

















TORTAS

MONOPORZIONE PASTICCERIA

MONOPORZIONE SEMIFREDDO

GELATO E SORBETTO

IL SALATO

Bienvenido al lugar donde la Calidad y el Detalle lo es todo.

La Creatividad, Imaginación y Elegancia son las normas.

Diferenciación y Aportación de valor son un compromiso con nuestros amigos clientes y consumidores.

Un lugar que vive de la pasión por la excelencia desde el mismo momento de su nacimiento.

Nuestros valores son:

- Pasión por el postre cuidado al más mínimo detalle y sus ingredientes.
- Creatividad de nuestros maestros pasteleros artesanos guiados por la imaginación.
- Elegancia en el diseño y presentación de nuestros productos.
- Calidad en todo nuestro mundo, métodos de elaboración, controles sanitarios, origen de nuestras materias primas y servicio de distribución.
- Diferenciación y Aportación de valor en nuestros productos para que sean fácilmente reconocibles y diferenciados de los que tratan de imitarnos.

Nuestro deseo es ser un socio experto que le ayude con el producto mas adecuado, su preparación y presentación le ayudarán a ofrecer la mejor alternativa para cada momento.

TORTA

Desde 1946 hemos trabajado para poder ofrecerle esta gama inigualable por variedad, diseño y calidad

COPPA

Estilo, originalidad, elegancia y sabores diferentes presentados en el envase mas exclusivo, el cristal.

MONOPORZIONE

Los diseños mas innovadores, los ingredientes más sofisticados, sabores de ensueño, solo les falta un toque personal, eso se lo dejamos para Usted.

IL SALATO

La autentica Italia se la ponemos a su alcance, el cariño y las recetas mas tradicionales han sido la guía de su confección.

CROISSANT

La calidad es su valor y la voluntad de comerla una permanente tentación.

GELATO E SORBETTO

La mejor colección del autentico gelato Italiano con todos los sabores mas originales.

INDICE

LA TORTA	
FORNO	. 5
PASTICCERIA	10
SEMIFREDDO	28
PRETAGLIATE	30
BIGUSTO	32
AMERICAN CAKES	34
MONOPORZIONE PASTICCERIA	
FORNO	37
PASTICCERIA	40
AMERICAN SINGLE	
COPPA PASTICCERIA	. 52
MONOPORZIONE GELATO	
GELATO	56
SEMIFREDDO	
COPPA GELATO	6
COPPA SEMIFREDDO	66
GELATO E SORBETTO	
GELATO E SORBETTO	68
PASSEGGIO	
PANNA SPRAY	73
IL SALATO	
CROISSANT	81



PASTICCERIA/SEMIFREDDO/PRETAGLIATE

BIGUSTO / AMERICAN CAKES





Cheesecake alle Fragole

Crema de ricotta y queso con fresitas del bosque y grosellas sobre una base de pasta frolla.

DESCONGELADO:

4-5 horas a temperatura ambiente (fuera de la caja) 24 horas a temperatura de nevera $(0^{\circ}c/+4^{\circ}c)$.

CONSERVACION:

La tarta se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0° c y + 4° c (nevera).

SERVICIO:

El producto puede estar a temperatura ambiente durante las 3 horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar en nevera con su caja.

COD. 1275 · 1540 g. Precortada COD. 3023 · 1500 g. · 12 porciones

Cheesecake Brulée

Crema de ricotta y mascarpone con salsa de caramelo, recubierta de crema brulée a la almendra

DESCONGELADO:

4-5 horas a temperatura ambiente (fuera de la caja) 24 horas a temperatura de nevera $(0^{\circ}\text{c}/ + 4^{\circ}\text{c})$.

CONSERVACION:

La tarta se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0°c y +4° c (nevera).

SERVICIO:

El producto puede estar a temperatura ambiente durante las 3 horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar en nevera con su caia.





Crostata Crema Catalana

Pasta frolla dulce con crema y azúcar caramelizada.

