBLE

Harina, aceite vegetal, azúcar moreno.

4104 | 830 g x 2



Crumbles



NUEVO

CRUMBLE DE COOKIES

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

100365 | 1 kg x 1



CRUMBLÉ DE KIKOS

Mantequilla, azúcar, harina, kikos.

100307 | 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



CRUMBLE DE CÍTRICOS

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

100356 | 1 kg x 1



CRUMBLE DE CHOCOLATE

Mantequilla, azúcar, harina, chocolate.

100315 | 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  3 h - 4°C  24 h - 4°C

CARAMELO A LA SAL

Salsa de caramelo cremoso con un toque de sal.



95380 | 500 ml x 7  3 h - 4°C  24 h - 4°C



COULIS

EXÓTICO

Coulis de mango y maracuyá.

66063 | 500 g x 6  6 h - 4°C  10 d - 4°C

FRESA

66061 | 500 g x 6



 6 h - 4°C  10 d - 4°C

TEJAS



TEJAS DE CHOCOLATE



Aprox. 75 unidades.

100309 | 500 g x 1  2 h - 4°C  7 d - 20°C



TEJAS DE CHOCOLATE BLANCO Y MARACUYÁ



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

100327 | 500 g x 1  2 h - 4°C  7 d - 20°C



TEJAS DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESA

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



100328 | 500 g x 1  2 h - 4°C  7 d - 20°C

PALITOS Y REJILLAS



PALITOS CHOCO BLANCO CURRY

Aprox. 85 unidades.

± 30 cm
100029 | 1 kg  1 h - 20°C  21 d - 20°C



PALITOS CHOCO NEGRO CROCANTE

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

100030 | 1 kg  1 h - 20°C  21 d - 20°C



REJILLA DE CHOCOLATE BLANCO

Chocolate blanco con galleta y peta zetas.

± 21 x 15 cm
100329 | 55 g x 9  1 h - 4°C  30 d - 4°C



REJILLA DE CHOCOLATE NEGRO

Chocolate negro con galleta y peta zetas.

