

Colección 2022



Hacer del postre todo un placer



HELADERO ARTESANO

Desde 1983 fabricamos **helados artesanos**. Hacemos nuestras propias recetas de helados y sorbetes. Continuamos utilizando nuestros métodos de infusión en tanques de doble pared de acuerdo con las **recetas tradicionales** transmitidas por nuestros **Maestros Heladeros**. Todas las decoraciones de los botes se hacen a mano, según la tradición.



UN “SAVOIR-FAIRE” EN PASTELERÍA

Hacemos pasteles “**hechos como en su propia cocina**”. Nuestros pasteleros hacen las masas, las cremas, los mousses, las pulpas de frutas, etc. Dan forma, remojan y **decoran los postres a mano**. Prueban cada producto para controlar que cada fabricación se ajuste a nuestro compromiso de calidad. Nuestro “savoir-faire” sobre los grandes clásicos de la pastelería francesa nos permite ofrecer variaciones creativas en cuanto a sabores y formas, llegando incluso al trampantojo.



CREACIONES ORIGINALES

Lanzamos **dos colecciones al año** fruto del trabajo creativo de nuestros pasteleros y heladeros. Le abrimos las puertas de nuestros obradores para permitirle que **realice sus productos a medida**.



FABRICACIÓN LOCAL Y ARTESANA

Suministramos a nuestros clientes directamente desde nuestros obradores. El suministro de último kilómetro constituye para nosotros un aspecto clave que une al fabricante y al consumidor. Nuestros clientes pueden indicar en su carta que se abastecen directamente de una heladería artesana. Nuestra **leche** procede de una **granja** situada a los pies de los **Pirineos** para fabricar helados con leche fresca. Hemos establecido una relación a largo plazo con una **cooperativa de frutas** situada en el **valle del Ródano** que selecciona la mejor fruta para nosotros.



ESPECIALISTA EN HELADO Y POSTRE PARA LA RESTAURACIÓN

Llevamos 40 años elaborando helados y postres para nuestros clientes. Nuestros comerciales conocen al detalle el sector de la restauración y estarán encantados de trabajar con usted en su **oferta de postres**. Podemos ofrecerle el diseño de su **carta de postres** y desarrollos de helados.



¡PRUEBE!

Le invitamos a que **pruebe nuestros helados y postres solicitando una caja de degustación** y esperamos que tenga tanto placer al probarlos como nosotros lo tenemos al fabricarlos. ¡Déjenos sorprenderle con nuestra pastelería!

CREACIONES DE POSTRES DISEÑADOS PARA LLEVAR

Debido al cambio de hábitos de consumo en el año 2020, nuestros heladeros y pasteleros en I+D se han centrado en **crear productos de alta calidad, fáciles de consumir y transportar.**

Con un diseño ideal para consumir al momento o llevar en envases, ¡nuestras novedades son fáciles de emplatar y aptas para "delivery"!



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 hacemos: productos con **bajo contenido en azúcar, sin aromas, sin colorantes...** incluso en la **búsqueda de envases eco-responsables.**



Novedades



Novedades helados

Hostelería 2,5L



3 CÍTRICOS

75347 - p.22



MANGO "PURA FRUTA"

92707 - p.14



FRESA "PURA FRUTA"

92706 - p.14



MANTECADO

IC25327 - p.15



TORRIJA

IC25280 - p.15



TARTA DE SANTIAGO

IC25281 - p.15



SELVA NEGRA

75131 - p.21

Postres helados



CHEESECAKE FRAMBUESA

90352 - p.45



LIMÓN MERENGUE

90353 - p.45



SOUFFLÉ FIOR DI LATTE NUBE

4704 - p.44



SOUFFLÉ DE BANOFFEE

4648 - p.44



MOCHI HELADO COCO

160364 - p.47

Heladerías 6L



BLACK COLA

93831 - p.34



FRESA PLÁTANO

93829 - p.37



CHOCOLATE BLANCO NATELLOSO AVELLANAS

93825 - p.34

Novedades helados

Heladerías 7,5L



CAFÉ ARÁBICA

93265 - p.38



COCO CON TROCITOS DE CHOCOLATE

93228 - p.38



NATELLOSO

93231 - p.38



PITUFO

93252 - p.38



TIRAMISÚ CON MASCARPONE

93235 - p.38



VAINILLA BOURBON

93264 - p.38



VIOLETA

93269 - p.38



FRAMBUESA

93243 - p.39



MANGO

93245 - p.39



CHOCOLATE

93266 - p.38



LIMÓN MERENGUE

93271 - p.38



PISTACHO

93272 - p.38



STRACCIATELLA

93220 - p.38



TROCITOS DE OREO

93274 - p.38



VAINILLA COOKIES

93236 - p.38



YOGUR BÚLGARO NATURAL

93260 - p.38



LIMÓN

93238 - p.39



MARACUYÁ

93241 - p.39



SUNSHINE POWER

160371 - p.41



YELLOW SLOW

160231 - p.41



FUNNY BERRIES

160263 - p.41



COCONUT FEVER

160232 - p.41



PINKY GROOVY

160230 - p.41



PAPAYA MANIA

160233 - p.41



EVER GREEN

4008329 - p.41

Smoothies

Novedades Pastelería



MACETA DE TIRAMISÚ
160148 - p.66



SEMIESFERA DE MARACUYÁ Y CHOCOLATE BLANCO
150041 - p.69



LICHI GROELLAS NEGRAS
100341 - p.70



FLOR DE YUZU MANDARINA
100342 - p.70



CUADRADO DE CHOCOLATE
95430 - p.58



CAMPANA DE SPÉCULOOS CON MANZANAS
160145 - p.67



CHOU CHOCOLATE PRALINÉ
4649 - p.51



TARTELETA DE LIMÓN
95431 - p.58



PASTEL DE LA ABUELA
3912 - p.57



COULANT DULCE DE LECHE
4656 - p.53



LINGOTE TODO CHOCOLATE
150040 - p.54



FINGER CHEESECAKE
4705 - p.58



BROOKIE® FINGER
4701 - p.65

Novedades Take-away

Tarros de helado



YOGUR NATURAL CON MORAS
IC28223 - p.39 y 76



YOGUR NATURAL CON MORAS
IC29223 - p.39 y 76



AVELLANA ITALIANA CON SALSA DE CHOCOLATE
IC28217 - p.39 y 76



AVELLANA ITALIANA CON SALSA DE CHOCOLATE
IC29217 - p.39 y 76



NATA CON SALSA DE CHOCOLATE
IC28205 - p.39 y 76



NATA CON SALSA DE CHOCOLATE
IC29205 - p.39 y 76



VAINILLA CON CARAMELO
IC28201 - p.39 y 76



VAINILLA CON CARAMELO
IC29201 - p.39 y 76



CHOCOLATE BELGA CON SALSA DE CHOCOLATE
IC28204 - p.39 y 76



CHOCOLATE BELGA CON SALSA DE CHOCOLATE
IC29204 - p.39 y 76



DÚO DE FRESAS
IC28207 - p.39 y 76



DÚO DE FRESAS
IC29207 - p.39 y 76

Postres para llevar



BANOFFEE
4702 - p.79



CAPPUCCINO CHOCOLATE
150044 - p.78



CARROT CAKE
150045 - p.78

Novedades

Minis dulces y salados



SURTIDO DE BUÑUELOS

96975 - p.93



CANAPÉS VEGETARIANOS

TDP000096 - p.92



BANDEJA PETITS FOURS ART DECÓ

TDP004183 - p.97



TRUFAS DOS CHOCOLATES CON MARC DE CAVA

160146 - p.106



MINI TABLETA CHOCOLATE BLANCO

100343 - p.104



MINI TABLETA CHOCOLATE NEGRO

100344 - p.104



ROCAS DE CHOCOLATE RUBY Y ALMENDRAS

100348 - p.104



ROCAS DE CHOCOLATE GOLD Y ALMENDRAS

100345 - p.104



ROCAS DE CHOCOLATE GOLD Y KIKOS

100346 - p.104

Listo para decorar



CRUMBLE DE PISTACHO

100347 - p.112

Novedades Pan y Desayuno

Pan



CHAPATA
37140 - p.120



BAGEL CRISTAL

60875 - p.121



PAN BURGER XL

160361 - p.122



**PAN BURGER PIMIENTO
DE ESPELETTE (GUINDILLA)**

160360 - p.123

Bollería



TRENZA DE CHOCOLATE
30308 - p.125



MINI CROISSANT

52276 - p.124



MINI CAÑA DE CHOCOLATE

52277 - p.124



MINI PAN DE PASAS

52580 - p.124



FABRICANTE DE HELADOS

HELADERO ARTESANO DESDE 1983

Elaboramos helados en un obrador artesano en el interior de Corbières según el “savoir-faire” y la tradición de los Maestros Heladeros.

2900 RECETAS DE HELADOS Y SORBETES

Helados “como si los hubiera hecho en su propia cocina” inspirados en sabores de especias, hierbas, frutas, productos regionales o del mundo.

1500 CREACIONES ORIGINALES A MEDIDA AL AÑO

Más de 1500 fabricaciones a medida para restaurantes que confían en nosotros para desarrollar sus ideas más originales (gambas, gorgonzola, cerveza negra, anchoa, etc.).

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 frutas y menos azúcar.



HELADOS POLE SUD



Helados Vegan (p.14)
Pole Sud



Pole Sud

Helados



Helados de consumo responsable



- Recetas con 3 ingredientes:
- Mínimo 80% de fruta
 - Fibras vegetales
 - Azúcar

Sorbetes “Pura Fruta”

Nuestro objetivo:

- Aumentar el placer mientras **reducimos la tasa de sacarosa**
- **Reducir el azúcar refinado**
- Privilegiar las materias primas **ricas en fibras y vitaminas**
- Tener una **lista corta de ingredientes**

FRESA “PURA FRUTA” NUEVO

80% de fresa

MANGO “PURA FRUTA” NUEVO

83% de mango

referencia

92706

92707

Helado con bajo contenido en azúcar

VAINILLA

Helado con 7% de azúcar (-75% respecto a la normal)

referencia

93108

Helados y Sorbetes Veganos



FRAMBUESA

Sorbete con frambuesas Willamette

VAINILLA

Helado con vainas de Madagascar

referencia

92908

74213

Sabores de Proximidad



GALLETA MARÍA

Helado

referencia

74307

GAZPACHO

Sorbete salado

IC25127

HORCHATA

Sorbete

IC25165

MANTECADO **NUEVO**

Helado

IC25327

MARC DE CAVA

Sorbete. Contiene alcohol.

IC25138

PEDRO XIMÉNEZ

Helado. Contiene alcohol.

IC25235

PLÁTANO DE CANARIAS

Sorbete

IC25261

QUESO IDIAZÁBAL

Helado salado

74306

TARTA DE SANTIAGO **NUEVO**

Helado

IC25281

TORRIJA **NUEVO**

Helado

IC25280

TURRÓN CON TROCITOS

Helado

74605

TURRÓN DE CHOCOLATE CON TROCITOS

Helado

IC25326

TURRÓN SUPREMA

Helado

92892

SELECCIÓN DEL CHEF

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.



referencia

CAFÉ BLANCO DE ETIOPÍA

¡El contraste del color crema del helado y el aroma del café sorprende! Este helado, hecho a partir de una infusión en frío de granos de café etíopes en leche entera, ofrece sabores dulces de café.

92867

VAINILLA A LAS DOS VAINILLAS

Una receta original creada por el Chef Philippe Urraca a partir de dos sabores de vainilla: la floral Tahitensis y la amaderada Bourbon.

92866

Sabores de excepción



referencia

CAVIAR

Helado

BAJO PEDIDO

CEPS

Helado

92799

FOIE GRAS

Helado

84163

PARMESANO

Helado

92694

QUESO DE CABRA

Helado

92773

TRUFA

Helado

BAJO PEDIDO

YUZU

Sorbete

92796

Vainillas infusionadas



¿Cómo reconocer un buen heladero? La respuesta es, sin duda, ¡por su helado de vainilla!
El helado de vainilla es el helado de referencia y el más popular. Cuidamos nuestra vainilla seleccionando rigurosamente las vainas en función de su sabor y olor. Luego, nuestro proceso de infusión nos permite preservar lo mejor de las vainas y conservar el sabor más auténtico.

referencia

VAINILLA A LAS DOS VAINILLAS

por Philippe Urraca

- ¡Receta inédita de chef para chefs!
- Dos vainillas: Tahitensis (Tahití) y Planifolia Bourbon (Madagascar)
- Helado de leche fresca



92866

VAINILLA BOURBON

de Madagascar

- Fragancias amaderadas con notas de cacao
- Infusión para preservar lo mejor de la vaina
- Helado de leche fresca

92815



VAINILLA INFUSIÓN DE VAINAS BOURBON

de Madagascar

- Fragancias nobles y sabrosas
- Infusión para preservar lo mejor de la vaina
- Helado a base de huevos

93361



ALTA EXPRESIÓN

Leche fresca

- La leche fresca entera proviene de la granja Marguerite, situada a los pies de los Pirineos
- Huevos de gallinas criadas al aire libre
- Sin aromas
- Sin colorantes

Sujeto a disponibilidad de materias primas



referencia *el bote 2,5 l* *el litro*

AVELLANA A LA ANTIGUA

Praliné de avellanas.

92729

CAFÉ ESPRESSO DE GUATEMALA

100% Arábica de Guatemala.

92430

CARAMELO CON FLOR DE SAL

Caramelo cocido en un caldero.

93607

CHOCOLATE A LA ANTIGUA

Chocolate negro 59% Costa de Marfil.

93609

CHOCOLATE CON PEPITAS DE GUANAJA

Chocolate con virutas de chocolate Guanaja.

92932

CHOCOLATE NEGRO GUANAJA

Chocolate Gran Reserva Guanaja 70% cacao.

92530

CREMA DE CASTAÑAS

Castañas de Ardèche DOP.

92841

DULCE DE LECHE

Dulce de leche con flor de sal de Camarga y leche fresca entera.

92702

LECHE ALMENDRA

Puré de almendras 100% de España.

94181

LECHE FRESCA NATURAL

Con leche fresca entera de la granja Marguerite.

92816

MIEL Y PIÑONES

Miel de flores de Garrigues con piñones.

92191

PISTACHO DE SICILIA

10% de pasta de pistacho puro de Sicilia.

92529

VAINILLA BOURBON DE MADAGASCAR

Vainas infusionadas en nuestros obradores.

92815



ALTA EXPRESIÓN

Sorbetes

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

Sujeto a disponibilidad de materias primas

FRAMBUESA

54% de fruta.

referencia el bote 2,5 l el litro

92722

FRESA SENGÁ

54% de fruta.

92721

FRESAS DEL BOSQUE

49,5% de fruta.

85219

LIMÓN EXPRIMIDO

25,8% de zumo.

93600

MANGO "ALFONSO" IMPALA

Mango "Alfonso" Impala de la India. 54% de fruta.

92698

NARANJA EXPRIMIDA

60% de zumo.

93613

NARANJA SANGUINA

Naranja sanguina de Sicilia. 63,5% de zumo.

93620

PERA WILLIAMS

57,8% de fruta.

92519

PIÑA

58,5% de fruta.

93602

CHOCOLATE NEGRO

Alianza de dos chocolates de Costa de Marfil: 59% y 70%.

92761

CREACIONES ORIGINALES

Helados



referencia

BAILEYS

Contiene alcohol.

92699

CACAHUETE

92879

CAFÉ IRLANDÉS

Contiene alcohol.

94021

CARAMELO DE AMAPOLA

92992

CEREZAS CONFITADAS

92861

CHOCOLATE CON GUINDILLA

92785

GALLETA SABLÉ DE BRETAÑA

92808

HABA TONKA

92753

JENGIBRE CON JENGIBRE CONFITADO

92478

CREACIONES ORIGINALES



Helados

	referencia
LECHE DE COCO	87332
MASCARPONE	93111
MIEL De flores de Garrigues.	92111
NOUGAT DE MONTÉLIMAR	92884
PHILADELPHIA Con coulis de frutos rojos.	IC25331
SELVA NEGRA NUEVO Helado de chocolate, trocitos de brownie, coulis de cerezas.	75131
TÉ VERDE MATCHA	92776
TIRAMISÚ CON MASCARPONE	94321

CREACIONES ORIGINALES

Sorbetes



3 CÍTRICOS **NUEVO**

Kalamansi, limón verde y mandarina

CACTUS LIMÓN VERDE

CHOCOLATE NEGRO NARANJA

FRAMBUESA LICHI

FRAMBUESA VIOLETA

FRESA ALBAHACA

GIN TONIC

Contiene alcohol.