DESCONGELADO:

4-5 horas a temperatura ambiente (fuera de la caja) 24 horas a temperatura de nevera $(0^{\circ}c/+4^{\circ}c)$.

CONSERVACION:

La tarta se conserva hasta 6 días a temperatura entre 0° c y + 4° c (nevera).

SERVICIO:

El producto puede estar a temperatura ambiente durante las 3 horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar en nevera con su caja.

Della Nonna

Pasta frolla rellena de crema pastelera al aroma de limón, con piñones y almendras.

DESCONGELADO:

4-5 horas a temperatura ambiente (fuera de la caja) 24 horas a temperatura de nevera $(0^{\circ}\text{c}/+4^{\circ}\text{c})$.

CONSERVACION:

La tarta se conserva hasta 6 días a temperatura entre 0°c y +4° c (nevera).

SERVICIO:

El producto puede estar a temperatura ambiente durante las 3 horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar en nevera con su caja.

COD. 0260 · 1300 g.

COD. 1290 · 1300 g.





Macao

Suave masa de chocolate sobre bizcocho al cacao.

DESCONGELADO:

4-5 horas a temperatura ambiente (fuera de la caja) 24 horas a temperatura de nevera $(0^{\circ}\text{c}/+4^{\circ}\text{c})$.

CONSERVACION:

La tarta se conserva hasta 6 días a temperatura entre 0° c y +4° c (nevera).

SERVICIO:

El producto puede estar a temperatura ambiente durante las 3 horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar en nevera con su caja.

COD. 1120 · 1200 g

Mele casalinga

Sabrosa pasta frolla rellena de manzana (47%) a rodajas.

DESCONGELADO:

4-5 horas a temperatura ambiente (fuera de la caja) 24 horas a temperatura de nevera $(0^{\circ}\text{c}/+4^{\circ}\text{c})$.

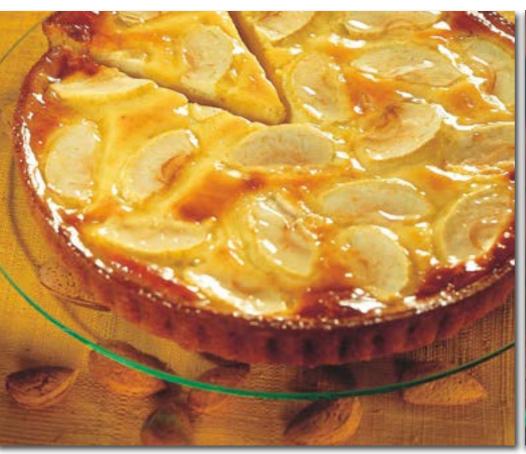
CONSERVACION:

La tarta se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0° c y + 4° c (nevera).

SERVICIO:

El producto puede estar a temperatura ambiente durante las 3 horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar en nevera con su caja.

COD. 1294 · 1300 g. Precortada COD. 1533 · 1300 g. · 12 porciones





Mele e mandorle

Pasta frolla con crema de almendras y manzanas laminadas.

DESCONGELADO:

4-5 horas a temperatura ambiente(fuera de la caja) 24 horas a temperatura de nevera $(0^{\circ}c/+4^{\circ}c)$.

CONSERVACION:

La tarta se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0° c y + 4° c (nevera).

SERVICIO:

El producto puede estar a temperatura ambiente durante las 3 horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar en nevera con su caja.

COD. 1096 · 1250 g.

Pastiera Napolitana

Clásica torta Napolitana con ricotta y esencia de naranja.

DESCONGELADO:

4-5 horas a temperatura ambiente(fuera de la caja) 24 horas a temperatura de nevera $(0^{\circ}\text{c}/+4^{\circ}\text{c})$.

CONSERVACION:

La tarta se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0°c y +4° c (nevera).

SERVICIO:

El producto puede estar a temperatura ambiente durante las 3 horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar en nevera con su caja.

COD. 0152 · 1500 g.