± 21 x 15 cm
100330 | 55 g x 9  1 h - 4°C  30 d - 4°C

Índice Helados

| | | | | | |
|------------------------------------------|--------------------|--------------------------------------|--------------------|------------------------------------------|------------|
| 3 Cítricos..... | 26 | Fresa love..... | 40 | Pedro Ximénez..... | 19, 24 |
| A ceite de oliva..... | 22 | Fresa ruibarbo..... | 31 | Pepino..... | 22 |
| Aguate..... | 31 | Fresa Senga..... | 18 | Pera..... | 29 |
| Ajo negro..... | 22 | Fresa senga sin gluten..... | 38 | Pera Williams..... | 18 |
| Albahaca..... | 23 | Fresas del bosque..... | 18 | Philadelphia..... | 28, 35 |
| Albaricque..... | 29 | G alleta María..... | 19 | Pimiento asado..... | 22 |
| Algodón de azúcar..... | 27, 34 | Galleta María chocolate..... | 35 | Piña..... | 18 |
| Almendra tostada..... | 34 | Galleta Oreo®..... | 25 | Piña colada..... | 24 |
| Amarena..... | 25 | Galleta sablé..... | 27 | Piña menta..... | 39 |
| Amaretto..... | 31 | Gazpacho..... | 19 | Pistacho..... | 25, 30, 35 |
| Avellana..... | 27 | Gianduja..... | 21, 25 | Pistacho de Sicilia..... | 17 |
| Avellana a la antigua..... | 17 | Gin Tonic..... | 24 | Pitufo..... | 35 |
| Avellana italiana con chocolate..... | 38 | Grosella negra con bayas..... | 29 | Plátano chocolate avellana..... | 28 |
| Avellana vegano..... | 27 | Guacamole..... | 22 | Plátano de Canarias..... | 18 |
| | | Guayaba..... | 31 | Plátano pecán caramelo..... | 25 |
| B aileys..... | 24 | H aba tonka..... | 23 | Q ueso de cabra..... | 16 |
| Banana..... | 29 | Harissa..... | 31 | Queso fresco con membrillo..... | 19 |
| Banoffee..... | 34 | Higo tinto con lima..... | 31 | Queso Idiazábal..... | 19, 22 |
| Bárbara..... | 34 | Horchata..... | 19, 37 | R egaliz..... | 23 |
| Bayas power..... | 40 | J amón ibérico..... | 31 | Remolacha con leche de coco..... | 31 |
| Bergamota..... | 31 | Jarabe de arce pecán..... | 25 | Ricotta higos secos..... | 25 |
| Boniato morado..... | 31 | Jengibre con jengibre confitado..... | 26 | Rocher Avellana..... | 21, 36 |
| Bunty..... | 34 | K -Bueno..... | 35 | Romero..... | 23 |
| Burrata pesto..... | 22, 25 | Kikos..... | 28 | Ron con pasas..... | 24, 36 |
| | | Kulfi con pistacho..... | 31 | Rosa de Damasco..... | 23 |
| C acahuete..... | 27 | | | Rosquillas..... | 31 |
| Cactus cítricos..... | 23 | L eche almendra..... | 17 | S andia..... | 39 |
| Café..... | 27, 30 | Leche de coco..... | 17, 26 | Selva negra..... | 21 |
| Café Árabe..... | 34 | Leche fresca natural..... | 17 | Sésamo negro..... | 26 |
| Café con granos..... | 27 | Leche merengada..... | 30, 35 | Sidra Casera..... | 24 |
| Café espresso de Guatemala..... | 17 | Lichi..... | 26 | Spéculoos..... | 28 |
| Café irlandés..... | 24 | Lima..... | 29 | Stracciatella..... | 25, 36 |
| Canela..... | 23 | Lima con jengibre confitado..... | 26 | Sunday caramelo..... | 34 |
| Caqui..... | 29 | Lima Kaffir..... | 26 | | |
| Carajillo..... | 31 | Limón..... | 29, 30 | T é verde Matcha..... | 26 |
| Caramelo a la sal..... | 17, 27, 34, 39 | Limón cilantro..... | 22 | Tiramisú con mascarpone..... | 25 |
| Carrot cake..... | 34 | Limón exprimido..... | 18, 39 | Tomate albahaca..... | 22 |
| Caviar..... | 16 | Limón exprimido sin gluten..... | 38 | Tomillo..... | 23 |