LICHI

LIMÓN VERDE CON JENGIBRE CONFITADO

MARACUYÁ IMPERIAL BLUE ELEPHANT



MOJITO

Contiene alcohol.

PIÑA COLADA

Contiene alcohol.

SIDRA CASERA

Contiene alcohol.

referencia

75347

92507

74963

92548

92902

92812

92842

92971

92891

84143

92709

93391

92783

CREACIONES ORIGINALES

Helados salados



GUACAMOLE

referencia

IC25311

MOSTAZA

92774

ROMERO

92848

SÉSAMO NEGRO

92795

TOMILLO

92849

WASABI

92782

Sorbetes salados

referencia

ACEITE DE OLIVA

92705

ALBAHACA

92696

PEPINO

92708

PIMIENTO ASADO

92697

TOMATE ALBAHACA

92523

TRADICIÓN

Helados



referencia

ALGODÓN DE AZÚCAR

92607

AVELLANA

92021

CAFÉ

De las Indias.

92031

CAFÉ CON GRANOS

Granos de café cubiertos de chocolate.

92951

CANELA

92301

CARAMELO A LA SAL

92051

CHICLE

94291

CHOCOLATE

92041

CHOCOLATE (BOTE 5L)

92241

CHOCOLATE BLANCO

92350

CHOCOLATE CON LECHE

92547

CRÈME BRÛLÉE

92803

FRESA CON TROCITOS

92091

GIANDUJA

94241

Helados



referencia



JARABE DE ARCE Y NUECES PECÁN

Con virutas de nueces pecán.

94071

LIMÓN AL ESTILO LEMON CURD

92777

MENTA BLANCA CHOCOLATE

Menta con virutas de chocolate.

92549

MENTA CHOCOLATE

92488

NATELLOSO

Chocolate y avellana.

40133

NUEZ

92121

PÉTALOS DE ROSA

92526

PISTACHO

92081

PLÁTANO CHOCOLATE

Plátano, coulis de chocolate avellana.

92341



PLÁTANO PECÁN CARAMELO

Plátano, nueces pecán caramelizadas, salsa de caramelo.

93106

QUESO FRESCO

94341

REGALIZ

93011

ROCHER AVELLANA

92934

RON CON PASAS

Contiene alcohol.

92101

TRADICIÓN

Helados



referencia *el bote 2,5l* *el litro*

SPÉCULOOS

93396

STRACCIATELLA

92860



TROCITOS DE OREO

92845

VAINILLA AL ESTILO CREMA INGLESA

92011

VAINILLA CROCANTI

94231



VAINILLA MACADAMIA CARAMELO

93105



VAINILLA PECÁN FUDGE

40612

Vainilla, nueces pecán caramelizadas, salsa de caramelo.

VIOLETA

92370

YOGUR BÚLGARO CON GROSELLA

Con coulis de grosellas.

92525

YOGUR BÚLGARO NATURAL

92680

TRADICIÓN



Sorbetes

referencia *el bote 2,5 l* *el litro*

ALBARICOQUE

92531

BANANA

92681

CEREZA GUINDA

92691

COCO

92611

FRAMBUESA

92621

FRESA CON TROCITOS

92541

GROSELLA NEGRA CON BAYAS

92551

LIMÓN

92501

LIMÓN VERDE

92521

TRADICIÓN

Sorbetes



referencia

MANDARINA DE SICILIA

92517

MANGO

92781

MANZANA VERDE

92591

MARACUYÁ

92661

MELOCOTÓN DE VIÑA

82518

MELÓN

92641

MENTA CON HOJAS DE MENTA

92941

MORA

92811

PERA

92561



GAMA CLÁSICA 5L

Helados y Sorbetes

CAFÉ

Helado

referencia
92495

CHOCOLATE

Helado

92490

FRAMBUESA

Sorbete

92663

FRESA

Helado

92492

LECHE MERENGADA

Helado

92670

LIMÓN

Sorbete

92505

MANGO

Sorbete

92666

NATA

Helado

92497

PISTACHO

Helado

92496

TURRÓN

Helado

72539

VAINILLA

Helado

92487

VAINILLA BOURBON

Helado

92480

VAINILLA AL ESTILO CREMA INGLESA

Helado

92211

YOGUR BÚLGARO NATURAL

Helado

92494

FABRICACIÓN A MEDIDA

SOLICITE EL SABOR
DE SU ELECCIÓN Y NOSOTROS
LO CREAREMOS PARA USTED,
LE ENTREGAREMOS UN ESTUDIO DE VIABILIDAD
CON UN PROTOTIPO EN UN PLAZO DE 15 DÍAS
(SUJETO A DISPONIBILIDAD DE INGREDIENTES).

No hay límite para su creatividad



FABRICACIÓN A MEDIDA

A CONTINUACIÓN, UNA MUESTRA DE NUESTRAS ÚLTIMAS CREACIONES A MEDIDA

PARA PERSONALIZAR UN PLATO O UN POSTRE

AGUACATE

AMARETTO (alcohol)

BONIATO MORADO

CHEESECAKE

CILANTRO

CREMA DE ARROZ (alcohol)

FLOR DE LAVANDA

GAMBAS

HIERBA MATE

HIGO TINTO CON LIMA

MAÍZ

MASALA HINOJO

MEMBRILLO

PALOMITAS

PIMIENTA DE SICHUAN

PIÑA CON LIMA

REMOLACHA CON LECHE DE COCO

ROSQUILLAS

VINAGRE DE JEREZ

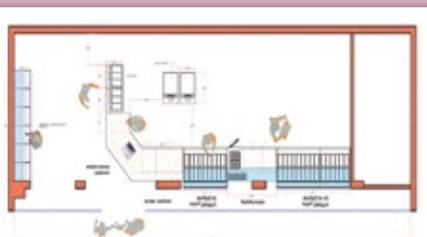
ZANAHORIA

Soluciones

PARA HELADERÍAS

¿ESTÁ PENSANDO EN ABRIR UNA HELADERÍA?

Nosotros le acompañamos en la **apertura y gestión de su heladería**, 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 su proyecto**, la elección del **material y los accesorios**, le asesoramos con nuestra guía completa y equipo de comerciales.



RESALTE SU OFERTA CON UNA CARTA DE POSTRES PERSONALIZADA

¡Provoque el deseo de disfrutar de un buen helado o de terminar la comida con un toque dulce!

La **carta de postres es una herramienta que le permite atraer nuevos clientes**. Confíenos la creación de su carta de postres estándar o personalizada, la haremos destacar con nuestras fotos artísticas.

Se necesita el texto en formato Word y el logo en PNG, SVG, AI o PDF HD



Heladerías



HELADERÍAS

Helados

6 l



referencia

ALGODÓN DE AZÚCAR 93739

ALMENDRA TOSTADA CON TROCITOS IC60302

BANOFFEE 93747
Helado de plátano, coulis de dulce de leche y crumble de sablé bretón.

BLACK COLA **NUEVO** 93831
Helado al estilo chuche cola (color negro).

CAFÉ ARÁBICA 93509

CARAMELO A LA SAL 93504

CARAMELO BROWNIES 93524
Con salsa de caramelo.

CHOCOLATE 92493

CHOCOLATE BLANCO CRUJIENTE 93744

CHOCOLATE BLANCO NATELLOSO AVELLANAS **NUEVO** 93825



CHOCOLATE BROWNIES 93511

COCO CON TROCITOS DE CHOCOLATE 93726

DULCE DE LECHE 93716

FRESA CON TROCITOS 73993

GALLETA MARÍA 93516



HELADERÍAS

Helados

6 l

referencia

K-BUENO

Chocolate y avellana.

IC60386

LECHE MERENGADA

72992

MENTA CHOCOLATE

93506

NATA

72991

PHILADELPHIA

Con coulis de frutos rojos.

IC60331

PISTACHO

Con pistachos tostados.

93505

PITUFO

Caramelo con sabor a frambuesa (color azul).

93746

ROCHER AVELLANA

Con trocitos de avellana.

93839

RON CON PASAS

IC60214

STRACCIATELLA

93510

HELADERÍAS

Helados 6 l



referencia



TROCITOS DE OREO

93507

TURRÓN

72348

TURRÓN DE CHOCOLATE CON TROCITOS

1C60326

UNICORNIO

93941

Caramelo de fresa y plátano, coulis azul con sabor a frambuesa.

VAINILLA BAJO EN AZÚCAR

75048

VAINILLA BOURBON

93500



VAINILLA COOKIES

93514



VAINILLA PECÁN FUDGE

93513

Vainilla, nueces pecán caramelizadas, salsa de caramelo.

VIOLETA

93508

YOGUR BÚLGARO CON ARÁNDANOS

93521

YOGUR BÚLGARO NATURAL

93696

Sorbetes 6 l



FRAMBUESA

FRESA CON TROCITOS

FRESA PLÁTANO NUEVO

HORCHATA

LIMÓN

MANGO

MARACUYÁ

PLÁTANO DE CANARIAS

referencia

93720

93701

93829

IC60165

93693

93724

93705

IC60261

Vasitos individuales para llevar

FRESA SENG SIN GLUTEN

Sorbete Alta Expresión
90912 | 120 ml x 20

LIMÓN EXPRIMIDO SIN GLUTEN

Sorbete Alta Expresión
90911 | 120 ml x 20

MANGO SIN GLUTEN

Sorbete Alta Expresión
90910 | 120 ml x 20

VAINILLA CON VAINAS DE MADAGASCAR SIN GLUTEN

Helado con leche fresca
90915 | 120 ml x 20

CHOCOLATE NEGRO

Sorbete (contiene gluten)
90917 | 120 ml x 20



HELADERÍAS

Helados 7,5 l

NUEVO



referencia

CAFÉ ARÁBICA

93265

CHOCOLATE

93266

COCO CON TROCITOS DE CHOCOLATE

93228

LIMÓN MERENGUE

93271

NATELLOSO

Chocolate y avellana.

93231

PISTACHO

Con pistachos tostados.

93272

PITUFO

Caramelo con sabor a frambuesa (color azul).

93252

STRACCIATELLA

93220

TIRAMISÚ CON MASCARPONE

Contiene alcohol.

93235



TROCITOS DE OREO

93274

VAINILLA BOURBON

93264



VAINILLA COOKIES

93236

VIOLETA

93269

YOGUR BÚLGARO NATURAL

93260

HELADERÍAS

Sorbetes 7,5 l

NUEVO

FRAMBUESA

referencia

93243

LIMÓN

93238

MANGO

93245

MARACUYÁ

93241



Tarros de helado

NUEVO

Tarros de plástico reciclable

AVELLANA ITALIANA CON Salsa DE CHOCOLATE

IC28217 | 150 ml x 20



IC29217 | 500 ml x 12



CHOCOLATE BELGA CON Salsa DE CHOCOLATE

IC28204 | 150 ml x 20



IC29204 | 500 ml x 12



NATA CON Salsa DE CHOCOLATE

IC28205 | 150 ml x 20



IC29205 | 500 ml x 12



VAINILLA CON CARAMELO

IC28201 | 150 ml x 20



IC29201 | 500 ml x 12



YOGUR NATURAL CON MORAS

IC28223 | 150 ml x 20



IC29223 | 500 ml x 12



DÚO DE FRESAS

Sorbete de fresa con salsa de fresa.

IC28207 | 150 ml x 20



IC29207 | 500 ml x 12



HELADOS PARA LLEVAR

Paletinas



CARAMELO A LA SAL

Helado de leche entera, caramelo y un toque de sal.

160265 | 110 g x 25



CHOCOLATE

Helado. 14% de chocolate.

96804 | 110 g x 25



Descubre el icónico helado de México: una explosión de frescura y placer garantizado por las frutas y sus recetas deliciosas.



FRAMBUESA

Sorbete. 59% de pulpa de frambuesa.

160225 | 110 g x 25



FRESA

Sorbete. 70% de pulpa de fresa.

96801 | 110 g x 25



LIMÓN VERDE

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

96817 | 110 g x 25



MANGO

Sorbete. 42% de pulpa de mango.

96818 | 110 g x 25



NARANJA EXPRIMIDA

Sorbete. 74% de zumo de naranja.

160226 | 110 g x 25



PIÑA Y MENTA

Sorbete. 70% de pulpa de piña y 0,2% de menta con pimienta.

96805 | 110 g x 25



PISTACHO

Helado de leche entera y pistacho.

160266 | 110 g x 25



SUNSHINE POWER

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

Receta con vitaminas A, C y E.

160371 | 150 g x 15



NUEVO

BATIDOS PARA LLEVAR

SMOOTHIE

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



COCONUT FEVER

53,6% leche de coco, 26,8% piña,
19,6% plátano.

160232 | 150 g x 15



PAPAYA MANIA

34% fresa, 33% melocotón, 33%
papaya.

160233 | 150 g x 15



PINKY GROOVY

60% fresa, 40% plátano.

160230 | 150 g x 15



FUNNY BERRIES

40% fresa, 40% mora, 20%
frambuesa.

160263 | 150 g x 15



YELLOW SLOW

40% piña, 30% papaya, 30%
mango.

160231 | 150 g x 15



EVER GREEN

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

4008329 | 150 g x 15



FABRICANTE DE POSTRES HELADOS

8 HELADEROS ARTESANOS EN NUESTRO OBRADOR

Elaboramos postres helados en nuestro obrador artesano en el centro de Corbières respetando las reglas de elaboración artesana.

25 ESPECIALIDADES HELADAS DECORADAS A MANO

Postres helados fabricados de la A a la Z: el merengue italiano con azúcar cocido, la nata montada en batidora, las recetas de los helados y sorbetes, el moldeo, la cobertura, el relleno y el acabado. ¡Todo está hecho a mano!

MINUCIOSIDAD, “SAVOIR-FAIRE” Y ASESORAMIENTO

Los clientes nos confían sus fabricaciones a medida ya sea llenar tarrinas para la venta para llevar, quenelles o cubos de helado “listos para servir”, o incluso troncos helados para las panaderías.

Postres helados



Soufflés helados

Sacar 5 minutos antes de servir



NUEVO

SOUFFLÉ FIOR DI LATTE NUBE

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

13 x 2,5 cm

4704 | 65 g x 28



NUEVO

SOUFFLÉ DE BANOFFEE

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

Ø 7 x 4 cm

4648 | 95 g x 12



SOUFFLÉ DE CHOCOLATE

Base sablé de cacao, soufflé de chocolate.

Ø 7 x 3,5 cm

4507 | 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 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 cm

3163 | 105 g x 12



Soufflés helados

Sacar 5 minutos antes de servir



SOUFFLÉ DE GROSELLA NEGRA

Soufflé de mascarpone, interior de merengue, coulis y bayas de grosella negra.

Ø 8 cm

3811 | 90 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 MANGO COCO

Bizcocho melindro, soufflé de coco, coulis de mango y maracuyá.

Ø 7 x 4 cm

4241 | 83 g x 12



SOUFFLÉ DE LIMÓN YUZU

Bizcocho melindro, soufflé de limón y yuzu, coulis de limón y lima.

Ø 7 x 4,2 cm

4242 | 83 g x 12



Postres helados en vasitos

Sacar 5 minutos antes de servir



NUEVO

CHEESECAKE FRAMBUESA

Helado de cheesecake, coulis frambuesa y crumble.

90352 | 110 g x 12



NUEVO

LIMÓN MERENGUE

Helado al estilo tarta de limón, crumble y merengue italiano.

90353 | 95 g x 12



Postres helados individuales

Sacar 5 minutos antes de servir



Preparación del chocolate con leche realizado en nuestro obrador



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 CHOCOLATE PRALINÉ

Helado de chocolate con leche y avellana, cobertura de chocolate con leche.

Decorado con trocitos de avellanas caramelizadas.

9 x 4 x 3,5 cm

90901 | 90 g x 17



SECRETO HELADO FRESA BERGAMOTA

Pasta sablé de mantequilla pura, compota de fresa y bergamota, mousse de mascarpone.

Decorado con virutas de pistacho.

2,5 x 16,5 x 3 cm

4606 | 85 g x 16



CHEESECAKE HELADO FRUTOS ROJOS

Pasta sablé de mantequilla pura, soufflé de crema de queso, coulis de frutos rojos.

Ø 7 x 4 cm

4607 | 95 g x 12



BOLA YUZU MARACUYÁ

Helado de yuzu, interior de merengue, cobertura de maracuyá.

Ø 6,5 x 5 cm

90902 | 70 g x 12



CHOU PARFAIT VAINILLA

Pasta choux crujiente, soufflé de vainilla.

