



Índice de productos

Medialunas

3

Facturas surtidas

4

Panificados secos

8

Postres individuales

10



Medialunas



Medialunas de manteca 100 % **Medialunas de manteca 50%**

Presentación: caja de 108 unidades

Durabilidad: 3 meses

Temperatura de cocción: 180 °C (13 min.)

Medida de la caja: 40 * 30 * 20 (H)

Conservación: congelado

Peso por unidad cruda: 50 gr.



Medialunas de grasa

Presentación: caja de 120 unidades

Durabilidad: 3 meses

Temperatura de cocción: 200 °C (20 min.)

Medida de la caja: 40 * 30 * 20 (H)

Conservación: congelado

Peso por unidad cruda: 45 gr.



Almíbar

Presentación: pack de 500 ml.



Facturas surtidas



Persianitas

Sabores: Membrillo o batata

Presentación: caja de 140 unidades

Temperatura de cocción: 180 °C



Sacramentos

Sabores: Membrillo, batata, también se elaboran sin relleno

Presentación: caja de 150 unidades

Temperatura de cocción: 180 °C



Panificados congelados, precocidos y cocidos



Criollitos (crudo congelado)

Presentación: 140 unidades

Medida: 4 x 4 cm

Durabilidad: 3 meses

Conservación: congelado

Temperatura de cocción: 180 °C



Pan brioche (cocido congelado)

Presentación: 18 unidades

Diámetro: 12 cm

Durabilidad: 3 meses

Conservación: congelado



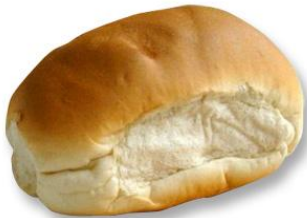
Árabes (cocido)

Presentación: 50 unidades

Durabilidad: 3 meses

Conservación: congelado

Temperatura de cocción: 180 °C



Pebetes (cocido)

Presentación: 30 unidades

Durabilidad: 3 meses

Conservación: congelado

Temperatura de cocción: 180 °C



Panificados congelados, precocidos y cocidos (cont.)



Pancitos redondos (cocido)

Presentación: Desde 30 a 60 gr. blancos, salvado ó saborizados.

Durabilidad: 3 meses

Conservación: congelado

Temperatura de cocción: 180 °C



Ciabatta (precocido)

Presentación: 36 unidades

Diámetro: 20 cm

Durabilidad: 3 meses

Conservación: congelado

Temperatura de cocción: 180 °C



Croissant (precocido)

Presentación: 20 unidades

Peso por unidad: 250 gr.

Durabilidad: 3 meses

Conservación: congelado

Temperatura de cocción: 180 °C



Baguettin (precocido)

Presentación: 25 unidades

Tamaño: pueden ser de 21 cm o de 30 cm

Durabilidad: 3 meses

Conservación: congelado

Temperatura de cocción: 180 °C



Panificados congelados, precocidos y cocidos (cont.)



Mignones (precocido)

Presentación: 120 unidades

Tamaño: 7 cm

Durabilidad: 3 meses

Conservación: congelado

Temperatura de cocción: 180 °C



Panes de campo (cocidos)

Presentación: por unidad

Peso por unidad: 1 kg

Conservación: ambiente fresco

Durabilidad: 3 meses congelados, si no 1 semana.

Variedades: blanco con o sin semillas (sésamo, amapola, girasol, lino) ó salvado



Panificados secos



Cookies

Sabores: limón, naranja, chips de chocolate, nueces y chocolate

Presentación: a definir

Unidad de venta: 1 kg por cada sabor (65 unidades aproximadamente)

Durabilidad: 15 días

Conservación: ambiente fresco



Cuadrados individuales

Sabores: manzana, coco y dulce de leche, brownie, limón, membrillo, batata y ricota

Unidad de venta: individual

Durabilidad: 15 días

Conservación: refrigerado



Alfajores XL

Sabores: chocolate blanco ó negro y maicena

Unidad de venta: individual

Durabilidad: maicena 15 días, chocolate 20 días

Conservación: ambiente fresco

Scones

Sabores: Limón, chips de chocolate, nueces, pasas de uva

Unidad de venta: 1 kg por cada sabor envasado al vacío

Durabilidad: 30 días

Conservación: ambiente fresco



Panificados secos (cont.)

Marineras

Sabores: *solas, semillas chia, semillas varias o saborizadas*

Unidad de venta: *1 kg por cada sabor envasado al vacío*

Durabilidad: *30 días*

Conservación: *ambiente fresco*

Grisines

Sabores: *saborizados surtidos*

Unidad de venta: *1 kg envasado al vacío*

Durabilidad: *30 días*

Conservación: *ambiente fresco*

Postres individuales



Cheese cake

Mousse de queso, interior y cubierta de frutos rojos, bizcocho de oliva y almendras.

Presentación: individual (8,5 cm diámetro)

Durabilidad: 45 días congelado, 10 días refrigerado

Conservación: congelado o refrigerado entre 0 - 7°

Unidad de venta: cajas de 12 unidades iguales ó mixtas.



Esponjoso de yogurt

Base de pasta amarilla + brownie con nueces, esponjoso de yogurt de frutilla ó vainilla.

Presentación: individual (8,5 cm diámetro)

Durabilidad: 45 días congelado, 10 días refrigerado

Conservación: congelado o refrigerado entre 0 - 7°

Unidad de venta: cajas de 12 unidades iguales ó mixtas.