| Ceps..... | 16 | Limón negro y pimienta de Timut..... | 26 | Torrija..... | 19 |
| Cereza Guinda..... | 29 | Lotus..... | 28, 35 | Trocitos de oreo..... | 36 |
| Chocolate..... | 21, 30, 34, 39 | M aíz..... | 31 | Tropical mix..... | 40 |
| Chocolate a la antigua..... | 17, 21 | Mandarina de Sicilia..... | 25, 29 | Trufa..... | 16 |
| Chocolate al punto de sal..... | 21 | Mango..... | 18, 29, 30, 37, 39 | Turrón..... | 30, 36 |
| Chocolate belga..... | 38 | Mango "Alfonso"..... | 18 | Turrón con trocitos..... | 19 |
| Chocolate blanco..... | 21 | Mango sin gluten..... | 38 | Turrón suprema..... | 19 |
| Chocolate blanco crunchy..... | 34 | Mantecado..... | 19 | U nicornio..... | 36 |
| Chocolate blanco nateloso..... | 34 | Manzana asada..... | 29 | V ainilla..... | 30 |
| Chocolate brownies..... | 34 | Maracuyá..... | 29, 37 | Vainilla a las dos vainillas..... | 20 |
| Chocolate con guindilla..... | 21 | Maracuyá imperial..... | 26 | Vainilla ahumada..... | 31 |
| Chocolate Gold..... | 21 | Marc de Cava..... | 19, 24 | Vainilla al estilo crema inglesa..... | 20, 30 |
| Chocolate negro..... | 21, 38 | Mascarpone..... | 25 | Vainilla bajo azúcar..... | 20, 36 |
| Chocolate negro Guanaja..... | 17, 21 | Maza..... | 31 | Vainilla Bourbon..... | 30, 36 |
| Chocolate negro naranja..... | 21 | Melón..... | 29 | Vainilla Bourbon de Madagascar..... | 17, 20 |
| Chocolate vegano..... | 21 | Menta chocolate..... | 28, 35 | Vainilla con caramelo..... | 38 |
| Coco..... | 29 | Menta con hojas..... | 23 | Vainilla con vainas..... | 38 |
| Coco crush..... | 40 | Miel..... | 23 | de Madagascar sin gluten..... | 38 |
| Coco curry..... | 22 | Miel y piñones..... | 17 | Vainilla cookies..... | 36 |
| Coco mango-maracuyá..... | 34 | Mocaccino..... | 25 | Vainilla crocanti..... | 20 |
| Crema de arroz..... | 31 | Mojito..... | 24 | Vainilla infusión de vainas Bourbon..... | 20 |
| Crema de limón al estilo Lemon curd..... | 28 | Mora..... | 29 | Vainilla macadamia caramelo..... | 20, 25 |
| Crème brûlée..... | 27 | Mostaza..... | 23 | Vainilla pecán fudge..... | 20, 25, 36 |
| D átiles flor de azahar..... | 23 | Multivitaminas..... | 37 | Vainilla vegano..... | 20 |
| Donuts con chocolate..... | 35 | N aranja exprimida..... | 18, 39 | Vermut..... | 31 |
| Dulce de leche..... | 17, 35 | Naranja sanguina..... | 18 | Vinagre de Jerez..... | 31 |
| Dúo de fresas..... | 38 | Nata..... | 30, 35 | Violeta..... | 23, 36 |
| Dúo de mandarinas..... | 38 | Natelloso..... | 25 | Vitamina Boost..... | 40 |
| E nsaimada..... | 19 | Natural green..... | 40 | W asabi..... | 22, 26 |
| F lor de lavanda..... | 31 | Nuez..... | 28 | Y ogur búlgaro con arándanos..... | 36 |
| Foie Gras..... | 16 | P alomitas..... | 35 | Yogur búlgaro con grosella..... | 28 |
| Frambuesa..... | 18, 29, 30, 37, 39 | Pantera rosa..... | 31 | Yogur búlgaro natural..... | 28, 30, 36 |
| Frambuesa lichi rosa..... | 23, 26 | Papaya mania..... | 40 | Yogur con moras..... | 38 |
| Frambuesa vainilla..... | 35 | Parmesano..... | 16 | Yogur lima albahaca..... | 23 |
| Frambuesa violeta..... | 23 | | | Yuzu..... | 16, 26 |
| Fresa..... | 18, 30, 39 | | | | |
| Fresa albahaca..... | 23 | | | | |
| Fresa con trocitos..... | 27, 29, 35, 37 | | | | |