Ø 8 cm

4311 | 55 g x 12



PROFITEROLES HELADO DE VAINILLA

Pasta choux de mantequilla pura rellena de helado de vainilla.

Ø 3 cm

PFCHAPROFITER0003 | 26 g x 50



SURTIDO DE SORBETES EN TARRINA PEQUEÑA

6 sabores: mango, framuesa, limón verde, mandarina, grosella negra y manzana verde. 4 unidades de cada sabor.

40516 | 40 g x 24



Mochis helados

Especialidad asiática hecha de pasta de arroz rellena de helado. Se come de un bocado, con los dedos (al estilo japonés) o cortado en dos en un plato (tendencia comida fusión).



Sacar 5 minutos antes de servir



NUEVO

MOCHI HELADO COCO

Pasta de arroz rellena de helado de coco.

160364 | 35 g x 45



MOCHI HELADO MANGO MARACUYÁ

Pasta de arroz rellena de helado de mango y maracuyá.

96889 | 35 g x 45



MOCHI HELADO FRAMBUESA LICHI

Pasta de arroz rellena de helado de frambuesa lichi.

96890 | 35 g x 45



MOCHI HELADO TÉ VERDE MATCHA

Pasta de arroz rellena de helado de té verde Matcha.

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

Vasitos de helado rellenos con manga pastelera. 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) con un pedido mínimo de 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 5,5 cm

72523 | 70 ml x 48





FABRICANTE DE PASTELERÍA

RESPECTO DEL “SAVOIR-FAIRE” ARTESANO

Nuestros pasteleros hacen pasteles: dan forma y decoran los postres a mano. Prueban cada producción para controlar que cada producto se ajuste a nuestro compromiso de calidad. Todas nuestras masas, cremas, mousses y pulpas de fruta son caseras.

320 REFERENCIAS DE PASTELERÍA EN 4 OBRADORES DE PRODUCCIÓN

Cada obrador está especializado en un tipo de pastelería: desde la pura tradición pastelera francesa hasta la pastelería anglosajona... 320 referencias de pastelería fabricadas con el fin de satisfacer las necesidades de nuestros clientes creando gamas innovadoras y creativas.

300 CREACIONES PERSONALIZADAS AL AÑO



PHILIPPE URRACA

Este gran chef pastelero supervisa las creaciones y desarrollos de nuestro apasionado y experimentado equipo de heladeros y pasteleros.



La Croquanterie
Midi-Pyrénées Pâtisseries



Destiny Foods



La Croquanterie
Le Gourmet Parisien

Pastelería



Creaciones

PHILIPPE URRACA



SUCCÈS PRALINÉ

Bizcocho dacquoise de avellana y almendra, crema praliné. Decorado con avellanas.

Ø 8 cm

4362 | 75 g x 12



ROYAL MACARON

Base de macaron, crujiente de praliné, mousse de chocolate.

Ø 7,5 cm

95300 | 80 g x 12



CÚPULA DE FRUTA

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

Ø 7 cm

4082 | 85 g x 12



CÚPULA DE CHOCOLATE

Bizcocho dacquoise, crujiente de avellana, mousse de chocolate, cobertura de chocolate efecto terciopelo. Ø 7,5 cm

95433 | 80 g x 16





Creaciones

PHILIPPE URRACA



NUEVO

CHOU CHOCOLATE PRALINÉ

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

Ø 7,5 x 6,5 cm

4649 | 95 g x 12



TARTELETA SAINT-HONORÉ

Hojaldre de mantequilla con azúcar moreno, crema Chiboust (combinación de crema pastelera y merengue italiano) con infusión de vainilla, interior de dulce de leche, crema chantilly, chou crujiente. Ø 8 x 6 cm

4460 | 90 g x 12



CHOU CARAMELO

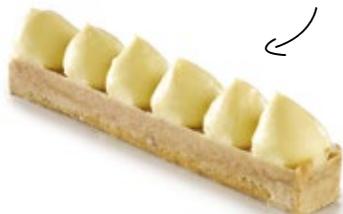
Chou crumble, crema de caramelo. Decorado con un disco de chocolate con leche.

Ø 8 cm

3688 | 85 g x 12



Decórelos para personalizar sus postres



SECRETO DE LIMÓN

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

16 x 2,5 x 4 cm

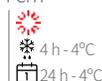
3663 | 100 g x 16



SECRETO DE CHOCOLATE NOUGAT

Pasta sablé, crujiente de nougat, frutos secos, mousse de chocolate de Perú. Decorado con un palito de chocolate. 16 x 2,5 x 4 cm

3664 | 85 g x 16



Todo chocolate

COULANTS SIN GLUTEN



COULANT DE CHOCOLATE SIN GLUTEN

Mantequilla pura.

Ø 8 cm

4184 | 120 g x 16



COULANT DE CHOCOLATE CLASSIC SIN GLUTEN

Ø 8 cm

3417 | 120 g x 36



COULANT DE CHOCOLATE FRÍO SIN GLUTEN

Mantequilla pura.

Ø 8 cm

2831 | 100 g x 24



COULANT DE CHOCOLATE CLASSIC SIN GLUTEN

Ø 8 cm

4042 | 100 g x 32



COULANT DE PRALINÉ SIN GLUTEN

Coulant con mantequilla pura, interior de crema de almendras y avellanas trituradas, chocolate, praliné. Ø 6,5 cm

3659 | 105 g x 23



PASTELERÍA VEGANA

FONDANT DE CHOCOLATE VEGANO

100% vegetal.

Ø 8 cm

4265 | 120 g x 32



Todo chocolate

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



COULANT DE CHOCOLATE COULANT DE CHOCOLATE

Ø 8 cm
3676 | 100 g x 32



Mantequilla pura.
Ø 6,5 cm
2299 | 90 g x 20



NUEVO

COULANT DULCE DE LECHE

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

4656 | 97 g x 23



FONDANT DE CHOCOLATE BLANCO Y NEGRO COULANT DE LIMÓN YUZU

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

4176 | 90 g x 23



Coulant de mantequilla pura,
interior ganache de chocolate
y yuzu.
Ø 6,5 cm

3671 | 105 g x 23



FONDANT DE CHOCOLATE CON SPÉCULOOS

Fondant de chocolate,
interior de pasta de spéculoos.
Ø 8 cm

3114 | 120 g x 18



DÚO DE CHOCOLATE CARAMELO A LA SAL

Coulant de chocolate, interior
de caramelo con un toque de sal,
mantequilla pura. Ø 8 cm

3677 | 115 g x 16



TAPÓN DE CHOCOLATE COULANT

Mantequilla pura.

Ø 6 cm
3674 | 110 g x 22



Todo chocolate



NUEVO

LINGOTE TODO CHOCOLATE

Brownie de chocolate, chocolate crujiente, ganache de chocolate. Decorado con ganache montada de chocolate y pétalos de chocolate. 12,5 x 3 x 4 cm

150040 | 100 g x 14



MILHOJAS DE CHOCOLATE

Láminas de chocolate, crema de chocolate y chocolate con leche, brownie de chocolate.

11 x 3,5 cm

150032 | 95 g x 14

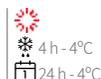


SUCCÈS CHOCOLATE NUECES PECÁN

Bizcocho de cacao, mousse de praliné y chocolate con leche, nueces pecán.

11 x 3 cm

4506 | 65 g x 24



TARTA DE CHOCOLATE AMARGO

Bizcocho joconde de cacao, mousse de chocolate negro, bizcocho genovés empapado en cacao.

9 x 4 cm

1065 | 65 g x 27



LOCURA DE CHOCOLATE

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.

5,3 x 5,3 x 5,5 cm

160074 | 120 g x 20



DELICIA DE CHOCOLATE

Alternando 3 bizcochos y 3 capas de chocolate diferente: joconde de cacao, ganache, dacquoise de cacao, crema de chocolate, genoise de cacao, mousse amargo. Decorado con glaseado y una hoja de chocolate. 5,5 x 5,5 x 4 cm

2330 | 90 g x 30



Todo chocolate



Idea de emplatado



CRUJIENTE DE CHOCOLATE

Mousse de chocolate, crujiente de avellana, ganache de chocolate.

Ø 7 cm

3299 | 100 g x 12



SABLÉ CRUJIENTE DE CHOCOLATE

Pasta sablé de mantequilla pura, crujiente de galleta y ganache de chocolate. Ø 9 cm

3362 | 100 g x 24



SABLÉ FONDANT DE CHOCOLATE

Galleta sablé de mantequilla pura, fondant de chocolate negro.

Ø 7 x 2 cm

4461 | 80 g x 24



TARTELETA DE CHOCOLATE

Pasta dulce, ganache de chocolate de Sudamérica.

Ø 9 cm

96613 | 90 g x 24



PIRÁMIDE DE CHOCOLATE BLANCO

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

7,5 x 7,5 cm

2772 | 80 g x 12

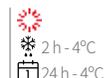


PIRÁMIDE DE CHOCOLATE NEGRO

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

7,5 x 7,5 cm

2770 | 80 g x 12



Todo chocolate



BOMBÓN TRES CHOCOLATES

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

Ø 7 cm

150022 | 90 g x 12



CHOCOLATE, VAINILLA Y CRUJIENTE DE MACADAMIA

Base de crujiente de macadamia, mousse de chocolate 70%, interior de vainilla Bourbon, glaseado de chocolate. Decorado con una lámina de chocolate crujiente y un palito de chocolate. Ø 6 x 4,5 cm

IC18490 | 95 g x 10



DÚO DE CHOCOLATE

Bizcocho, mousse de chocolate negro, mousse de chocolate blanco, glaseado de chocolate. Decorado con una frambuesa y una lámina de chocolate blanco. Ø 6,5 cm

100292 | 95 g x 18



CONO DE CHOCOLATE AVELLANA

Bizcocho de cacao, mousse de avellana, interior líquido de chocolate, cobertura de chocolate. Decorado con ganache de chocolate.

Ø 7 cm

100293 | 85 g x 18



CUBO TRES CHOCOLATES

Bizcocho de cacao, composición de tres mousses de chocolate: negro, con leche y blanco. Decorado con una almendra bañada en chocolate.

6 x 6 x 4,8 cm

160001 | 90 g x 20



TERCIOPELO DE CHOCOLATE

Galleta sablé de cacao, mousse de chocolate, interior de trozos de chocolate crujiente, cobertura de chocolate con efecto terciopelo. Decorado con una lámina de chocolate. 6 x 6 x 4 cm

100317 | 76 g x 18



Todo chocolate

Esta tarta de nuestra infancia se distingue de otras tartas de chocolate por su textura suave y ligera. Su receta también contiene menos huevo y más harina que el fondant.



NUEVO

PASTEL DE LA ABUELA

Mantequilla pura.

Ø 7 cm

3912 | 80 g x 23



Idea de emplatado



PASTEL DE CHOCOLATE

24% de chocolate. Precortado en 12 raciones.

Ø 26 cm

3950 | 1,2 kg x 1



PASTEL DE CHOCOLATE DE LA ABUELA

Receta tradicional con mantequilla pura, 24% de chocolate. Precortado en 12 raciones.

Ø 26 cm

3949 | 1,2 kg x 1



Menos azúcar, más placer

NUEVO



Nuestro objetivo:

- Aumentar el placer mientras **reducimos la tasa de sacarosa**
- Reemplazar las harinas blancas con **productos brutos ricos en fibras y vitaminas**
- Tener una **lista corta de ingredientes**



CUADRADO DE CHOCOLATE

Pasta sablé de chocolate elaborado con harina de garbanzo, harina de arroz y azúcar integral de flor de coco. Galleta sin harina tipo brownie. Chocolate cremoso con azúcar integral y glaseado de chocolate 73%.

5,8 x 5,8 cm
95430 | 70 g x 24



Idea de emplatado



FINGER CHEESECAKE

Pasta sablé de mantequilla pura y azúcar de flor de coco, crema queso fresco (45%), mousse de zumo de limón de Sicilia endulzada con sirope de agave.
12 x 3 cm

4705 | 90 g x 27



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



Fingers



FINGER DE COCO Y PIÑA

Bizcocho dacquoise de coco, compota de piña con trocitos, mousse de coco, glaseado de mango. 13 x 2,5 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. 13 x 2,5 cm

4194 | 78 g x 28



FINGER DE PANNA COTTA Y FRAMBUESA

Bizcocho joconde de almendras, crujiente de chocolate blanco, panna cotta, compota de frambuesa. 13 x 2,5 cm

4508 | 70 g x 28



FINGER SABOR DE JAPÓN

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

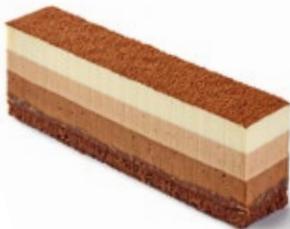
3567 | 70 g x 28



FINGER DE NOUGAT Y PISTACHO

Bizcocho joconde, crujiente de pistacho, mousse de nougat con virutas de pistacho. 13 x 2,5 cm

4511 | 55 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. 13 x 2,5 cm

95359 | 90 g x 33



FINGER DE CHOCOLATE

Bizcocho dacquoise, crujiente de praliné, mousse de chocolate negro, cobertura de cacao efecto terciopelo. 13 x 2,5 cm

4186 | 70 g x 28



OPÉRA FINGER

Bizcocho joconde empapado en café, ganache de chocolate y café, crema de mantequilla y café, cobertura de chocolate. 18 x 2 cm

2211 | 69 g x 28



Tartas tatin

La tarta Tatin es una variante de la tarta de manzana en la que las manzanas han sido caramelizadas en mantequilla y azúcar, antes de incorporar la masa. Su peculiaridad es que se trata de una tarta montada al revés, es decir, para su elaboración las manzanas se ponen debajo y la masa encima.



NUEVA RECETA

TARTA TATIN 100G

Pasta brisa con manzanas caramelizadas.

Ø 7 cm

95611 | 100 g x 28



TARTA TATIN 120G

Pasta de hojaldre con manzanas caramelizadas.

Ø 10 cm

95626 | 120 g x 20



NUEVA RECETA

TARTA TATIN 180G

Pasta brisa con manzanas caramelizadas.

Ø 10 cm

95627 | 180 g x 24



TATIN DE HIGOS

Pasta dulce, higos frescos caramelizados, caramelo.

Ø 10 cm

4091 | 130 g x 22



NUEVA RECETA

TARTA TATIN Ø 24

Pasta sablé con medias manzanas caramelizadas y doradas lentamente al horno.

Ø 24 cm

IC13030 | 1,4 kg x 1



NUEVA RECETA

TARTA TATIN Ø 28

Pasta brisa de mantequilla con manzanas caramelizadas.

Ø 28 cm

95631 | 1,8 kg x 1



Especialidades de manzana



TARTA FINA DE MANZANA CON MANTEQUILLA SALADA

Pasta de hojaldre, trozos de manzana, mantequilla salada, glaseado. Ø 18 cm

4092 | 140 g x 11



TARTA FINA DE MANZANA CON COMPOTA

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

3280 | 125 g x 24



TARTA FINA DE MANZANA Ø 12

Pasta de hojaldre, trozos de manzana, glaseado. Ø 12 cm

3668 | 90 g x 24



TARTA FINA DE MANZANA Ø 10

Pasta de hojaldre con mantequilla, compota de manzana. Ø 10 cm

3554 | 70 g x 27



SABLÉ DE MANZANA

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

96523 | 110 g x 24



APPLE PIE

Pasta sablé, compota de manzana con trozos de manzanas asadas con canela, crumble tostado. 8,3 x 4 x 3,5 cm

160008 | 100 g x 21



TARTA DE MANZANA A LA ANTIGUA

Pasta fina rellena de manzanas y un toque de Armagnac. Ø 9,3 cm

66186 | 70 g x 30



CRUMBLE DE MANZANA Y ALBARICOQUE

Trozos de manzana, albaricoque, canela, crumble. Ø 9,5 x 2 cm

90597 | 140 g x 27



SABLÉ DE MANZANA Y FRUTOS ROJOS

Pasta sablé con mantequilla, trozos de manzana, frutos rojos (cerezas, grosellas y frambuesas), crumble. Ø 9,5 x 1,5 cm

96388 | 100 g x 24



Tartas individuales



SABLÉ DE FRESAS Y FRAMBUESAS

Pasta sablé, crema de almendra, fresas, frambuesas, zumo de frambuesas Milano.