Strudel

Hojaldre relleno de mezcla de manzana y pasas, decorado con láminas de manzana.

DESCONGELADO:

4-5 horas a temperatura ambiente (fuera de la caja) 24 horas a temperatura de nevera $(0^{\circ}\text{c}/+4^{\circ}\text{c})$.

CONSERVACION:

La tarta se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0° c y + 4° c (nevera).

SERVICIO:

El producto puede estar a temperatura ambiente durante las 3 horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar en nevera con su caja.

COD. 0172 · 1100 g.



Cocco nocciola

Exquisita crema al gusto de coco y nocciola entre dos galletas al gusto de nocciola decorado con virutas de coco.

DESCONGELADO:

4-5 horas a temperatura ambiente(fuera de la caja) 24 horas a temperatura de nevera $(0^{\circ}c/+4^{\circ}c)$.

CONSERVACION:

La tarta se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0° c y + 4° c (nevera).

SERVICIO:

El producto puede estar a temperatura ambiente durante las 3 horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar en nevera con su caja.

10 COD. 0775 · 1250 g.





Ricotta e pere

Todo requesón, con un delicado relleno de pera entre dos crujientes galletas con avellana.

DESCONGELADO:

4-5 horas a temperatura ambiente(fuera de la caja) 24 horas a temperatura de nevera $(0^{\circ}c/+4^{\circ}c).$

CONSERVACION:

La tarta se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0°c y +4° c (nevera).

SERVICIO:

El producto puede estar a temperatura ambiente durante las 3 horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar en nevera con su caja.

Crema de ricotta con gotitas de chocolate y naranja decorada con exquisitas galletas de mantequilla troceada.

DESCONGELADO:

4-5 horas a temperatura ambiente, 24 horas a temperatura de nevera $(0^{\circ}\text{c}/+4^{\circ}\text{c}).$

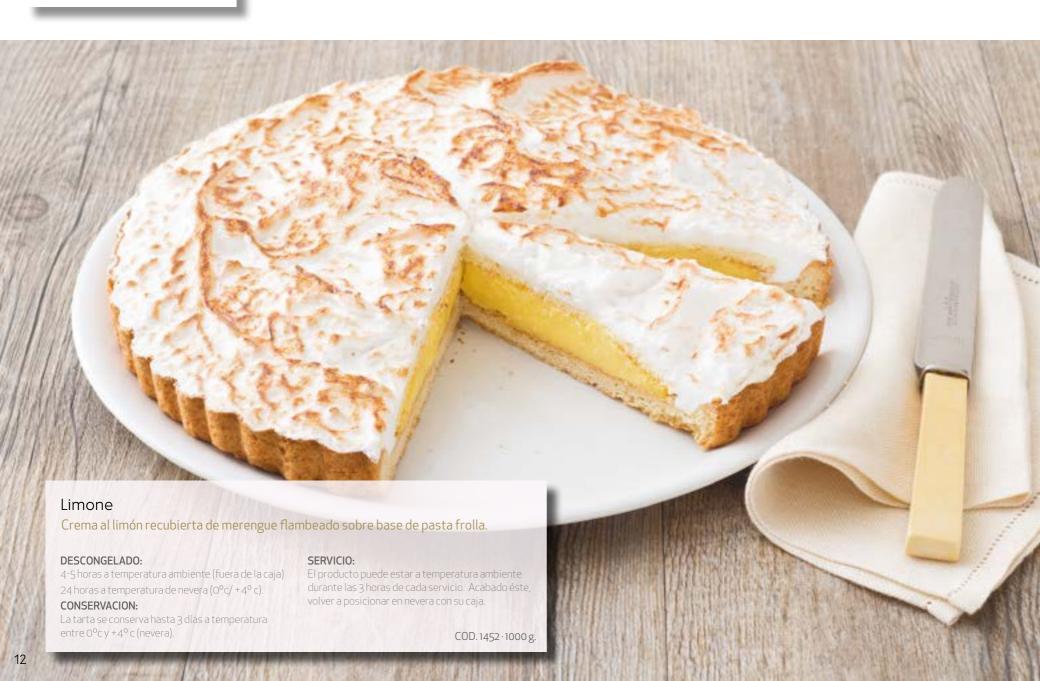
Cassata ricotta e Cioccolato

CONSERVACION:

La tarta se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0°c y +4° c (nevera).