Índice Postres Helados

| | | | | | |
|----------------------------------------------|----|---------------------------------------|----|--------------------------------------|----|
| Bola rocher | 44 | Mochi helado coco | 45 | Soufflé de caramelo | 42 |
| Bolas de vainilla | 45 | Mochi helado frambuesa lichi | 45 | Soufflé de chocolate | 42 |
| Bolas y Quenelles "listos para servir" | 45 | Mochi helado mango maracuyá | 45 | Soufflé de coco mango maracuyá | 43 |
| Cheesecake frutos rojos | 43 | Mochi helado Sakura | 45 | Soufflé de mandarina | 42 |
| Cubos "listos para servir" | 45 | Mochi helado té verde Matcha | 45 | Soufflé de parfait café | 42 |
| Eski frambuesa merengue | 44 | Profiteroles helado de vainilla | 44 | Soufflé de vainilla frambuesa | 43 |
| Lingote cacahuete caramelo | 44 | Sandwich vainilla galleta María | 44 | Soufflé de yuzu limón | 43 |
| Lingote rocher | 44 | Secreto helado fresa bergamota | 43 | Soufflé Fior di Latte Nube | 42 |
| | | Soufflé de banoffee | 42 | Vasitos originales | 45 |

Índice Pastelería

| | | | | | |
|----------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------|--------|
| Aguacate | 62 | Coulant de chocolate sin gluten | 50 | Lingote de tiramisú | 66 |
| Almendra de chocolate blanco | 108 | Coulant de chocolate tradición | 51 | Lingote de turrón | 59 |
| Apple pie | 57, 77 | Coulant de chocolate Vegano | 50 | Lingote todo chocolate | 53 |
| Aroz con leche | 59 | Coulant de dulce de leche | 51 | Locura de chocolate | 53 |
| Banda mango mascarpone | 83 | Coulant de praliné sin gluten | 50 | Macaron de caramelo | 95 |
| Banoffee pie | 76 | Coulant de turrón | 51 | Macaron de chocolate | 95 |
| Barrita chocolate caramelo | 68 | Coulant de yuzu limón | 51 | Macaron de frambuesa | 95 |
| Birthday Cake | 76 | Crujiente choco caramelo | 67 | Macaron de mango maracuyá | 95 |
| Bizcocho carrot cake | 100 | Crujiente de avellanas | 71 | Macaron de pistacho | 95 |
| Bizcocho de canela y frutos secos | 83 | Crujiente de chocolate | 52 | Macaron de pistacho | 95 |
| Bizcocho de limón y crocanti | 83 | Crujiente de chocolate y avellana | 83 | Macaron de vainilla | 95 |
| Bizcocho de limón y crocanti | 83 | Crujiente de frutos rojos maracuyá | 71 | Maceta de Tiramisú | 63 |
| Bizcocho de seis especias y pipas | 83 | Crujiente yogur fresa | 67 | Mandarina | 62 |
| Bizcocho limón | 100 | Crumble de manzana y albaricoque | 56 | Manzana | 62 |
| Bizcocho miel, manzana y especias | 100 | Cubo tres chocolate | 54 | Margarita | 68 |
| Bizcocho plátano | 100 | Cup cakes variados | 98 | Massini | 71, 79 |
| Bomba de frutos rojos | 70 | Cúpula coco frutos rojos | 67 | Media luna de turrón | 59 |
| Bombón tres chocolates | 54 | Cúpula de chocolate | 49 | Milhojas de chocolate | 53 |
| Brioche estilo torrija | 59 | Cúpula de frutas | 49 | Milhojas de crema | 70 |
| Brownie | 55 | Cúpula piña colada | 68 | Milhojas de frambuesa | 70 |
| Brownie con nueces | 55 | Delicia albahaca lima | 67 | Mini Apple Pie | 100 |
| Brownie dulce de leche | 55 | Delicia de chocolate | 53 | Mini bagel salmón | 91 |
| Brownie sin gluten | 55 | Domo avellana | 68 | Mini berlina de chocolate avellana | 98 |
| Cake de limón | 85 | Dos chocolates y brownie | 72 | Mini brioche amapola | 93 |
| Cake de limón amapola | 85 | Dúo de chocolate | 54, 84 | Mini brioche con crema muselina | 101 |
| Cake marmoleado de chocolate | 85 | Dúo de chocolate caramelo a la sal | 51 | Mini brioche natural | 93 |
| Cake marmoleado de chocolate y ganache | 85 | Éclair Saint-Honoré | 70 | Mini briosches salados | 90 |
| Canapés salados tradición | 90 | Espiral de frutos rojos | 71 | Mini brownie | 97 |
| Canapés vegetarianos | 90 | Finger Cheesecake | 61 | Mini brownie dulce de leche | 100 |
| Capricho de Baileys | 69 | Finger de chocolate | 65 | Mini buffet zanahoria y coco | 100 |
| Carrot cake | 72, 76 | Finger de chocolate negro | 65 | Mini cacahuete pera | 99 |
| Cheesecake | 60, 72 | Finger de coco y piña | 64 | Mini café | 99 |
| Cheesecake con caramelo chocolate | 75 | Finger de frambuesa y frutas del bosque | 64 | Mini caramelo lotus | 99 |
| Cheesecake con galleta Oreo | 75 | Finger de mango y maracuyá | 64 | Mini cheesecake de vainilla | 103 |
| Cheesecake de caramelo a la sal | 74 | Finger de panna cotta y frambuesa | 64 | Mini chocolate | 99 |
| Cheesecake de chocolate fudge | 75 | Finger de tres chocolates | 65 | Mini coulant de chocolate | 101 |
| Cheesecake de turrón | 60 | Finger sabor de Japón | 64 | Mini exótico | 99 |
| Cheesecake de vainilla | 74 | Finger tropical | 64 | Mini financier con pepitas de chocolate | 97 |
| Cheesecake frambuesa | 74 | Flan | 81 | Mini financier de almendra | 97 |
| Cheesecake frutos rojos | 60 | Flor de yuzu mandarina | 70 | Mini financier de cerezas | 101 |
| Cheesecake limón jengibre | 60 | Fudge cake | 76 | Mini finger limón merengue flambeado | 97 |
| Cheesecake spéculoos | 60 | Gominolas de fruta | 108 | Mini focaccia | 92 |
| Cheesecake yuzu | 60 | Grano de café | 63 | Mini fondant de chocolate | 103 |
| Choco deluxe | 61 | Haba de cacao | 63 | Mini gofre dulce | 98 |
| Chocolate, vainilla y crujiente de macadamia | 54 | Huevo de chocolate blanco y mango | 62 | Mini limón | 99 |
| Chouquettes (buñuelos) | 98 | Huevo de vainilla y caramelo | 62 | Mini milhojas de crema | 103 |
| Coco | 62 | Lemon pie | 58, 72, 77 | Mini muffin relleno caramelo | 102 |
| Coulant de chocolate | 51 | Limón | 62 | Mini muffin relleno chocolate avellana | 102 |
| Coulant de chocolate blanco y negro | 51 | Lingote choco blanco cítricos | 71 | Mini muffin relleno frutos rojos | 102 |
| Coulant de chocolate clásico sin gluten | 50 | | | Mini opéra | 97 |
| Coulant de chocolate frío sin gluten | 50 | | | Mini pan bretzel varios | 92 |