Ø 7 x 4 cm

1432 | 120 g x 20



SABLÉ COULANT CARAMELO

Galleta sablé de grué de cacao, chocolate con leche y caramelo. Mantequilla pura y huevos camperos. Ø 7 x 4 cm

4574 | 80 g x 36



SABLÉ DE HIGOS ASADOS Ø 12

Pasta sablé de mantequilla y avellana, crema de almendra y pistacho, higos asados. Ø 12 cm

1157 | 140 g x 12



SABLÉ DE HIGOS ASADOS Ø 10

Pasta sablé de mantequilla y avellana, crema de almendra y pistacho, higos asados. Ø 10 cm

3660 | 100 g x 18



Brioche de mantequilla hecho por nuestros pasteleros y cocinado como una torrija



BRIOCHE ESTILO TORRIJA

Brioche, huevo, crema, azúcar, caramelizado al horno. Ø 9 x 2 cm

90611 | 120 g x 36



CARAMELIZADO DE MANGO

Bizcocho, trozos de mango en cubos, salsa de caramelo. Ø 8 cm

3002 | 100 g x 16



Tartas individuales

Merengue flambeado a mano
por nuestros pasteleros



TARTELETA DE LIMÓN MERENGADA Ø 9

Pasta dulce con crema de limón
y 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 Y YUZU

Pasta dulce con crema de limón
y yuzu. Ø 8 cm

ITAYUZ03008 | 65 g x 12



TARTELETA DE LIMÓN

Pasta dulce con crema de limón.

Ø 9 cm

90778 | 90 g x 24



PASTEL DE NATA

Auténtico Pastel de Nata cocido.
Fabricado en Portugal. Calentar
algunos minutos al horno. Ø 7 cm

96718 | 70 g x 60



TARTA DE SANTIAGO

Tarta de almendras espolvoreada
con azúcar glas.

Ø 8,5 cm

160094 | 75 g x 12



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



CHEESECAKE CHOCOLATE BLANCO

Pasta sablé de mantequilla, crema de queso fresco, trocitos de chocolate blanco.

Ø 7 cm

90685 | 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 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



CHEESECAKE LIMÓN YUZU

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

Ø 7 cm

90747 | 90 g x 36



Brownies

Idea de emplatado



BROWNIE

6 x 6,2 cm

4183 | 70 g x 48



BROWNIE CON NUECES

Brownie de chocolate con mantequilla pura, nueces troceadas.

6 x 6,2 cm

2780 | 70 g x 48



BROWNIE DULCE DE LECHE

Brownie de chocolate con dulce de leche. Decorado con nueces.

6 x 6 cm

160004 | 85 g x 20



Brookies®

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



BROOKIE®

Brownie de chocolate (16% de chocolate) y mantequilla, cookie con mantequilla y pepitas de chocolate. Ø 7,5 cm

4076 | 80 g x 26



NUEVO

BROOKIE® FINGER

Brownie con trocitos de cookies. Mantequilla pura y huevos camperos.

11 x 3 cm

4701 | 50 g x 60



Cookies para hornear

Dejar 4 cm entre cada cookie durante la cocción



COOKIE TRIPLE CHOCOLATE

01273573 | 80 g x 90



COOKIE DE CHOCOLATE NEGRO Y CON LECHE

01273565 | 80 g x 90



COOKIE DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESA

01273581 | 80 g x 90



MUFFIN DE CACAO VIRUTAS DE CHOCOLATE NEGRO

9,3% de virutas de chocolate negro, 3,2% de cacao en polvo.

160211 | 125 g x 40



MUFFIN DE CHOCOLATE AVELLANA

21% relleno de chocolate avellana.

96318 | 95 g x 20



Muffins



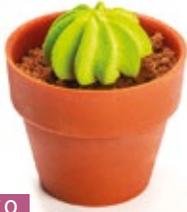
MUFFIN DE ARÁNDANOS

10% de arándanos.

01222497 | 100 g x 32



Trampantojos



NUEVO
**MACETA
DE TIRAMISÚ**

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

Ø 6 x 6,5 cm

160148 | 85 g x 20



**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



MANDARINA

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

Ø 5,7 cm

150031 | 75 g x 12



CEREZA CHÉRIE

Galleta de avellana, mousse de Guinda, interior al kirsch, cobertura de chocolate negro. Decorado con un palito de chocolate negro.

Ø 6 cm

160119 | 95 g x 19



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



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



Creaciones originales



NUEVO

CAMPANA DE SPÉCULOOS CON MANZANAS

Base sablé de chocolate, mousse de spéculoos, interior de manzanas caramelizadas, glaseado de chocolate negro. Decorado con nips de cacao y un Pailletté Feuilletine bañado en oro. Ø 5,5 x 6,5 cm

160145 | 75 g x 12



EL T

Tiramisú cubierto de chocolate. Bizcocho melindro empapado con licor de café, mousse de mascarpone, cobertura de chocolate.

14 x 5,5 x 5,5 cm

1995 | 115 g x 14



ENTREMET TRES SEMILLAS

Bizcocho de chocolate sin harina, crujiente de semillas de calabaza, girasol y quinoa, mousse de chocolate negro. Decorado con granola casera. 9 x 4 x 3,5 cm

95387 | 70 g x 20



TIRAMI-CHOU

Chou crujiente con sabor intenso a café, crema de chocolate y café, mousse de mascarpone.

Ø 7,5 cm

4577 | 75 g x 12



PANAL MIEL Y PIÑA

Bizcocho magdalena crujiente, miel en texturas (toffee, mousse y ganache montada), gelé de piña. Decorado con chocolate blanco con caramelo. 6,5 x 4 cm

160139 | 75 g x 20



PUZLE CHOCOLATE MANDARINA

Brownie de chocolate blanco, ganache de chocolate con cítricos, mousse y brillo de mandarina.

5,8 x 5,8 x 4,2 cm

160143 | 80 g x 20



Éclairs

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



ÉCLAIR DE VAINILLA

Pasta choux con mantequilla pura, crema pastelera sabor vainilla.

14 cm

160217 | 80 g x 28



ÉCLAIR DE CAFÉ

Pasta choux con mantequilla pura, crema pastelera sabor café.

14 cm

160216 | 80 g x 28



ÉCLAIR DE CHOCOLATE

Pasta choux con mantequilla pura, crema pastelera sabor chocolate.

14 cm

160215 | 80 g x 28



Postres individuales

Sin aceite de palma



BABA AL RON

Baba remojado en ron, 0% de grasa, sin aceite de palma.

5 x 9,5 cm

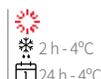
95620 | 130 g x 15



TIRAMISÚ

Bizcocho melindro empapado en licor de café, mousse de tiramisú con mascarpone (viene sin cacao en polvo). Ø 7 cm

3228 | 100 g x 12



Postres individuales



NUEVO

SEMIESFERA DE MARACUYÁ Y CHOCOLATE BLANCO

Media esfera de chocolate con leche, mousse de chocolate blanco con cítricos, interior de crema de maracuyá, mousse de vainilla. Decorado con una hoja de chocolate. Ø 7 x 6 cm

150041 | 95 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



NAMELAKA CHOCOLATE AVELLANA

Bretón de cacao, cremoso praliné, namelaka de chocolate negro, cobertura de chocolate negro, brillo de cacao.

8,4 x 4,3 x 4 cm

160128 | 85 g x 21



NAMELAKA CACAHUETE CHOCOLATE

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

8,3 x 4 cm

160002 | 95 g x 21



ENREJADO DE COCO

Bizcocho, mousse de coco, ganache de chocolate, envuelto en una reja de chocolate. Decorado con coco rallado y una bola de chocolate.

Ø 6,5 cm

IC18580 | 100 g x 10



PARFAIT COCO

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

Ø 7 cm

4078 | 78 g x 12



Postres individuales



NUEVO

LICHI GROSELLAS NEGRAS

Galleta sablé, mousse de lichi, interior de grosellas negras.

6 x 3,5 cm

100341 | 70 g x 18



NUEVO

FLOR DE YUZU MANDARINA

Galleta sablé, mousse de yuzu, interior de mandarina.

6 x 3,5 cm

100342 | 70 g x 18



BOMBA DE FRUTOS ROJOS

Galleta sablé, mousse de frutos rojos: pulpa de fresa y frambuesa, interior de compota de fresa, cobertura de cacao efecto terciopelo.

Decorado con una gota de mermelada de fresa y lámina de chocolate blanco. Ø 7 x 5 cm

100321 | 95 g x 18



SOL DE MARACUYÁ

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

Ø 7 x 4 cm

100319 | 85 g x 18



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



NUEVA RECETA

PAÑUELO DE YOGUR

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

150002 | 86 g x 12



Postres individuales



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



NUEVA RECETA

LEMON PIE

Sablé bretón con cremoso de limón y merengue flambeado. 11 x 3 cm

160149 | 95 g x 27



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



OVALADO DE CHOCOLATE BLANCO MARACUYÁ

Mousse de chocolate blanco y crema de maracuyá.

100296 | 80 g x 18



CRUJIENTE DE FRUTOS ROJOS MARACUYÁ

Biscocho 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

Biscocho de chocolate, lámina de chocolate blanco y mousse de avellana. Decorado con avellanas.

Ø 7 x 3 cm

160071 | 90 g x 20



MASSINI INDIVIDUAL

Alternando 3 capas de biscocho con trufa y nata. Acabado con yema tostada.

Ø 6,5 cm

160115 | 75 g x 20



Postres individuales



ZANAHORIA Y COCO

Bizcocho de zanahoria y nueces, mousse de coco.

8 x 4 cm

160014 | 100 g x 21



LINGOTE DE TURRÓN

Bizcocho de cacao, mousse de turrón jijona, interior de crujiente de almendra, cobertura de granillo de almendra. 10 x 4,5 x 2,5 cm

IC18960 | 90 g x 12



PANNA COTTA CON HIGOS PAN DE ESPECIAS

Pan de especias, compota de higos, bizcocho succès, panna cotta. 9 x 4 cm

1647 | 95 g x 27



FRAMBUESA CON FRUTOS ROJOS

Bizcocho joconde, mousse de frambuesa con frutas del bosque, glaseado de frambuesa. 9 x 4 cm

1102 | 65 g x 27



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 CHOCOLATES

Bizcocho, mousse de chocolate negro, mousse de chocolate blanco.

Cortado en 24 porciones. 36 x 24 cm

100300 | 1,5 kg x 1



SAN MARCOS

Bizcocho, crema pastelera, nata, yema confitada, gelatina.

Cortado en 24 porciones. 36 x 24 cm

100299 | 1,8 kg x 1



Vasos de cristal



COCO, CACAO Y ALBARICOQUE

Gelé de albaricoque, bizcocho de cacao, mousse de coco, crocante de coco.

Ø 6 x 7 cm

160140 | 85 g x 20



FRESA EN TEXTURAS

Cremoso de fresas, fresas semiconfitadas, mousse de fresa, streusel.

Ø 6 x 7 cm

160141 | 90 g x 20



PLÁTANO, CAMELO Y VAINILLA

Toffee caramelo plátano, bizcocho plátano, mousse de vainilla, streusel de cacao, perlas crocantes. Ø 6 x 7 cm

160142 | 70 g x 20



DOS CHOCOLATES Y BROWNIE

Mousse de chocolate blanco, cremoso de chocolate, trozos de brownie.

Ø 5 cm

IC19101 | 120 ml x 12



YOGUR Y FRUTAS DEL BOSQUE

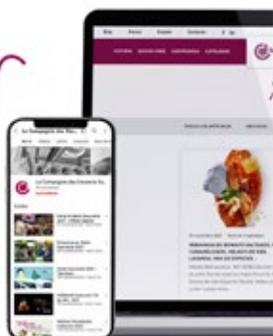
Mousse de yogur búlgaro, confitura de frutos rojos, trozos de bizcocho.

Ø 5 cm

IC19104 | 120 ml x 12



IDEAS DE EMPLATADOS



Si busca ideas de **emplatados originales y creativos** para su menú, le invitamos a consultar la sección IDEAS DE EMPLATADOS en el Blog de nuestra página web:

www.compagniedesserts.com/es

En nuestro canal de **Youtube** (La Compagnie des Desserts España), también podrá descubrir ideas de **maridaje y de presentación con nuestros productos** a través de nuestros videos y webinar.

LOS POSTRES QUE VIAJAN



Para la venta para llevar, es fundamental cuidar tanto el contenido como el envase. Ante el auge del servicio de comida a domicilio y del take-away, hemos desarrollado una gama de **productos adaptados para el transporte**.

Con ello, pretendemos ofrecerle una solución y ayudarle a encontrar los postres y helados más adecuados para completar su oferta de **Delivery o Take-Away**, garantizando la seguridad de un producto totalmente protegido y sin necesidad de manipular.

Take-Away



Helados y Sorbetes para llevar



Tarros de helado **NUEVO**

Tarros de plástico reciclable

AVELLANA ITALIANA CON SALSAS DE CHOCOLATE

IC28217 | 150 ml x 20



IC29217 | 500 ml x 12



CHOCOLATE BELGA CON SALSAS DE CHOCOLATE

IC28204 | 150 ml x 20



IC29204 | 500 ml x 12



NATA CON SALSAS DE CHOCOLATE

IC28205 | 150 ml x 20



IC29205 | 500 ml x 12



VAINILLA CON CARAMELO

IC28201 | 150 ml x 20



IC29201 | 500 ml x 12



YOGUR NATURAL CON MORAS

IC28223 | 150 ml x 20



IC29223 | 500 ml x 12



DÚO DE FRESAS

Sorbete de fresa con salsa de fresa.

IC28207 | 150 ml x 20



IC29207 | 500 ml x 12



Vasitos individuales

FRESA SENGASIN GLUTEN

Sorbete Alta Expresión

90912 | 120 ml x 20

LIMÓN EXPRESIDOSIN GLUTEN

Sorbete Alta Expresión

90911 | 120 ml x 20

MANGOSIN GLUTEN

Sorbete Alta Expresión

90910 | 120 ml x 20

VAINILLA CON VAINAS DE MADAGASCAR SIN GLUTEN

Helado con leche fresca

90915 | 120 ml x 20

CHOCOLATE NEGRO

Sorbete (contiene gluten)

90917 | 120 ml x 20



Paletinas



Descubre el icónico helado de México: una explosión de frescura y placer garantizado por las frutas y sus recetas deliciosas.



CARAMELO A LA SAL

Helado de leche entera, caramelo y un toque de sal.
160265 | 110 g x 25



CHOCOLATE

Helado. 14% de chocolate.
96804 | 110 g x 25



FRAMBUESA

Sorbete. 59% de pulpa de frambuesa.

160225 | 110 g x 25



FRESA

Sorbete. 70% de pulpa de fresa.

96801 | 110 g x 25



LIMÓN VERDE

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

96817 | 110 g x 25



MANGO

Sorbete. 42% de pulpa de mango.

96818 | 110 g x 25



NARANJA EXPRIMIDA

Sorbete. 74% de zumo de naranja.

160226 | 110 g x 25



PIÑA Y MENTA

Sorbete. 70% de pulpa de piña y 0,2% de menta con pimienta.

96805 | 110 g x 25



PISTACHO

Helado de leche entera y pistacho.

160266 | 110 g x 25

Tarros para llevar

Tarros de plástico reciclable



NUEVO

CAPPUCCINO CHOCOLATE

Mousse de chocolate con leche con café, streusel de cacao, glaseado de chocolate con leche y perlas crujientes. Ø 7 cm

150044 | 85 g x 16



NUEVO

CARROT CAKE

Bizcocho de zanahoria, crema de queso, nueces y pasas.

Ø 7 cm

150045 | 85 g x 16



CHEESECAKE

Mousse de queso, mermelada de grosella negra, galleta. Ø 7 cm

150027 | 90 g x 16



LEMON PIE

Crema de limón, merengue, streusel. Ø 7 cm

150028 | 80 g x 16



ROCHER AVELLANA

Mousse de chocolate con leche, cremoso de avellana, crujiente de avellana, bizcocho de avellana, glaseado de chocolate con leche.

Ø 7 cm

150039 | 100 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 para llevar



NUEVO

BANOFFEE

Trocitos de spéculoos, puré de plátano (35%), mousse de mascarpone, interior dulce de leche. Ø 7 x 4,5 cm

4702 | 67 g x 12



LATA DOS CHOCOLATES Y BROWNIE

Mousse de chocolate blanco y chocolate negro 70%, trocitos de bizcocho brownie. Ø 6 x 5,9 cm

IC16007 | 90 g x 12



MOUSSE DE CHOCOLATE Y BROWNIE

Trocitos de bizcocho de cacao, confitura de frambuesa, mousse de chocolate.