SERVICIO:

El producto puede estar a temperatura ambiente durante las 3 horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar en nevera





Millefoglie

Hojaldre relleno de crema pastelera.

DESCONGELADO:

4-5 horas a temperatura ambiente(fuera de la caja) 24 horas a temperatura de nevera (0° c/ $+4^{\circ}$ c).

CONSERVACION:

La tarta se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0° c y +4° c (nevera).

SERVICIO:

El producto puede estar a temperatura ambiente durante las 3 horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar en nevera con su caja.

COD. 1292 · 1350 g.





Chocolate

Bizcocho de cacao relleno de crema de chocolate (45%), decorado con cuadritos de chocolate con leche (0,6%).

DESCONGELADO:

4-5 horas a temperatura ambiente (fuera de la caja) 24 horas a temperatura de nevera (0°c/+4°c).

CONSERVACION:

La tarta se conserva hasta 3 días a

temperatura entre 0° c y +4° c (nevera).

SERVICIO:

El producto puede estar a temperatura ambiente durante las 3 horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar en nevera con su caja.

COD. 0350·1460 g.

Choco-Nocciola

Bizcocho al cacao relleno con crema de avellana y chocolate decorado con virutas de chocolate con leche.

DESCONGELADO:

4-5 horas a temperatura ambiente (fuera de la caja) 24 horas a temperatura de nevera (0°c/ +4°c).

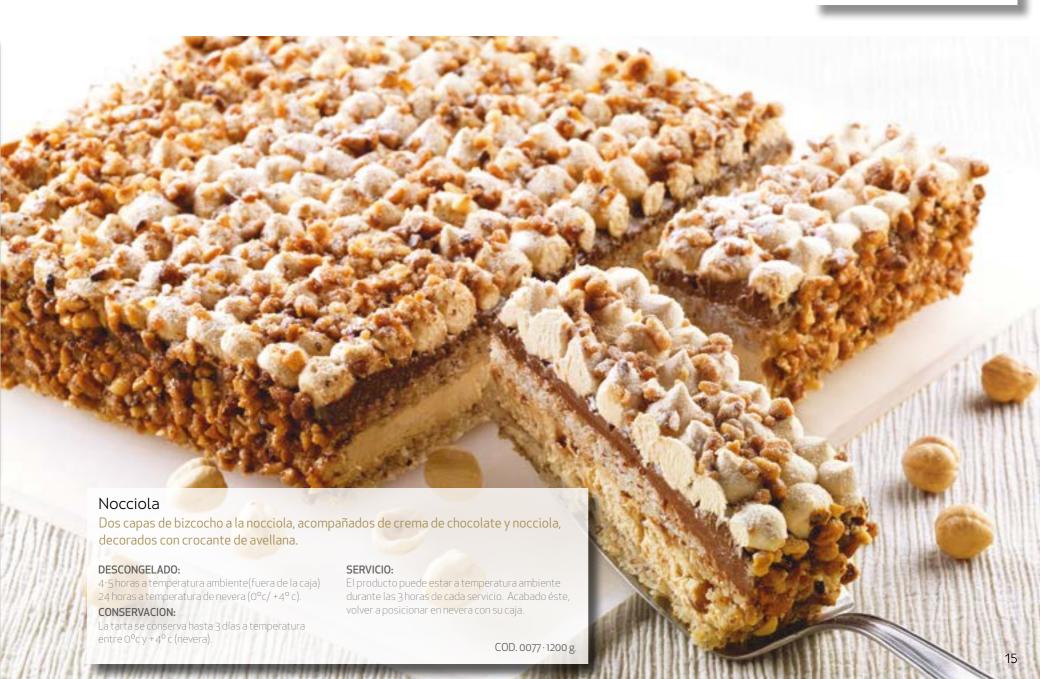
CONSERVACION:

La tarta se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0°c y +4° c (nevera).