| | | | | | |
|-----------------------------------------------|-----|-------------------------------------------|--------|----------------------------------------------------|------------|
| Mini pan de leche | 92 | Red Velvet cake | 76 | Tarta fina de manzana con mantequilla salada | 57 |
| Mini pan nórdico | 92 | Rocas de chocolate blanco | 108 | Tarta fina de manzana Ø 10. | 57 |
| Mini pecan pie | 103 | Rocas de chocolate Gold y kikos | 108 | Tarta fraiser | 79 |
| Mini quiches delicia | 91 | Rocas de chocolate negro | 108 | Tarta Gallega de almendras | 59 |
| Mini quiches vegetarianos | 91 | Rocas de chocolate Ruby y almendras | 108 | Tarta Sacher | 80 |
| Mini ruso | 99 | Rocas de yogur y soja | 108 | Tarta tatin | 56, 78 |
| Mini sablé de chocolate blanco maracuyá | 103 | Rocher chocolate blanco | 69 | Tartaleta chocolate coco | 55 |
| Mini sándwich comté trufa | 91 | Rocher chocolate con leche | 69 | Tartaleta chocolate naranja | 55 |
| Mini tableta chocolate blanco | 105 | Rocher de pistacho | 69 | Tartaleta de chocolate | 55 |
| Mini tableta chocolate Gold | 105 | Sablé coulant caramelo | 68 | Tartaleta de limón | 58 |
| Mini tableta chocolate negro | 105 | Sablé de higos asados | 57 | Tartaleta de limón y yuzu | 58 |
| Mini tableta chocolate Ruby | 105 | Sablé de manzana | 57 | Tartaleta Saint-Honoré | 49 |
| Mini tatin | 97 | Sablé de manzana y frutos rojos | 56 | Tartar de frutos rojos con mascarpone | 102 |
| Mini torrijas | 101 | Sablé de sésamo negro | 69 | Tatin de higos | 56 |
| Mini torrijas de coco | 101 | Sablé Fondant de chocolate | 52 | Tatin de mango | 56 |
| Mini torrijas Té Earl Grey | 101 | Sacher | 53 | Tatin de piña | 56 |
| Mousse de tiramisú | 66 | San Marcos | 84 | Tentación de pistacho | 67 |
| Namelaka cacahuete chocolate | 54 | Secreto de café | 48 | Terciopelo de chocolate | 54 |
| Namelaka chocolate avellana | 54 | Secreto de chocolate turrón | 48 | Textura de chocolate | 52 |
| Opéra | 83 | Secreto de limón | 48 | Tiramisú | 66, 72, 82 |
| Opéra finger | 65 | Secreto exótico | 48 | Tiramisú a la cuchara | 82 |
| Opéra finger Earl Grey | 65 | Selva negra | 84 | Tiramisú savoiardi | 82 |
| Original cheesecake | 74 | Sol de maracuyá | 70 | Tocinillos de cielo | 98 |
| Óvalo de chocolate blanco maracuyá | 71 | Surtido de macarons | 95 | Torrija de Leche merengada | 59 |
| Óvalo rocher turrón | 59 | Surtido de mini pasteles ingleses | 104 | Tres chocolates | 72 |
| Palitos de naranja chocolate negro | 108 | Surtido de mini postres | 96 | Triángulo de tiramisú | 66 |
| Pañuelo de chocolate cacahuete | 69 | Surtido de mini tartas | 104 | Trio de petits choux | 94 |
| Pañuelo de yogur | 69 | Surtido de mini vasitos | 102 | Trufas caramelo salado | 106 |
| Parfait coco | 67 | Surtido de pan Pop Art | 92 | Trufas de Baileys | 106 |
| Pastel de chocolate | 80 | Surtido de Pic'pop | 98 | Trufas de chocolate blanco maracuyá | 107 |
| Pastel de chocolate de la abuela | 80 | Sweet burger | 63 | Trufas de chocolate blanco y coco | 106 |
| Pecan pie | 77 | Tapón de chocolate Puro Origen | 51 | Trufas de chocolate negro | 106 |
| Pecan pie sin gluten | 77 | Tarta de frambuesa | 79 | Trufas de chocolate negro licor | 107 |
| Pera limonera | 62 | Tarta de galletas | 81 | Trufas de Limón jengibre | 106 |
| Petits choux chocolate | 94 | Tarta de limón merengada | 79 | Trufas de Lotus | 106 |
| Petits choux clásicos | 94 | Tarta de limón siciliano merengada | 79 | Trufas de Té Earl grey | 106 |
| Petits choux gran reserva | 94 | Tarta de manzana a la antigua | 57 | Trufas de té verde | 107 |
| Petits fours dulces Art Decó | 96 | Tarta de manzana con crema | 78 | Trufas dos chocolates con marc de cava | 106 |
| Petits fours dulces tradición | 96 | Tarta de manzana normande | 78 | Trufas heladas | 107 |
| Petits fours montmartre | 96 | Tarta de queso con arándanos | 81 | Trufas praliné con kikos | 106 |
| Pirámide de chocolate blanco | 52 | Tarta de queso cremosa | 81 | Vaso de café | 63 |
| Pirámide de chocolate negro | 52 | Tarta de queso cremosa de chocolate | 61 | Yogur con moras | 71 |
| Profiterole chocolate praliné | 49 | Tarta de queso Manchego cremosa | 61, 81 | Yogur y frutos rojos | 72 |
| Punto choco Gold y frutos secos | 105 | Tarta de Santiago | 81 | Zanahoria y coco | 68 |
| Punto choco y frutos secos | 105 | Tarta dúo de chocolates | 80 | | |
| | | Tarta fina de manzana con compota | 57 | | |