Mouse de limón

Mousse de limón, cremoso de limón en el interior, bizcocho de nuez.

Presentación: individual (8,5 cm diámetro)

Durabilidad: 45 días congelado, 10 días refrigerado

Conservación: congelado o refrigerado entre 0 - 7°

Unidad de venta: cajas de 12 unidades iguales ó mixtas.

Postres individuales (cont.)



Mousse de dulce de leche

Mousse de dulce de leche, interior de bananas caramelizadas, glaseado de dulce de leche.

Presentación: individual (8,5 cm diámetro)

Durabilidad: 45 días congelado, 10 días refrigerado.

Conservación: congelado o refrigerado entre 0 - 7°

Unidad de venta: cajas de 12 unidades iguales ó mixtas.



Alsaciana de maracuyá (foto)

Base de flan de chocolate + mousse de maracuyá

Alsaciana de durazno

Base de flan de durazno + mousse de durazno con trocitos de durazno.

Presentación: individual (8,5 cm diámetro)

Durabilidad: 45 días congelado, 10 días refrigerado.

Conservación: congelado o refrigerado entre 0 - 7°

Unidad de venta: cajas de 12 unidades iguales ó mixtas.



Mousse de chocolate y dulce de leche

Mouse de chocolate, mousse de dulce de leche, base de bizcocho sacher.

Presentación: individual (8,5 cm diámetro)

Durabilidad: 45 días congelado, 13 días refrigerado.

Conservación: congelado o refrigerado entre 0 - 7°

Unidad de venta: cajas de 12 unidades iguales ó mixtas.

Postres individuales (cont.)



Mouse de chocolate y limón

Espuma de limón, mousse de chocolate semi amargo, bizcocho sacher.

Presentación: individual (8,5 cm diámetro)

Durabilidad: 45 días congelado, 13 días refrigerado.

Conservación: congelado o refrigerado entre 0 - 7°

Unidad de venta: cajas de 12 unidades iguales ó mixtas.



Mouse de chocolate y sabayón

Mousse de chocolate semi amargo, mousse de sabayón, bizcocho sacher.

Presentación: individual (8,5 cm diámetro)

Durabilidad: 13 días.

Conservación: congelado o refrigerado entre 0 - 7°

Unidad de venta: cajas de 12 unidades iguales ó mixtas.



Tiramisú

Mousse de queso mascarpone, licor + almibar de café, bizcocho soletilla.

Presentación: individual (8,5 cm diámetro)

Durabilidad: 45 días congelado, 8 días refrigerado.

Conservación: congelado o refrigerado entre 0 - 7°

Unidad de venta: cajas de 12 unidades iguales ó mixtas.



Postres individuales (cont.)



Mouse de chocolate

Mousse de chocolate semi amargo (70%), bizcocho sacher, glaseado al cacao.

Presentación: individual (8,5 cm diámetro)

Durabilidad: 45 días congelado, 10 días refrigerado.

Conservación: congelado o refrigerado entre 0 - 7°

Unidad de venta: cajas de 12 unidades iguales ó mixtas.



Brownie

Base de brownie con muchas nueces, dulce de leche y merengue italiano.

Presentación: individual (8,5 cm diámetro)

Durabilidad: 45 días congelado, 13 días refrigerado.

Conservación: congelado o refrigerado entre 0 - 7°

Unidad de venta: cajas de 12 unidades iguales ó mixtas.



Mouse de chocolate blanco

Mousse de chocolate blanco, cremoso de maracuyá en el interior, dacquoise de coco.

Presentación: individual (8,5 cm diámetro)

Durabilidad: 45 días congelado, 13 días refrigerado.

Conservación: congelado o refrigerado entre 0 - 7°

Unidad de venta: cajas de 12 unidades iguales ó mixtas.

Postres individuales (cont.)



Mouse de frutos del bosque

Dacquoise de pistachos, mousse de frutos del bosque, interior de baileys.

Presentación: individual (8,5 cm diámetro)

Durabilidad: 45 días congelado, 10 días refrigerado.

Conservación: congelado o refrigerado entre 0 - 7°

Unidad de venta: cajas de 12 unidades iguales ó mixtas.



Lemon Pie

Base de pasta amarilla, crema de limón o naranja, merengue italiano.

Presentación: individual (8,5 cm diámetro)

Durabilidad: 45 días congelado, 10 días refrigerado.

Conservación: congelado o refrigerado entre 0 - 7°

Unidad de venta: cajas de 12 unidades iguales ó mixtas.



Rogel

Capa de crujiente masa base, dulce de leche, merengue italiano.

Presentación: individual (8,5 cm diámetro)

Durabilidad: 15 días refrigerado.

Unidad de venta: cajas de 12 unidades iguales ó mixtas.



Postres individuales (cont.)



Tarta de frutilla

Base de pasta amarilla, crema pastelera, frutillas al natural.

Presentación: individual (8,5 cm diámetro)

Durabilidad: 15 días refrigerado.

Unidad de venta: cajas de 12 unidades iguales ó mixtas.



Mini copitos

Base de pasta amarilla, copitos de dulce de leche bañada con chocolate cobertura.

Presentación: individual (8,5 cm diámetro)

Durabilidad: 20 días congelado.

Conservación: en heladera o a temperatura ambiente.

Unidad de venta: cajas de 12 unidades iguales ó mixtas.