Ø 6 x 4,5 cm

IC16001 | 60 g x 18



NUEVO PACKAGING

TARTA LIMÓN MERENGADA

Crumble avellana, crema de limón de Sicilia, merengue.

Ø 7 x 4,5 cm

4698 | 65 g x 12



LATA CHOCOLATE BLANCO MANGO FRUTOS ROJOS

Cremoso de mango, trocitos de bizcocho, confitura de frutos rojos, mousse de chocolate blanco. Ø 6 x 5,8 cm

IC16006 | 100 g x 12



MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO

Trocitos de bizcocho de cacao, confitura de frambuesa, mousse de chocolate blanco.

Ø 6 x 4,6 cm

IC16002 | 60 g x 18



MINI CARROT CAKE

Bizcocho de zanahoria, crema de nata y queso, confitura de albaricoque. Ø 6 x 4,8 cm

IC16004 | 50 g x 10



MINI RED VELVET

Bizcocho de remolacha, crema de nata y queso, confitura de fresa. Ø 6 x 4,9 cm

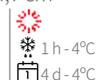
IC16005 | 50 g x 10



MINI SACHER

Bizcocho de cacao, mermelada de frambuesa, bañado con ganache de chocolate. Ø 6 x 4,7 cm

IC16003 | 50 g x 10



Snacking

Embalaje individual



GOFRES DE LIEJA

Gofre de Lieja con trocitos de azúcar, sin aceite de palma. Posibilidad de calentar.

13,5 x 10 x 2,5 cm
96767 | 100 g x 48



Cookies horneadas

Embalaje individual



MEGA COOKIE DOBLE CHOCOLATE

Ø 12,5 cm

02320513 | 103 g x 36



MEGA COOKIE PEPITAS DE CHOCOLATE CON LECHE

Ø 12,5 cm

02320563 | 103 g x 36



COOKIE ARÁNDANOS CHOCOLATE BLANCO

Ø 8,8 cm

96919 | 62 g x 50



COOKIE TRES CHOCOLATES

Ø 8,8 cm

96918 | 62 g x 50



COOKIE PEPITAS DE CHOCOLATE CON LECHE

Ø 8,8 cm

902438 | 50 g x 54



Postres para compartir



Pastelería anglosajona precortada



PECAN PIE SIN GLUTEN

Pasta dulce de harina de arroz y de maíz con un 16,7% de nueces pecán.

Precortada en 14 raciones. Ø 27 cm

4209 | 1,05 kg x 1



PECAN PIE

Tarta con nueces pecán.

Precortada en 14 raciones.

Ø 26 cm

3211 | 1,4 kg x 1



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



APPLE PIE

Precortada en 14 raciones.

Ø 28 cm

LPIAPP01001 | 2,2 kg x 1



LEMON PIE

Precortada en 14 raciones.

Ø 25 x 4 cm

NCGCIT02001 | 1,6 kg x 1



Pastelería anglosajona precortada



CARROT CAKE

Bizcocho con zanahorias frescas y nueces.
Glaseado. 2 capas. Precortado en 14 raciones.
Ø 23 x 8 cm

LCACAR11001 | 1,785 kg x 1



RED VELVET CAKE

Bizcocho de cacao con crema de queso. 2 capas.
Precortado en 14 raciones.
Ø 22 x 7 cm

LCARED01001 | 1,6 kg x 1



BANOFFEE PIE

Base de galleta, crema de plátano, caramelo y nata.
Precortado en 14 raciones. Ø 24 x 4,5 cm

LFLBAN05001 | 2,15 kg x 1



FUDGE CAKE

3 capas. Precortado en 16 raciones.
Ø 22 x 8 cm

LCACH017001 | 2 kg x 1



BIRTHDAY CAKE

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

Ø 15 x 6 cm

LCABIR03002 | 1,2 kg x 2



Pastelería anglosajona precortada



ORIGINAL CHEESECAKE

Auténtico cheesecake con crema de queso fresco. Precortado en 14 raciones.

Ø 26 cm

3415 | 1,4 kg x 1



CHEESECAKE FRAMBUESA

Pasta sablé, crema de queso, coulis de frambuesa. Precortado en 14 raciones.

Ø 26 cm

3442 | 1,4 kg x 1



CHEESECAKE DE VAINILLA

Típico cheesecake al estilo americano cocido al horno con vainilla de Madagascar y base de galleta crujiente. Precortado en 8 raciones.

Ø 20 x 3,5 cm

LCCBAM02001 | 1,15 kg x 1



CHEESECAKE AMERICANO DE LIMÓN

Cheesecake de limón cocido al horno con base de galleta crujiente.

Precortado en 16 raciones.

Ø 25 x 5,5 cm

LCCBPL10001 | 2,25 kg x 1



Pastelería anglosajona precortada



CHEESECAKE CON GALLETA OREO

Cremoso cheesecake con base de galleta de chocolate con trocitos de galleta Oreo. Decorado con mini Oreo y salsa de chocolate. Precortado en 14 raciones. Ø 25 x 5,5 cm

LCCORE03001 | 1,7 kg x 1



CHEESECAKE CON CARAMELO Y CHOCOLATE

Cremoso cheesecake con trocitos de caramelo y chocolate. Precortado en 14 raciones. Ø 24 x 4 cm

LCCHON04001 | 1,98 kg x 1



CHEESECAKE DE CHOCOLATE FUDGE

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

LCCCHO15001 | 1,75 kg x 1



CHEESECAKE DE CARAMELO A LA SAL

Cheesecake cocido al horno con caramelo salado. Precortado en 14 raciones.

Ø 25 x 3,5 cm

LCCSAL02001 | 1,5 kg x 1



Tartas

Manzanas colocadas
a mano



TARTA DE MANZANA NORMANDE (PARA HORNEAR)

Pasta sablé de mantequilla pura con manzanas frescas.

Ø 23 cm

96624 | 670 g x 6



TARTA DE MANZANA CON CREMA

Pasta sablé con crema pastelera y trozos de manzanas. Glaseado.

Ø 27 cm

160076 | 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



TARTA DE LIMÓN MERENGADA

Pasta sablé de mantequilla pura, crema de limón y merengue italiano dorado al horno.

Ø 28 cm

95302 | 1,1 kg x 3



Tartas para cortar



TARTA DE SANTIAGO

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

95540 | 1 kg x 1



TARTA SACHER

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

160138 | 1,15 kg x 1



TARTA FRAISIER

Tarta con mousse de fresas y frambuesas e interior de compota de fresones.
Ø 22 x 4,5 cm

100322 | 900 g x 1



TARTA DÚO DE CHOCOLATES

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

100008 | 900 g x 1



TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS

Pasta sablé de mantequilla, mousse de queso y cobertura de arándanos.
Ø 25 x 30 cm

160073 | 1,1 kg x 1



Cakes precortados y para cortar



CAKE CHOCOLATE GANACHE CHOCOLATE

Bizcocho de chocolate y glaseado de chocolate.
Precortado en 17 raciones.

33 x 9 cm

160275 | 1,35 kg x 2



CAKE DE LIMÓN AMAPOLA GLASEADO LIMÓN

Bizcocho de limón (2% ralladura de limón), semillas
de amapola y glaseado de limón (verde y amarillo).
Precortado en 17 raciones. 33 x 9 cm

160272 | 1,35 kg x 2



CAKE DE LIMÓN

Bizcocho de limón elaborado con mantequilla
marrón, polvo de almendras y ralladuras de limón.
Para cortar. 23,7 x 10,8 cm

3563 | 1 kg x 3



CAKE MARMOLEADO CHOCOLATE GANACHE CHOCOLATE

Bizcocho marmoleado con chocolate
y glaseado de chocolate.
Precortado en 17 raciones.

33 x 9 cm

160274 | 1,35 kg x 2



CAKE MARMOLEADO DE CHOCOLATE

Sutil unión entre un cake natural de mantequilla
pura y un financier de chocolate hecho con
mantequilla pura marrón y polvo de almendras.
Para cortar. 23,7 x 10,8 cm

4046 | 650 g x 4



Biscochos para cortar



BIZCOCHO DE LIMÓN Y CROCANTE

38 x 28 x 3,8 cm

160106 | 2,3 kg x 1



BIZCOCHO DE CANELA Y FRUTOS SECOS

38 x 28 x 3,8 cm

160107 | 2,3 kg x 1



BIZCOCHO DE CINCO ESPECIAS Y PIPAS

38 x 28 x 3,8 cm

160108 | 2,3 kg x 1



BIZCOCHO DE MANZANA

Biscocho esponjoso con cubos de manzana.
35 x 27 cm

3832 | 1,3 kg x 1



Bandas



TIRAMISÚ SAVOIARDI

Tradicional tarta de tiramisú con bizcochos savoiardi empapados en café y mascarpone.

32 x 11 cm

150013 | 1 kg x 2



TIRAMISÚ A LA CUCHARA

Biscocho melindro, mousse de mascarpone y biscocho genovés empapado en café.

36 x 27 x 5 cm

3687 | 2,8 kg x 1



TIRAMISÚ

Biscocho melindro, mousse de mascarpone, biscocho genovés empapado en café y cobertura de cacao en polvo. 38,5 x 10 cm

95306 | 800 g x 3



TRES CHOCOLATES

Biscocho joconde con mousses de tres chocolates: negro, con leche y blanco.

36 x 9 x 3 cm

1019 | 610 g x 3



OPÉRA

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

36 x 9 x 2 cm

2552 | 640 g x 3



CRUJIENTE DE CHOCOLATE Y AVELLANA

Biscocho joconde de cacao, crujiente de avellana, mousse de chocolate negro, biscocho genovés de cacao. Decorado con granulado de chocolate. 36 x 9 x 3 cm

1088 | 750 g x 3



Minis dulces y salados



Banquetes y catering salados

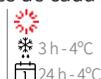


NUEVO

CANAPÉS VEGETARIANOS

6 sabores. Burger con crema de cilantro yuzu, guisantes de nieve, salsa teriyaki, sésamo tostado. Sandwich 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, guisantes de nieve. 9 unidades de cada sabor.

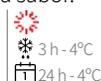
TDP000096 | 11 g x 54



CANAPÉS SALADOS TRADICIÓN

9 sabores: financier de tomate y crema de queso de cabra, pan nórdico de cangrejo y guacamole, pan negro con rilette 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 pimienta 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 | 10 g x 54



BANDEJA DE MINI BRIOCHES SALADOS

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

96595 | 13 g x 40



Banquetes y catering salados



NUEVO

SURTIDO DE BUÑUELOS

3 sabores en paquetes de 1 kg :
bacalao, verduras, gambas.

96975 | 12,5 g x 240



MINI BOCADOS 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



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



SURTIDO DE MINI QUICHES DELICIA

Mini quiches precocidas. 125 unidades repartidas en 5 bandejas de 25 piezas para hornear. 5 sabores: salmón-eneldo, tomate queso de cabra-albahaca, tartiflette (patatas gratinadas con queso reblochon y bacón), champiñones-ajo-perejil, coliflor-brócoli.

Ø 3 x 4 cm

96781 | 18 g x 125



Banquetes y catering salados



SURTIDO DE PAN POP ART

4 sabores: piperade, 4 pimentas, limón, nueces.
4 bolsas de 60 piezas.
5 x 5 cm

160250 | 30 g x 240



MINI PAN NÓRDICO

Mini pan nórdico de masa madre para canapés
o mini sandwiches. Ideal con salmón marinado.
Aprox. 300 unidades. Ø 4 cm

160347 | 1 kg



BOCADOS 4 SABORES

4 sabores: multicereales, aceitunas verdes (10%),
tomillo-tomates confitados, Parmigiano Reggiano
(10%). 100 unidades de cada sabor. 4,5 x 4,5 cm

160374 | 20 g x 240



MINI FOCCACIA

Panecillo con sal gorda de Guérande.

5 x 5 cm
96552 | 22 g x 150



Banquetes y catering salados



MINI PAN DE LECHE

Pasta brioche de mantequilla pura con huevos. Listo para rellenar.
Ø 7,7 x 0,5 cm

160270 | 15 g x 150



MINI PAN DE LECHE VARIOS COLORES

Mini pan de leche para realizar bocadillos coloridos. 3 colores: amarillo, verde y rosa. 25 unidades de cada color.

96735 | 10 g x 75



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

Miga y topping de semillas. Ø 5 cm

96355 | 22 g x 150



Petits choux y Macarons



Idea de emplatado



SURTIDO CHOUX CHOCOLATES GRAN RESERVA

Petits choux con glaseado de chocolate, 2 sabores: chocolate negro puro ITAKUJA de Brasil a partir de una doble fermentación con pulpa de maracuyá y chocolate blanco WAINA con notas intensas de leche fresca con un toque de crema y de vaina de vainilla Bourbon.

Ø 4 cm

95488 | 16 g x 48



PETITS CHOUX CLÁSICOS

6 sabores: chocolate, caramelo, vainilla, frambuesa, limón y pistacho.

Ø 4 cm

95271 | 18 g x 48



PETITS CHOUX CHOCOLATE

5 sabores: chocolate negro, chocolate con leche y maracuyá, chocolate blanco y té verde Matcha, chocolate blanco y violeta, chocolate con leche y caramelo. Ø 4 cm

95205 | 18 g x 48



SURTIDO DE MACARONS

Vainilla, chocolate, café, caramelo a la sal, pistacho y frambuesa.

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 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

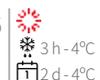


MACARON DE VAINILLA

Macaron con ganache de vainilla.

Ø 4,2 cm

95308 | 16 g x 45



Bandejas de petits fours dulces

NUEVO

BANDEJA DE PETITS FOURS ART DECÓ



6 sabores: Chou con crumble y 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 con mermelada de mango-maracuyá y crema de mantequilla coco, Merengue envuelto de chocolate avellana con mousse de chocolate gianduja y trocitos de avellanas.

8 unidades de cada sabor.

TDP004183 | 11,5 g x 48



BANDEJA DE 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 | 13 g x 48



BANDEJA TODO CHOCOLATE

7 sabores: pastelito de la abuela recubierto de cacao con acabado de grué de cacao, entremet estilo Opéra, canasta de chocolate negro con coco maracuyá, tartaleta sablé de chocolate con leche, canasta de chocolate negro con caramelo salado, entremet estilo Concerto, éclair de chocolate. 10 unidades de cada sabor. 2 bandejas con 35 unidades cada una.

35981 | 11 g x 70



BANDEJA DE PETITS FOURS DULCES TRADICIÓN

8 sabores: pastel de fresa, financier de pistacho y albaricque, amandine de limón con gelatina y ralladura de limón, éclair de chocolate, mini opéra, crumble de cacao y mousse de chocolate, crumble de frambuesa, tartaleta de cacao con caramelo y nueces pecán. 6 unidades de cada sabor.

TDP004182 | 14,5 g x 48



SURTIDO DE MINI POSTRES

Tartaletas de limón, pastelitos de chocolate blanco, pastelitos de chocolate negro, tartaletas de fruta, vasitos de maracuyá, pastelitos de frambuesa, pastelitos de queso, ganache de chocolate.

100001 | 1 kg x 65



Banquetes, catering, coffee break dulces hasta 25g



LIONESAS

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

IC15030 | 19 g x 40



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



MINI CAFÉ

Sablé bretón, cremoso de chocolate con leche y aromático de 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



MINI FRIAND

Bizcocho tierno de mantequilla, compota suave de albaricoque. 4,5 x 2,2 x 2,8 cm

160037 | 20 g x 105



MINI KALAMANSI

Bizcocho de cacao, crema de kalamansi, crujiente de chocolate blanco. 3,5 x 2,7 x 2,5 cm

160038 | 12 g x 140



MINI RUSO

Bizcocho de magdalena, crema de praliné, lámina de chocolate blanco. 3,5 x 3,5 x 2,5 cm

160039 | 18 g x 120



MINI LIMÓN

Bizcocho de magdalena, crema de limón, brillo de chocolate blanco. 3,5 x 3 x 2 cm

160040 | 18 g x 106



Banquetes, catering, coffee break dulces hasta 25g



SURTIDO DE PIC'POP

Surtido pic'poc de masa choux: chocolate, frambuesa y caramelo.

Ø 3,5 cm

95363 | 20 g x 48



MINI TATIN

Pasta brisa con manzanas caramelizadas.

Ø 5 cm

95636 | 25 g x 48



MINI OPÉRA

Bizcocho joconde empapado en café, ganache de chocolate y café arábica, crema de mantequilla al café, cobertura de chocolate. 5 x 2 cm

2224 | 18 g x 98



MINI FINANCIER CON PEPITAS DE CHOCOLATE

Mini bizcocho de avellana y almendra con mantequilla, pepitas de chocolate negro.