| | | | | | |
|----------------------------------------------|-----|--------------------------------------------------|-----|------------------------------------|-----|
| Barquita chocolate caramelo | 110 | Frambuesa pistacho individual | 115 | Red velvet individual | 116 |
| Barquita frambuesa pistacho | 110 | Mega cookie doble chocolate | 112 | Sara almendra individual | 115 |
| Barquita limón | 110 | Mega cookie pepitas de chocolate con leche | 112 | Sara trufa individual | 115 |
| Bizcocho coco piña | 110 | Mousse leche merengada | 115 | Tarta choco crunch | 118 |
| Brookie | 112 | Mousse Yogur fresca | 115 | Tarta coco maracuyá | 118 |
| Carrot cake individual | 116 | Muerte por chocolate | 116 | Tarta de zanahoria | 117 |
| Cookie de caramelo a la sal | 113 | Muffin de arándanos | 113 | Tarta frambuesa pistacho | 118 |
| Cookie de chocolate blanco y frambuesa | 113 | Muffin de cacao virutas de chocolate negro | 113 | Tarta lima limón | 118 |
| Cookie de chocolate negro y con leche | 113 | Muffin de chocolate avellana | 113 | Tarta Lotus | 118 |
| Cookie pepitas de chocolate con leche | 112 | Muffin de coco | 113 | Tarta muerte por chocolate | 117 |
| Cookie tres chocolates | 112 | Oreo® cake individual | 116 | Tarta rocher | 118 |
| Cookie triple chocolate | 113 | Pastel de la abuela | 110 | Tarta terciopelo | 117 |
| Éclair de café | 111 | Pastelito de almendra | 110 | Tronquito crocanti | 114 |
| Éclair de chocolate | 111 | Profiterole XL | 111 | Tronquito frambuesa pistacho | 114 |
| Éclair de spéculoos | 111 | | | Tronquito nata chocolate | 114 |
| Éclair de vainilla | 111 | | | Tronquito rocher | 114 |

Panaderia

Pan y desayuno

| | | | | | |
|------------------------------------------------|-----|------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------|-----|
| B agel con semillas de amapola..... | 126 | M anga de crema de limón..... | 129 | Pan burger sésamo..... | 125 |
| Bagel con semillas de sésamo..... | 126 | Manga de crema de vainilla..... | 129 | Pan burger XL..... | 124 |
| Bagel cristal..... | 126 | Media baguette de cereales..... | 121 | Pan con semillas de mijo sin gluten..... | 123 |
| Baguetina natural..... | 121 | Mini brioche..... | 132 | Pan de pasas..... | 128 |
| Baguette tradición..... | 121 | Mini caña de chocolate..... | 127, 128 | Pan de punta 2 olivas..... | 122 |
| Brioche con crema de chocolate y avellana..... | 132 | Mini chapata con aceite de oliva..... | 123 | Pan de punta de cereales..... | 122 |
| Brioche de mantequilla..... | 132 | Mini crepes dulces..... | 131 | Pan de punta natural..... | 122 |
| Brioche trenzado choco-avellana..... | 132 | Mini croissant..... | 127, 128 | Pan Lobster roll..... | 126 |
| Bun'N'Roll..... | 124 | Mini croissant chocolate avellana..... | 129 | Pan moreno rectangular..... | 120 |
| | | Mini croissant frambuesa..... | 129 | Pan muesli..... | 121 |
| C aña de chocolate..... | 128 | Mini pan de pasas..... | 127, 128 | Pan multicereales..... | 120 |
| Caña de chocolate "éclat du terroir"..... | 127 | Mini trenza de chocolate..... | 128 | Pan rústico..... | 120 |
| Chapata..... | 121 | | | Pan rústico de cereales..... | 120 |
| Chapata bocadillo..... | 121 | NY Roll..... | 129 | Pan rústico de higos, almendras y avellanas..... | 121 |
| Crepes de Breaña..... | 131 | P an bao blanco..... | 126 | Pancakes..... | 131 |
| Crepes tiernos..... | 131 | Pan bao negro..... | 126 | Panecillo blanco..... | 123 |
| Croissant..... | 128 | Pan burger black 4 pimientos..... | 125 | Panecillo de flores y hierbas aromáticas..... | 123 |
| Croissant "éclat du terroir"..... | 127 | Pan burger black cereales..... | 125 | Panecillo horno de piedra..... | 123 |
| Croissant "Éclat du Terroir" curvo..... | 127 | Pan burger cebolla y queso emmental..... | 125 | Panecillo multicereales..... | 123 |
| Croissant chocolate avellana..... | 129 | Pan burger cereales sin gluten..... | 124 | Pastel de nata..... | 128 |
| | | Pan burger clásico natural..... | 124 | | |
| F ocaccia ajo y albahaca..... | 126 | Pan burger clásico sésamo..... | 125 | R ollo de canela..... | 132 |
| | | Pan burger con cerveza..... | 125 | Rombo de cereales..... | 122 |
| G ofre queso perejil..... | 126 | Pan burger cristal..... | 124 | Rombo natural..... | 122 |
| Gofre redondo..... | 130 | Pan burger cristal multicereales..... | 124 | | |
| Gofres de Bruselas..... | 130 | Pan burger esponjoso..... | 125 | S urtido mini bollería..... | 128 |
| Gofres de Lieja..... | 130 | Pan burger natural..... | 124 | | |
| | | Pan burger rústico..... | 124 | | |
| L ingote artesano..... | 120 | | | | |