3606 | 18 g x 126



MINI FINANCIER DE ALMENDRA

Bizcocho de almendra y mantequilla pura.

4022 | 25 g x 50



MINI BERLINA DE CHOCOLATE AVELLANA

Sin aceite de palma.

Ø 4,5 cm

502524 | 25 g x 140



CUP CAKES VARIADOS

Menta, frambuesa, maracuyá.

3,5 x 3,5 cm

100281 | 24 g x 54



Banquetes, catering, coffee break dulces hasta 40g



NUEVA RECETA

SURTIDO DE MINI VASITOS

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

TDP005575 | 30 g x 36  4h - 4°C
 24h - 4°C



TARTAR DE FRUTOS ROJOS CON MASCARPONE

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

2029 | 30 g x 24  4h - 4°C
 24h - 4°C



MINI FINANCIER DE CEREZAS

Bizcocho de almendra con mantequilla y cerezas guindas (44%).

Ø 6 cm
3323 | 35 g x 30  4h - 4°C
 3d - 4°C



MINI COULANT DE CHOCOLATE

Bizcocho de chocolate con interior líquido.

Ø 5 cm
4162 | 35 g x 60  4h - 4°C
 5d - 4°C



MINI BRIOCHE CON CREMA MUSELINA

Brioche relleno con crema muselina (crema pastelera con mantequilla), cubierto de azúcar perlado.

Ø 6 cm
160269 | 33 g x 96  3h - 4°C
 2d - 4°C

Idea de emplatado



MINI TORRIJAS

Aprox. 30 unidades.

100316 | 40 g x 30  4h - 4°C
 2d - 4°C



MINI MUFFIN RELLENO CHOCOLATE AVELLANA

Relleno de chocolate y avellanas 23%.

160277 | 26 g x 84  1h - 20°C
 5d - 20°C



MINI MUFFIN RELLENO CARAMELO

Relleno de caramelo 23%.

160276 | 26 g x 84  1h - 20°C
 5d - 20°C



MINI MUFFIN RELLENO FRUTOS ROJOS

Relleno de frutos rojos 23%.

160278 | 26 g x 84  1h - 20°C
 5d - 20°C

Banquetes, catering, coffee break dulces hasta 40g



MINI BUFFET ZANAHORIA Y COCO

Bizcocho esponjoso de zanahoria y nueces con mousse de coco.

Ø 3,5 x 3,5 cm

160022 | 35 g x 88



MINI BUFFET MIEL Y CAFÉ

Bizcocho de manzana, miel y especias con muselina de café.

Ø 3,5 x 3,5 cm

160023 | 35 g x 88



MINI BUFFET 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 PLÁTANO CARAMELO CANELA

Bizcocho y cremoso de plátano con mousse de caramelo y canela.

Ø 3,5 x 3,5 cm

160025 | 35 g x 88



MINI BUFFET MANGO VAINILLA

Bizcocho y cremoso de mango Alphonso con mousse de vainilla de Tahití y cremoso de chocolate negro. Ø 3,5 x 3,5 cm

160026 | 35 g x 88



MINI BUFFET FRESH LIMA LIMÓN

Bizcocho esponjoso de limón con mousse de lima y brillo de menta fresca.

Ø 3,5 x 3,5 cm

160027 | 30 g x 88



MINI BUFFET MANZANA

Pasta sablé, manzanas asadas con un toque de canela, crumble tostado.

Ø 3,5 x 3,5 cm

160028 | 35 g x 88



MINI BUFFET MUESLI YOGUR

Bizcocho de muesli con mousse de yogur y gelatina de frutos rojos.

Ø 3,5 x 3,5 cm

160029 | 30 g x 88



BIZCOCHO MIEL, MANZANA Y ESPECIAS

Bizcocho de miel, manzana y especias. Precortado en 4 trozos de 2,5 x 2,5 cm.

160030 | 30 g x 100



BIZCOCHO LIMÓN

Bizcocho de limón. Precortado en 4 trozos de 2,5 x 2,5 cm.

160031 | 30 g x 100



BIZCOCHO PLÁTANO

Bizcocho de plátano. Precortado en 4 trozos de 2,5 x 2,5 cm.

160032 | 30 g x 100



BIZCOCHO CARROT CAKE

Bizcocho de zanahoria y nueces. Precortado en 4 trozos de 2,5 x 2,5 cm.

160033 | 28 g x 100



Banquetes, catering, coffee break dulces hasta 65g



MINI FONDANT DE CHOCOLATE

60% de chocolate, mantequilla, huevos y azúcar.
Ø 6 cm

3332 | 65 g x 60



MINI BABA AL RON

Baba remojado en ron.
7 x 4 cm

90555 | 50 g x 33



MINI MILHOJAS DE CREMA

Hojaldré 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 cm

3294 | 47 g x 24



MINI CHEESECAKE DE VAINILLA

Auténtico cheesecake americano con vainas de vainilla de Madagascar y base de galleta crujiente.
Ø 4,5 cm

ICCBK07028 | 45 g x 28



MINI PECAN PIE

Auténtica pecan pie americana. Pasta sablé, mezcla dulce con azúcar moreno y nueces pecán.

Ø 6 cm

3288 | 45 g x 30



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 de 12 raciones



Caprichos dulces



NUEVO

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



NUEVO

MINI TABLETA CHOCOLATE BLANCO

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

100343 | 1 kg x 1



NUEVO

ROCAS DE CHOCOLATE GOLD Y ALMENDRAS

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

100345 | 1 kg x 1



NUEVO

ROCAS DE CHOCOLATE GOLD Y KIKOS

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

100346 | 1 kg x 1



NUEVO

ROCAS DE CHOCOLATE RUBY Y ALMENDRAS

Aprox. 180 unidades.

100348 | 1 kg x 1



ROCAS DE CHOCOLATE NEGRO

Aprox. 180 unidades.

100028 | 1 kg x 1



ROCAS DE CHOCOLATE BLANCO

Aprox. 180 unidades.

100027 | 1 kg x 1



ROCAS DE YOGUR Y SOJA

Aprox. 180 unidades.

100288 | 1 kg x 1



Caprichos dulces



NUBES DE CHOCOLATE FRAMBUESA

Aprox. 105 unidades.

100336 | 800 g x 1



NUBES DE FRAMBUESA

Aprox. 275 unidades.

100286 | 1 kg x 1



NUBES DE MARACUYÁ

Aprox. 275 unidades.

100287 | 1 kg x 1



PALITOS DE NARANJA CON CHOCOLATE NEGRO

Piel de naranja en tiras bañadas en chocolate negro.

Aprox. 130-140 unidades. 5 cm

100340 | 1 kg x 1



PUNTO CHOCO Y FRUTOS SECOS

Aprox. 270 unidades.

Ø 3 cm

100306 | 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



PASTAS DE TÉ

Aprox. 144 unidades.

100311 | 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



Caprichos dulces

AGUSTI
TORELLÓ MATA

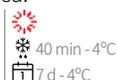


NUEVO

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.

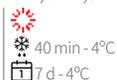
160146 | 10 g x 140



TRUFAS DE CHOCOLATE NEGRO

Ganache de chocolate negro Tainori recubierto de una fina película de cacao puro. 2,5 x 2,5 x 2 cm

160041 | 10 g x 140



TRUFAS DE CHOCOLATE BLANCO Y COCO

Ganache de chocolate blanco 35% y coco, recubierto de un baño de finísimas virutas de coco rallado.

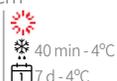
160042 | 10 g x 140



TRUFAS CARAMELO SALADO

Ganache de chocolate negro y chocolate con leche, mantequilla y sal. 2,5 x 2,5 x 2 cm

160100 | 8 g x 175



TRUFAS PRALINÉ CON KIKOS

Ganache de chocolate negro con praliné y maíz frito. 2,5 x 2,5 x 2 cm

160099 | 8 g x 175



Caprichos dulces



TRUFAS HELADAS

Trufas de chocolate decoradas con fideos de chocolate.

Ø 3 cm

98151 | 10 g x 50



TRUFAS DE CHOCOLATE NEGRO LICOR

Aprox. 180 unidades.

100032 | 1 kg x 1



TRUFAS DE TÉ VERDE

Aprox. 180 unidades.

100255 | 1 kg x 1



TRUFAS DE YUZU

Aprox. 180 unidades.

100314 | 1 kg x 1

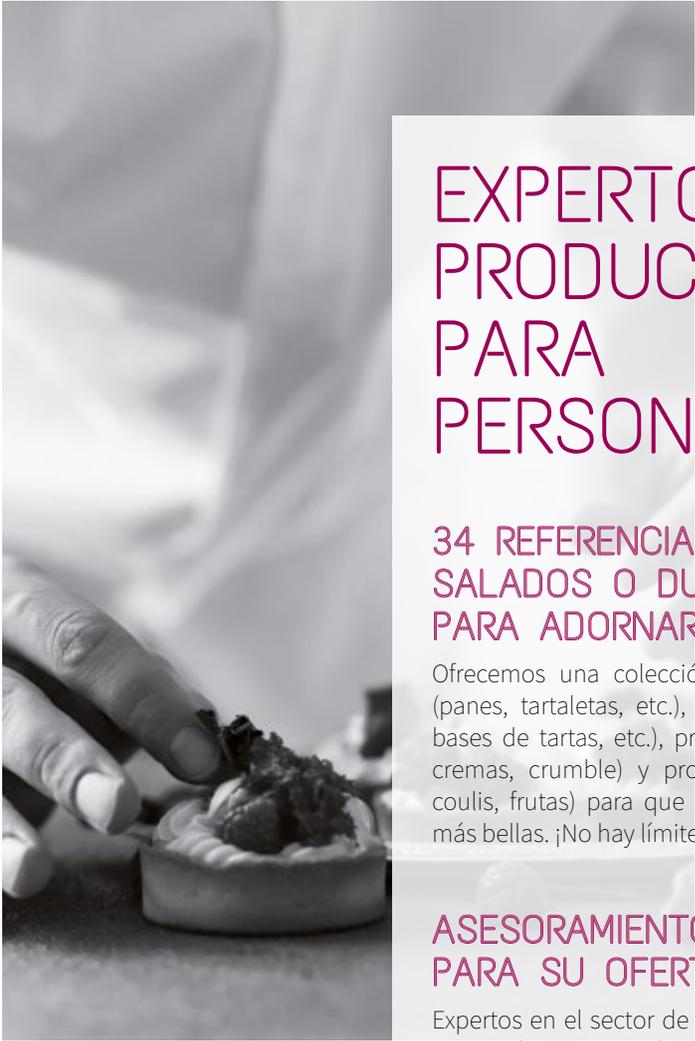


TRUFAS BLANCAS DE MARACUYÁ

Aprox. 180 unidades.

100003 | 1 kg x 1





EXPERTOS EN PRODUCTOS PARA PERSONALIZAR

34 REFERENCIAS EN PRODUCTOS SALADOS O DULCES PARA ADORNAR

Ofrecemos una colección de soportes para adornar (panes, tartaletas, etc.), bases de pastelería (galletas, bases de tartas, etc.), productos de relleno (mousses, cremas, crumble) y productos para decorar (salsas, coulis, frutas) para que pueda realizar sus creaciones más bellas. ¡No hay límite para su creatividad!

ASESORAMIENTO PARA SU OFERTA DE POSTRES

Expertos en el sector de la restauración o formados en pastelería y heladería, nuestros comerciales podrán asesorarle sobre su oferta de postres. También puede consultar ideas de recetas en nuestra página web: www.compagniedesserts.com/es

Listo para decorar



Listo para decorar

Bases de tartas horneadas

Posibilidad de calentar de 10 a 12 minutos a 200°C con relleno



BASE DE TARTELETA DULCE

Pasta de mantequilla pura, baño de manteca de cacao.
6,8 x 6,8 cm

96792 | 21 g x 75



BASE DE TARTELETA DULCE

Pasta de mantequilla pura, baño de manteca de cacao.
Ø 8 cm

160255 | 22 g x 60



BASE DE TARTELETA DULCE

Pasta de mantequilla pura, baño de manteca de cacao.
Ø 5,5 cm

160256 | 12 g x 100



Hojaldres y bases de tartas crudas



HOJALDRE DE MANTEQUILLA

28 % de mantequilla concentrada. Sin pinchar.
36 x 56 x 0,28 cm

99015 | 650 g x 15



1/2 PLACA DE HOJALDRE DE MANTEQUILLA

33 % de mantequilla concentrada. Sin pinchar.
36,5 x 28,3 x 0,28 cm

540006bvf | 327 g x 15



BASE DE TARTA BRISA

Pasta brisa cruda de mantequilla pura.
Ø 27 x 4 cm

96675 | 320 g x 8



BASE DE TARTA DULCE

Pasta dulce cruda de mantequilla pura.
Ø 26 cm

96686 | 300 g x 16





Listo para decorar

Conos



SURTIDO DE MINI CONOS SALADOS

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

96988 | 5 g x 180



12 m - 24°C



TULIPA CESTA GALLETA

99302 | 20 g x 96



12 m - 20°C

Mangas de crema y de mousse



MANGA DE MERENGUE ITALIANO

Merengue italiano listo para usar directo del congelador.

4017 | 300 g x 4



24 h - 4°C



MANGA DE CREMA DE VAINILLA

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

3544 | 600 g x 4



6 h - 4°C
24 h - 4°C



MANGA DE CREMA DE LIMÓN

Ideal para rellenar vasitos, macarons y tartaletas.

3223 | 600 g x 4



6 h - 4°C
24 h - 4°C



MANGA DE MOUSSE DE MASCARPONE

Ideal para elaborar tiramisú o vasitos con frutos rojos.

3221 | 600 g x 4



6 h - 4°C
24 h - 4°C



MANGA DE MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO

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

3176 | 550 g x 4



6 h - 4°C
24 h - 4°C



MANGA DE MOUSSE DE CHOCOLATE

Ideal para elaborar postres y vasitos.

3313 | 700 g x 4



6 h - 4°C
24 h - 4°C

Listo para decorar

Crumbles

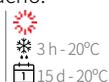


NUEVO

CRUMBLE DE PISTACHO

Mantequilla, azúcar, almendra molida, harina, pistacho.

100347 | 1 kg x 1



CRUMBLE DE FRAMBUESA

Mantequilla, azúcar, harina, frambuesa.

100334 | 1 kg x 1



CRUMBLE DE ALMENDRA

Mantequilla, azúcar, harina, almendra molida.

100278 | 1 kg x 1



CRUMBLE DE CHOCOLATE

Mantequilla, azúcar, harina, chocolate.

100315 | 1 kg x 1



CRUMBLE DE KIKOS

Mantequilla, azúcar, harina, kikos.

100307 | 1 kg x 1



CRUMBLE

Migas de crumble con mantequilla.

4104 | 830 g x 2



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





Listo para decorar

Salsas

Philippe Urraca

CHOCOLATE GANACHE

95379 | 500 ml x 7

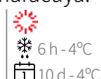


Coulis

EXÓTICO

Coulis de mango y maracuyá.

66063 | 500 g x 6



Frutas

MANGO EN TROZOS

Mango de Perú.

66048 | 1 kg x 5



CARAMELO A LA SAL

95380 | 500 ml x 7



FRESA

66061 | 500 g x 6



Tejas



TEJAS DE CHOCOLATE

Aprox. 98 unidades.

100309 | 500 g x 1



TEJAS DE CHOCOLATE BLANCO Y MARACUYÁ

Chocolate blanco, galleta crujiente de barquillo y maracuyá. Aprox. 98 unidades.

100327 | 500 g x 1



TEJAS DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESA

Chocolate blanco, galleta crujiente de barquillo y frambuesa. Aprox. 98 unidades.

100328 | 500 g x 1



Palitos y Rejillas



PALITOS CHOCO BLANCO CURRY

Aprox. 100 unidades.

30 cm

100029 | 1 kg x 1



PALITOS CHOCO NEGRO CROCANTE

Virutas de almendras y soja caramelizadas. Aprox. 100 unidades. 30 cm

100030 | 1 kg x 1



REJILLA DE CHOCOLATE BLANCO

21 x 15 cm

100329 | 55 g x 9



REJILLA DE CHOCOLATE NEGRO

21 x 15 cm

100330 | 55 g x 9





EXPERTOS EN PAN

“LA MIE DES CHEFS”

Hemos seleccionado para usted 79 referencias de pan siguiendo las recetas tradicionales, hechas por panaderos prestando especial atención a la calidad de sus productos.