Listo para decorar

| | | | | | |
|-------------------------------------------|-----|------------------------------------------|-----|--------------------------------------------|-----|
| 1/2 placa de hojaldre de mantequilla..... | 134 | E xótico..... | 138 | P alitos choco blanco curry..... | 138 |
| | | F resa..... | 138 | Palitos choco negro crocante..... | 138 |
| B ase de tarta dulce Ø 26..... | 134 | H ojaldre de mantequilla..... | 134 | R ejilla de chocolate blanco..... | 138 |
| Base de tartaleta dulce..... | 134 | | | Rejilla de chocolate negro..... | 138 |
| | | M anga de arroz glutinoso..... | 135 | S urtido de mini conos salados..... | 134 |
| C aramelo a la sal..... | 138 | Manga de crema de limón..... | 135 | | |
| Chocolate ganache..... | 138 | Manga de crema de vainilla..... | 135 | T apa de macaron natural..... | 134 |
| Crumble..... | 136 | Manga de merengue italiano..... | 135 | Tapa de macaron rosada..... | 134 |
| Crumble de almendra..... | 136 | Manga de mousse cheesecake..... | 135 | Tejas de chocolate..... | 138 |
| Crumble de chocolate..... | 137 | Manga de mousse de chocolate..... | 135 | Tejas de chocolate blanco y frambuesa..... | 138 |
| Crumble de cítricos..... | 137 | Manga de mousse de chocolate blanco..... | 135 | Tejas de chocolate blanco y maracuyá..... | 138 |
| Crumble de cookies..... | 137 | Manga de mousse de mascarpone..... | 135 | | |
| Crumble de frambuesa..... | 137 | Mezcla de cereales y frutos secos..... | 136 | | |
| Crumble de kikós..... | 137 | Mini tapa de macaron..... | 134 | | |
| Crumble de pistacho..... | 137 | | | | |
| Crumble de spéculoos..... | 136 | | | | |
| Crumble de tomate..... | 136 | | | | |





665 800 295

HAGA SU PEDIDO POR WHATSAPP



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



Acceda al catálogo de productos en un clic



Beneficiense de ofertas exclusivas

HORARIO DE ATENCIÓN:

De lunes a jueves de 9h a 17h 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.

SÍGANOS EN LAS REDES SOCIALES

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

@lacompagniedesserts.es



La Compagnie des Desserts España



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 2024

Los pesos indicados son aproximados y pueden variar ligeramente



la compagnie des desserts
Hacer del postre todo un placer



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