“SAVOIR-FAIRE” DE LA PANADERÍA

Gracias a los conocimientos de panadería y los ingredientes de primera calidad, le ofrecemos una amplia gama de pan adaptada a cada momento.



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.

21 x 17 x 8 cm

96880 | 400 g x 12



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. 38 cm

96864 | 510 g x 20



PAN MORENO RECTANGULAR

Pan rectangular elaborado con harina de trigo y masa madre. 38 x 12 cm

96888 | 700 g x 12



PAN MULTICEREALES

Pan multicereales con semillas de lino dorado, girasol, sésamo y amapola gris.

28 x 11 cm

96639 | 450 g x 22



PAN MULTICEREALES RECTANGULAR

Pan rectangular con harina de trigo, mezcla de semillas en la miga y espolvoreada sobre la corteza.

38 x 12 cm

96887 | 700 g x 12



Panes para compartir



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.

96897 | 600 g x 12



PAN LINGOTE CON SEMILLAS DE CALABAZA

Pan rectangular elaborado con masa fermentada y 8% de semillas de calabaza.

20 x 9 x 7 cm

96871 | 400 g x 20



PAN DE MOLDE CON HIGOS, ALMENDRAS Y AVELLANAS

Harina de cereales enriquecida con semillas de girasol, suave y crujiente de los tres frutos enteros (25% higos silvestres de Andalucía, avellanas piemontesas y almendras de California).

27 x 9,5 x 9,5 cm

96123 | 950 g x 8



Panes individuales



ROMBO RÚSTICO NATURAL

Panecillo de masa madre.

13 cm

96885 | 40 g x 150



ROMBO NATURAL

Harina de trigo, miga alveolada, color crema, sabor a trigo maduro, corteza crujiente.

15 x 6,5 cm

96180 | 57 g x 120



ROMBO DE AMAPOLA

Harina de trigo, miga alveolada, color crema, sabor a trigo maduro, corteza crujiente. Semillas de amapola gris y azul tostadas.

15 x 6,5 cm

96181 | 57 g x 120



ROMBO DE CEREALES

Harina de trigo, miga alveolada, color crema, sabor a trigo maduro, corteza crujiente. 6 cereales y semillas de linaza, calabaza, mijo y sésamo.

15 x 6,5 cm

160279 | 57 g x 120



PAN DE PUNTA NATURAL

Miga blanca y ligera levadura.

13 x 4,5 cm

96270 | 40 g x 170



PAN DE PUNTA DE CEREALES

Panecillo con semillas tostadas, muy crujiente.

13 x 4 cm

96271 | 40 g x 170



PAN DE PUNTA 2 OLIVAS

Mezcla de 8% de olivas verdes de Marruecos y olivas negras de España. 13 x 4 cm

160264 | 40 g x 170



Panes individuales



PANECILLO DE HINOJO

Panecillo cuadrado con semillas de hinojo y un ligero toque de anís.

6 x 6 x 4,5 cm

160259 | 50 g x 140



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

160258 | 60 g x 140



PANECILLO BLANCO 40g

Harina de trigo T65, sello de calidad "Label rouge".

8,5 x 6 x 4 cm

96574 | 40 g x 200



PANECILLO BLANCO 55g

Harina de trigo T65, sello de calidad "Label rouge".

12 x 6 x 4 cm

96573 | 55 g x 140



PANECILLO 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



PANECILLO HORNO DE PIEDRA

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

11 x 6,5 x 5 cm

96875 | 60 g x 100



MINI CHAPATA CON ACEITE DE OLIVA

Ligero sabor a aceite de oliva y corteza crujiente.

96183 | 50 g x 84



PAN CON SEMILLAS DE MIJO SIN GLUTEN

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

35433 | 45 g x 50



Baguettes



NUEVO

CHAPATA

Harina de trigo con aceite de oliva virgen extra.
21 x 7,5 x 4 cm

37140 | 140 g x 50



CHAPATA BOCADILLO

Harina de trigo y de centeno.
25 cm

96182 | 100 g x 40



BAGUETTE RÚSTICA

Harina de trigo.
48 cm

96873 | 280 g x 30



BAGUETINA NATURAL

Harina de trigo, sello de calidad "Label rouge".
26 cm

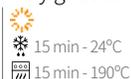
96312 | 140 g x 50



MEDIA BAGUETTE DE CEREALES

Baguette multicereales con trigo, centeno, avena y cebada. Semillas de lino, sésamo y girasol.

96898 | 140 g x 50



Bagels

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



NUEVO

BAGEL CRISTAL

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

60875 | 55 g x 60



BAGEL MULTICEREALES

Ø 11 cm

160224 | 115 g x 30



BAGEL CON SEMILLAS DE SÉSAMO

Ø 11 cm

160222 | 115 g x 30



BAGEL CON SEMILLAS DE AMAPOLA

Ø 11 cm

160223 | 115 g x 30



Focaccia



FOCACCIA AJO Y ALBAHACA

Textura esponjosa, decorada con sal gorda de Guérande, aceite de oliva, ajo y albahaca. 10 x 9,5 cm

96360 | 85 g x 70



Pan Burger



NUEVO

PAN BURGER XL

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

160361 | 120 g x 36



PAN BURGER CEREALES

Miga de color ámbar con semillas, aroma a cereales tostados. Crujiente una vez sacado del horno. Ø 12 cm

96334 | 100 g x 46



PAN BURGER CEREALES SIN GLUTEN

Harina de arroz, de tapioca y de maíz.
Ø 9 cm

200006 | 75 g x 32



PAN BURGER NATURAL

Elaborado con mantequilla. Cortado.
Ø 12 cm

96660 | 120 g x 24



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



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 9,5 x 4,5 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

69831 | 75 g x 60



PAN BURGER CRISTAL MULTICEREALES

Versión multicereal del pan burger de cristal. Cortado.
Ø 11 cm

89856 | 70 g x 60





NUEVO

PAN BURGER PIMIENTO DE ESPELETTE (GUINDILLA)

Harina de trigo, masa madre casera con 2,9% de pimiento dulce. Ø 10 cm

160360 | 70 g x 30



PAN BURGER BLACK 4 PIMIENTAS

Color tinta de sepia, perfecta combinación de 4 pimientas para un sabor fresco. Ø 10 cm

96655 | 70 g x 60



PAN BURGER BLACK

Color tinta de sepia, pimienta negra. Topping de multicereales. Cortado. Ø 10 cm

96663 | 70 g x 36



PAN BURGER SÉSAMO

Mantequilla y topping de sésamo. Cortado. Ø 10 cm

96662 | 70 g x 36



PAN BURGER CLÁSICO SÉSAMO

Topping de sésamo. Cortado. Ø 11 cm

160353 | 80 g x 30



PAN BURGER CEBOLLA Y QUESO EMMENTAL

Topping de cebolla. Cortado. Ø 10 cm

96661 | 70 g x 36



PAN BURGER DE MAÍZ

Burger de harina de maíz y trigo. Topping de harina de maíz.

Ø 10 cm

160260 | 70 g x 60



PAN BURGER CON CERVEZA

Pan burger de cristal con cerveza, masa madre y aceite de oliva, topping de sémola de trigo.

Sin cortar. Ø 11 cm

89894 | 80 g x 60



PAN BURGER ESPONJOSO

Pan burger esponjoso, receta a base de patatas. Sin cortar.

Ø 11 cm

160355 | 80 g x 30



Desayuno

Brioches



BRIOCHE DE MANTEQUILLA

Brioche de mantequilla con huevos camperos. Sólo requiere unos minutos en el horno para obtener un resultado óptimo. 21,5 x 12,5 cm

96970 | 400 g x 6



BRIOCHE CON CREMA DE CHOCOLATE Y AVELLANA

Brioche de mantequilla D.O.P y crema de chocolate y avellana. Sin aceite de palma.

160229 | 100 g x 36



Bollería Premium



CROISSANT “ÉCLAT DU TERROIR”

23% de mantequilla D.O.P.



CAÑA DE CHOCOLATE “ÉCLAT DU TERROIR”

21% de mantequilla D.O.P., 8,7% de chocolate.



MINI CROISSANT

23% de mantequilla D.O.P., receta “Lenôte professionnelle”.



MINI CAÑA DE CHOCOLATE

19,8% de mantequilla D.O.P., 14,3% de chocolate, receta “Lenôte professionnelle”.



NUEVO

MINI CROISSANT

25,5% de mantequilla. Huevos camperos de calidad “Label rouge”.



NUEVO

MINI CAÑA DE CHOCOLATE

21% de mantequilla, 10% de chocolate. Huevos camperos de calidad “Label rouge”.



NUEVO

MINI PAN DE PASAS

15% de mantequilla, crema pastelera, 9,5% de pasas. Huevos camperos de calidad “Label rouge”.



MINI PAN DE PASAS

18% de mantequilla D.O.P., 13,3% de pasas, receta “Lenôte professionnelle”.



Desayuno

Bollería Gourmet



NUEVO

TRENZA DE CHOCOLATE

24% de mantequilla y 16% de chocolate. 20 x 4,5 x 2,5 cm

30308 | 90 g x 70



PAN DE PASAS

Pasta de mantequilla con crema pastelera y 12,7% de pasas.

96052 | 110 g x 60



MINI PAN DE PASAS

14% de mantequilla, 13% de pasas.

96762 | 30 g x 260



CROISSANT

23% de mantequilla.

96119 | 60 g x 70



CAÑA DE CHOCOLATE

20,9 % de mantequilla, 9,3% de chocolate.

96112 | 75 g x 70



MINI CROISSANT

23% de mantequilla.

96760 | 20 g x 260



MINI CAÑA DE CHOCOLATE

19,7% de mantequilla, 14,3% de chocolate.

96761 | 28 g x 260



Bollería Tradición



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 | 32 g x 135



MINI CROISSANT

18% de mantequilla.

6,5 x 5 x 2 cm

160209 | 25 g x 225



MINI CAÑA DE CHOCOLATE

16% de mantequilla, 12% de chocolate.

8,5 x 4 x 2,5 cm

160210 | 25 g x 250



MINI TRENZA DE CHOCOLATE

Pasta hojaldre rellena de crema pastelera y trocitos de chocolate. 12,5% de mantequilla y 10,7% de chocolate. 10 x 3 cm

96179 | 28 g x 100



Desayuno

Gofres y Crepes

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 BRUSELAS

Auténtico gofre de Bruselas.
Posibilidad de calentar en la
tostadora o en la gofrera. 17 x 10 cm
95573 | 85 g x 24



CREPES DE VAINILLA

Crepes finos de huevos,
con una textura ligera.
Ø 27 cm
96715 | 50 g x 40



CREPES DE BRETAÑA

Crepes de huevos, leche fresca,
mantequilla, aromatizados con
flor de azahar. Ø 25 cm
95404 | 40 g x 50



CREPES TIERNOS

Crepes tiernos, dulces
y avainillados.

Ø 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. Ø 10 cm

95411 | 15 g x 180



PANCAKES

Pequeños crepes gruesos estilo
americano, ideales para el
desayuno.

Ø 11 cm
96814 | 40 g x 72



Índice Helados

3 Cítricos 22

A-B

Aceite de oliva 23
 Albahaca 23
 Albaricoque 27
 Algodón de azúcar 24, 34
 Almendra tostada con trocitos 34
 Avellana 24
 Avellana a la antigua 18
 Avellana italiana con salsa de chocolate
 39, 76
 Baileys 20
 Banana 27
 Banoffee 34
 Black cola 34

C

Cacahuete 20
 Cactus limón verde 22
 Café 24, 29
 Café arábica 34, 38
 Café blanco de Etiopía 16
 Café con granos 24
 Café espresso de Guatemala 18
 Café irlandés 20
 Canela 24
 Caramelo a la sal 24, 34, 40, 77
 Caramelo brownies 34
 Caramelo con flor de sal 18
 Caramelo de amapola 20
 Caviar 16
 Ceps 16
 Cereza guinda 27
 Cerezas confitadas 20
 Chicle 24
 Chocolate 24, 29, 34, 38, 40, 77
 Chocolate a la antigua 18
 Chocolate Belga con salsa
 de chocolate 39, 76
 Chocolate blanco 24
 Chocolate blanco crujiente 34
 Chocolate blanco nateloso avellanas 34
 Chocolate brownies 34
 Chocolate con guindilla 20
 Chocolate con leche 24
 Chocolate con pepitas de Guanaja 18
 Chocolate negro 19, 37, 76
 Chocolate negro Guanaja 18
 Chocolate negro naranja 22
 Coco 27
 Coco con trocitos de chocolate 34, 38
 Coconut fever 41
 Crema de castañas 18
 Crème brûlée 24
 Dulce de leche 18, 34

D-E-F

Dúo de fresas 39, 76
 Ever green 41
 Foie gras 16
 Frambuesa 19, 27, 29, 37, 39, 40, 77
 Frambuesa lichi 22
 Frambuesa Vegan 14
 Frambuesa violeta 22
 Fresa 29, 40, 77
 Fresa "pura fruta" 14
 Fresa albahaca 22
 Fresa con trocitos 24, 27, 34, 37
 Fresa plátano 37
 Fresa Senga 19

Fresa Senga **sin gluten** 37, 76
 Fresas del bosque 19
 Funny berries 41

G-H

Galleta maría 15, 34
 Galleta sablé de Bretaña 20
 Gazpacho 15
 Gianduja 24
 Gin tonic 22
 Grosella negra con bayas 27
 Guacamole 23
 Haba tonka 20
 Horchata 15, 37

J-K-L

Jarabe de arce y nueces pecán 25
 Jengibre con jengibre confitado 20
 K-bueno 35
 Leche almendra 18
 Leche de coco 21
 Leche fresca natural 18
 Leche merengada 29, 35
 Lichi 22
 Limón 27, 29, 37, 39
 Limón al estilo lemon curd 25
 Limón exprimido **sin gluten** 37, 76
 Limón exprimido 19
 Limón merengue 38
 Limón verde 27, 40, 77
 Limón verde con jengibre confitado 22

M-N

Mandarina de Sicilia 28
 Mango 28, 29, 37, 39, 40, 77
 Mango "Alfonso" Impala 19
 Mango "pura fruta" 14
 Mango **sin gluten** 37, 76
 Mantecado 15
 Manzana verde 28
 Maracuyá 28, 37, 39
 Maracuyá imperial Blue Elephant 22
 Marc de cava 15
 Mascarpone 21
 Melocotón de viña 28
 Melón 28
 Menta blanca chocolate 25
 Menta chocolate 25, 35
 Menta con hojas de menta 28
 Miel 21
 Miel y piñones 18
 Mojito 22
 Mora 28
 Mostaza 23
 Naranja exprimida 19, 40, 77
 Naranja sanguina 19
 Nata 29, 35
 Nata con salsa de chocolate 39, 76
 Nateloso 25, 38
 Nougat de Montélimar 21
 Nuez 25

P

Papaya mania 41
 Parmesano 16
 Pedro Ximénez 15
 Pepino 23
 Pera 28
 Pera Williams 19
 Pétalos de rosa 25
 Philadelphia 21, 35

Pimiento asado 23
 Pinky groovy 41
 Piña 19
 Piña colada 22
 Piña y menta 40, 77
 Pistacho 25, 29, 38, 40, 77
 Pistacho con trocitos 35
 Pistacho de Sicilia 18
 Pitufo 35, 38
 Plátano chocolate 25
 Plátano de Canarias 15, 37
 Plátano pecán caramelo 25

Q-R

Queso de cabra 16
 Queso fresco 25
 Queso Idiazábal 15
 Regaliz 25
 Rocher avellana 25, 35
 Romero 23
 Ron con pasas 25, 35
 Selva negra 21
 Sésamo negro 23
 Sidra casera 22
 Spéculoos 26
 Stracciatella 26, 35, 38
 Sunshine power 41

T-U

Tarta de Santiago 15
 Té verde Matcha 21
 Tiramisú con mascarpone 21, 38
 Tomate albahaca 23
 Tomillo 23
 Torrija 15
 Trocitos de Oreo 26, 36, 38
 Trufa 16
 Turrón 29, 36
 Turrón con trocitos 15
 Turrón de chocolate con trocitos 15, 36
 Turrón Suprema 15
 Unicornio 36

V

Vainilla 17, 29
 Vainilla a las dos vainillas 16, 17
 Vainilla al estilo crema inglesa 26, 29
 Vainilla bajo en azúcar 14, 36
 Vainilla Bourbon 29, 36, 38
 Vainilla con caramelo 39, 76
 Vainilla con vainas de Madagascar 17, 18
 Vainilla con vainas
 de Madagascar **sin gluten** 37, 76
 Vainilla cookies 36, 38
 Vainilla crocanti 26
 Vainilla infusión de vainas Bourbon 17
 Vainilla macadamia caramelo 26
 Vainilla pecán fudge 26, 36
 Vainilla Vegan 14
 Violeta 26, 36, 38

W-Y

Wasabi 23
 Yellow slow 41
 Yogur búlgaro con arándanos 36
 Yogur búlgaro con grosella 26
 Yogur búlgaro natural 26, 29, 36, 38
 Yogur natural con moras 39, 76
 Yuzu 16

Índice Postres Helados

B-C

Bola yuzu maracuyá	46
Bolas de vainilla	47
Bolas y quenelles "listas para servir"	47
Cheesecake frambuesa	45
Cheesecake helado frutos rojos	46
Chou parfait vainilla	46
Cubos "listos para servir"	47

L-M

Limón merengue	45
Lingote cacahuete caramelo	46

Lingote chocolate praliné	46
Mochi helado coco	47
Mochi helado frambuesa lichi	47
Mochi helado mango maracuyá	47
Mochi helado té verde matcha	47

P-S

Profiteroles helado de vainilla	46
Secreto helado fresa bergamota	46
Soufflé de banoffee	44
Soufflé de caramelo	44
Soufflé de chocolate	44
Soufflé de grosella negra	45

Soufflé de limón yuzu	45
Soufflé de mandarina	44
Soufflé de mango coco	45
Soufflé de parfait café	44
Soufflé de vainilla frambuesa	45
Soufflé fior di latte nube	44
Surtido de sorbetes en tarrina pequeña	46

V

Vasitos originales	47
--------------------	----

Índice Pastelería

A-B

Almendra de chocolate blanco	105
Apple pie	61, 82
Baba al ron	68
Bandeja de mini brioches salados	92
Bandeja de petits fours dulces tradición	97
Bandeja de petits fours Montmartre	97
Bandeja de petits fours art decó	97
Bandeja todo chocolate	97
Banoffee	79
Banoffee Pie	83
Birthday Cake	83
Bizcocho carrot cake	101
Bizcocho de canela y frutos secos	89
Bizcocho de cinco especias y pipas	89
Bizcocho de limón y crocanti	89
Bizcocho de manzana	89
Bizcocho limón	101
Bizcocho miel, manzana y especias	101
Bizcocho plátano	101
Bocados 4 sabores	94
Bomba de frutos rojos	70
Bombón tres chocolates	56
Brioche estilo torrija	62
Brookie*	65
Brookie* finger	65
Brownie	64
Brownie con nueces	64
Brownie dulce de leche	64

C

Cake chocolate ganache chocolate	88
Cake de limón	88
Cake de limón amapola glaseado	88
Cake de limón	88
Cake marmoleado chocolate ganache chocolate	88
Cake marmoleado de chocolate	88
Campana de spéculoos con manzanas	67
Canapés salados tradición	92
Canapés vegetarianos	92
Cappuccino chocolate	78
Caramelizado de mango	62
Carrot Cake	78, 83
Cereza Chérie	66
Cheesecake	78

Cheesecake	64
Cheesecake americano de limón	84
Cheesecake chocolate blanco	64
Cheesecake con caramelo y chocolate	85
Cheesecake con galleta Oreo	85
Cheesecake de caramelo a la sal	85
Cheesecake de chocolate fudge	85
Cheesecake de vainilla	84
Cheesecake frambuesa	84
Cheesecake frutos rojos	64
Cheesecake limón jengibre	64
Cheesecake limón yuzu	64
Cheesecake spéculoos	64
Chocolate, vainilla y crujiente de macadamia	56
Chou caramelo	51
Chou chocolate praliné	51
Chouquettes (buñuelos)	98
Coco	66
Coco, cacao y albaricoque	73
Cono de chocolate avellana	56
Cookie arándanos chocolate blanco	80
Cookie de chocolate blanco y frambuesa	65
Cookie de chocolate negro y con leche	65
Cookie pepitas de chocolate con leche	80
Cookie tres chocolates	80
Cookie triple de chocolate	65
Coulant de chocolate	53
Coulant de chocolate classic sin gluten	52
Coulant de chocolate frío sin gluten	52
Coulant de chocolate sin gluten	52
Coulant de limón yuzu	53
Coulant de praliné sin gluten	52
Coulant dulce de leche	53
Crujiente de avellanas	71
Crujiente de chocolate	55
Crujiente de chocolate y avellana	90
Crujiente de frutos rojos maracuyá	71
Crumble de manzana y albaricoque	61
Cuadrado de chocolate	58
Cubo tres chocolates	56
Cup cakes variados	99
Cúpula de chocolate	50
Cúpula de fruta	50

D-E

Delicia de chocolate	54
Dos chocolates y brownie	73
Dúo chocolates	72
Dúo de chocolate	56
Dúo de chocolate caramelo a la sal	53
Éclair de café	68
Éclair de chocolate	68
Éclair de vainilla	68
Éclair St-Honoré	68
El T	67
Enrejado de coco	69
Entremet tres semillas	67
Espiral de frutos rojos	71

F-G

Fingers	58, 59
Flan	86
Flor de yuzu mandarina	70
Fondant de chocolate blanco y negro	53
Fondant de chocolate con spéculoos	53
Fondant de chocolate Vegano	52
Frambuesa con frutos rojos	72
Fresa en texturas	73
Fudge cake	83
Gofres de Lieja	80
Gominolas de fruta	105
Grano de café	66

H-L

Huevo de chocolate blanco y mango	66
Huevo de vainilla y caramelo	66
Lata chocolate blanco mango frutos rojos	79
Lata dos chocolates y brownie	79
Lemon pie	71, 78, 82
Lichi grosellas negras	70
Lingote de turrón	72
Lingote todo chocolate	54
Lionesas	98
Locura de chocolate	54

M

Macaron de caramelo	96
Macaron de chocolate	96
Macaron de frambuesa	96
Macaron de mango maracuyá	96
Macaron de pistacho	96
Macaron de vainilla	96

Índice Pastelería

Maceta de tiramisú.....	66
Mandarina.....	66
Massini individual.....	71
Mega cookie doble chocolate.....	80
Mega cookie pepitas de chocolate con leche.....	80
Milhojas de chocolate.....	54
Milhojas de crema.....	71
Mini baba al ron.....	102
Mini berlina de chocolate avellana.....	99
Mini bocados vegetarianos.....	93
Mini brioche amapola.....	95
Mini brioche con crema muselina.....	100
Mini brioche natural.....	95
Mini buffet dulce de leche.....	101
Mini buffet fresh lima limón.....	101
Mini buffet mango vainilla.....	101
Mini buffet manzana.....	101
Mini buffet miel y café.....	101
Mini buffet muesli yogur.....	101
Mini buffet plátano caramelo canela.....	101
Mini buffet zanahoria y coco.....	101
Mini café.....	98
Mini carrot cake.....	79
Mini cheesecake de vainilla.....	102
Mini chocolate.....	98
Mini coulant de chocolate.....	100
Mini financier con pepitas de chocolate.....	99
Mini financier de almendra.....	99
Mini financier de cerezas.....	100
Mini foccacia.....	94
Mini fondant de chocolate.....	102
Mini friand.....	98
Mini kalamansi.....	98
Mini limón.....	98
Mini milhojas de crema.....	102
Mini muffin relleno caramelo.....	100
Mini muffin relleno chocolate avellana.....	100
Mini muffin relleno frutos rojos.....	100
Mini opéra.....	99
Mini pan burger brioche 4 pimientos.....	95
Mini pan burger brioche con cereales.....	95
Mini pan burger con sésamo.....	95
Mini pan de leche.....	95
Mini pan de leche varios colores.....	95
Mini pan nórdico.....	94
Mini pecan pie.....	102
Mini red velvet.....	79
Mini ruso.....	98
Mini sablé de chocolate blanco maracuyá.....	102
Mini sacher.....	79
Mini tableta chocolate blanco.....	104
Mini tableta chocolate negro.....	104
Mini tatin.....	99
Mini torrijas.....	100
Mousse de chocolate.....	79
Mousse de chocolate blanco.....	79
Muffins.....	65

N-O

Namelaka cacahuete chocolate.....	69
Namelaka chocolate avellana.....	69
Nubes de chocolate frambuesa.....	105
Nubes de frambuesa.....	105
Nubes de maracuyá.....	105
Opéra.....	90
Opéra finger.....	59
Original cheesecake.....	84
Ovalado de chocolate blanco maracuyá.....	71

P

Palitos de naranja con chocolate negro.....	105
Panal miel y piña.....	67
Panna cotta con higos pan de especias.....	72
Pañuelo de chocolate cacahuete.....	70
Pañuelo de yogur.....	70
Parfait coco.....	69
Pastas de té.....	105
Pastel de chocolate.....	57
Pastel de chocolate de la abuela.....	57
Pastel de la abuela.....	57
Pastel de nata.....	63
Pecan pie.....	82
Pecan pie <i>sin gluten</i>	82
Pera limonera.....	66
Petits choux chocolate.....	96
Petits choux clásicos.....	96
Pirámide de chocolate blanco.....	55
Pirámide de chocolate negro.....	55
Plátano, caramelo y vainilla.....	73
Punto choco y frutos secos.....	105
Puzzle chocolate mandarina.....	67

R-S

Red velvet cake.....	83
Rocas de chocolate blanco.....	104
Rocas de chocolate gold y almendras.....	104
Rocas de chocolate gold y kikos.....	104
Rocas de chocolate negro.....	104
Rocas de chocolate ruby y kikos.....	104
Rocas de yogur y soja.....	104
Rocher avellana.....	78
Rocher chocolate blanco.....	69
Rocher chocolate con leche.....	69
Royal macaron.....	50
Sablé coulant caramelo.....	62
Sablé crujiente de chocolate.....	55
Sablé de fresas y frambuesas.....	62
Sablé de higos asados.....	62
Sablé de manzana.....	61
Sablé de manzana y frutos rojos.....	61
Sablé fondant de chocolate.....	55
San Marcos.....	72
Secreto de chocolate nougat.....	51
Secreto de limón.....	51
Selva Negra.....	72
Semiesfera de maracuyá y chocolate blanco.....	69
Sol de maracuyá.....	70
Succès chocolate nueces pecán.....	54

Succès praliné.....	50
Surtido choux chocolates.....	
Gran Reserva.....	96
Surtido de buñuelos.....	93
Surtido de macarons.....	96
Surtido de mini pasteles ingleses.....	103
Surtido de mini postres.....	97
Surtido de mini quiches delicia.....	93
Surtido de mini tartas.....	103
Surtido de mini vasitos.....	100
Surtido de pan Pop Art.....	94
Surtido de Pic'Pop.....	99

T

Tapón de chocolate coulant.....	53
Tarta de chocolate amargo.....	54
Tarta de limón merengada.....	86
Tarta de manzana a la antigua.....	61
Tarta de manzana con crema.....	86
Tarta de manzana normande.....	86
Tarta de queso con arándanos.....	87
Tarta de Santiago.....	63, 87
Tarta dúo de chocolates.....	87
Tarta fina de manzana con compota.....	61
Tarta fina de manzana con mantequilla salada.....	61
Tarta fina de manzana.....	61
Tarta fraiser.....	87
Tarta limón merengada.....	79
Tarta Sacher.....	87
Tarta tatin.....	60
Tartaleta de chocolate.....	55
Tartaleta de limón.....	58, 63
Tartaleta de limón merengada.....	63
Tartaleta de limón y yuzu.....	63
Tartaleta Saint-Honoré.....	51
Tartar de frutos rojos con mascarpone.....	100
Tatin de higos.....	60
Terciopelo de chocolate.....	56
Tirami-chou.....	67
Tiramisú.....	68, 78, 90
Tiramisú a la cuchara.....	90
Tiramisú savoirdi.....	90
Tocinillos de cielo.....	98
Tres chocolates.....	78, 90
Trufas blancas de maracuyá.....	107
Trufas caramelo salado.....	106
Trufas de chocolate blanco y coco.....	106
Trufas de chocolate negro.....	106
Trufas de chocolate negro licor.....	107
Trufas de té verde.....	107
Trufas de yuzu.....	107
Trufas dos chocolates con marc de cava.....	106
Trufas heladas.....	107
Trufas praliné con kikos.....	106

Y-Z

Yogur con moras.....	71
Yogur y frutas del bosque.....	73
Zanahoria y coco.....	72

Índice Listo para decorar

1/2 placa de hojaldre de mantequilla .. 110

B-C

Base de tarta brisa 110
Base de tarta dulce 110
Base de tartaleta dulce 110
Caramelo a la sal 113
Chocolate ganache 113
Crumble 112
Crumble de almendra 112
Crumble de chocolate 112
Crumble de frambuesa 112
Crumble de kikos 112
Crumble de pistacho 112

E-F-H

Exótico 113
Fresa 113
Hojaldre de mantequilla 110

M

Manga de crema de limón 111
Manga de crema de vainilla 111
Manga de merengue italiano 111
Manga de mousse de chocolate 111
Manga de mousse de chocolate blanco 111
Manga de mousse de mascarpone 111
Mango en trozos 113
Mezcla de cereales y frutos secos .. 112

P-R

Palitos choco blanco curry 113
Palitos choco negro crocante 113
Rejilla de chocolate blanco 113
Rejilla de chocolate negro 113

S-T

Surtido de mini conos salados 111
Tejas de chocolate 113
Tejas de chocolate blanco y frambuesa 113
Tejas de chocolate blanco y maracuyá 113
Tulipa cesta galleta 111

Índice Pan y Desayuno

B

Bagel con semillas de amapola 121
Bagel con semillas de sésamo 121
Bagel cristal 121
Bagel multicereales 121
Baguetina natural 120
Baguette rústica 120
Brioche con crema de chocolate y avellana 124
Brioche de mantequilla 124
Bun'N'Roll 122

C

Caña de chocolate 125
Caña de chocolate "Éclat du Terroir" .. 124
Chapata 120
Chapata bocadillo 120
Crepes de Bretaña 126
Crepes de vainilla 126
Crepes tiernos 126
Croissant 125
Croissant "Éclat du Terroir" 124

F-G

Focaccia ajo y albahaca 121
Gofres de Bruselas 126
Gofres de Lieja 126

L-M

Lingote artesano 116
Media baguette de cereales 120
Mini caña de chocolate 124, 125
Mini chapata con aceite de oliva 119
Mini crepes dulces 126
Mini croissant 124, 125
Mini pan de pasas 124, 125
Mini trenza de chocolate 125

P

Pan burger black 123
Pan burger black 4 pimientos 123
Pan burger cebolla y queso emmental 123
Pan burger cereales 122
Pan burger cereales **sin gluten** 122
Pan burger clásico natural 122
Pan burger clásico sésamo 123
Pan burger con cerveza 123
Pan burger cristal 122
Pan burger cristal multicereales 122
Pan burger de maíz 123
Pan burger esponjoso 123
Pan burger natural 122
Pan burger pimienta de Espelette 123
Pan burger rústico 122
Pan burger sésamo 123
Pan burger XL 122

Pan con semillas de mijo **sin gluten** 119
Pan de molde con higos, almendras y avellanas 117
Pan de pasas 125
Pan de punta 2 olivas 118
Pan de punta de cereales 118
Pan de punta natural 118
Pan lingote con semillas de calabaza 117
Pan moreno rectangular 116
Pan multicereales 116
Pan multicereales rectangular 116
Pan rústico 116
Pan rústico de cereales 117
Pancakes 126
Panecillo blanco 119
Panecillo de flores y hierbas aromáticas 119
Panecillo de hinojo 119
Panecillo horno de piedra 119
Panecillo multicereales 119

R-S-T

Rombo de amapola 118
Rombo de cereales 118
Rombo natural 118
Rombo rústico natural 118
Surtido mini bollería 125
Trenza de chocolate 125



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 18h y los viernes de 9h a 17h.
*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.

[@lacompaniedesdesserts.es](https://www.instagram.com/lacompaniedesdesserts.es)



La Compagnie des Desserts España



Leyendas

 Helado |  Crudo |  Precocido |  Cocido

 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 1 de enero de 2022

Los pesos indicados son aproximados y pueden variar ligeramente



@lacompagniedesserts.es



La Compagnie des Desserts España

comercialcdd@compagniedesserts.com
www.compagniedesserts.com/es

ANDALUCÍA : 95 241 14 25
BALEARES : 97 110 82 90
CATALUÑA : 93 654 72 72

LEVANTE : 96 311 66 21
MADRID : 91 786 03 03
PAÍS VASCO : 94 642 34 03