SERVICIO:

El producto puede estar a temperatura ambiente durante las 3 horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar en nevera con su caja.

COD. 0691 · 1200 g







Chocolate Temptation

Chocolate cacao origen Ecuador, crunch a la nocciola (avellana) toda recubierta de un glaseado del mas puro chocolate

DESCONGELADO:

4-5 horas a temperatura ambiente(fuera de la caja) 24 horas a temperatura de nevera $(0^{\circ}\text{c}/+4^{\circ}\text{c}).$

CONSERVACION:

La tarta se conserva hasta 3 días a 16 temperatura entre 0°c y +4° c (nevera).

SERVICIO:

El producto puede estar a temperatura ambiente durante las 3 horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar en nevera con su caja.

COD. 2618 · 1300 g.

Cioccolato e pere

Pasta frolla con crema de chocolate, rizos de chocolate negro y pera en almibar

DESCONGELADO:

4-5 horas a temperatura ambiente(fuera de la caja) 24 horas a temperatura de nevera $(0^{\circ}C/+4^{\circ}C)$.

CONSERVACION:

La tarta se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0°c y +4° c (nevera).

SERVICIO:

El producto puede estar a temperatura ambiente durante las 3 horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar en nevera con su caja.

COD.1074.1400 g..



Lamponi e passion fruit

Bizcocho relleno de crema fruta de la pasión y salsa de frambuesa decorada con chocolate blanco .

DESCONGELADO:

4-5 horas a temperatura ambiente(fuera de la caja) 24 horas a temperatura de nevera $(0^{\circ}\text{c}/+4^{\circ}\text{c})$.

CONSERVACION:

La tarta se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0°c y +4° c (nevera).

SERVICIO:

El producto puede estar a temperatura ambiente durante las 3horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar en nevera con su caja.

COD.0816.1400 g.





Sacher

Receta original Pastelería Sacher, bizcocho al cacao con mermelada de albaricoque cubierto de chocolate.

DESCONGELADO:

4-5 horas a temperatura ambiente (fuera de la caja) 24 horas a temperatura de nevera $(0^{\circ}c/+4^{\circ}c)$.

CONSERVACION:

La tarta se conserva hasta 6 días a temperatura entre 0° c y + 4° c (nevera).

SERVICIO:

El producto puede estar a temperatura ambiente durante las 3 horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar en nevera con su caja.

COD. 1766 · 800 g.

Selva nera

Crema con guindas, crema de chocolate y bizcocho al cacao decorado al chocolate.

DESCONGELADO:

4-5 horas a temperatura ambiente (fuera de la caja) 24 horas a temperatura de nevera (0°c/ +4° c).

CONSERVACION:

La tarta se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0°c y +4° c (nevera).

SERVICIO:

El producto puede estar a temperatura ambiente durante las 3 horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar en nevera con su caja.

COD. 1333 · 1150 g.





Toscanella

Hojaldre y profiterol relleno con crema pastelera, crema con esencia de naranja y recubierta con láminas de chocolate.

DESCONGELADO:

4-5 horas a temperatura ambiente (fuera de la caja) 24 horas a temperatura de nevera $(0^{\circ}\text{C}/+4^{\circ}\text{ c})$.

CONSERVACION:

La tarta se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0°c y +4° c (nevera).

SERVICIO:

El producto puede estar a temperatura ambiente durante las 3 horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar en nevera con su caja.

COD. 1313 · 1050 g.

Ricotta e pistacchio

Tarta con finas capas de cremas de pistacho y ricotta que consiguen un mix delicioso decorada con granillo de pistacho y avellana.

DESCONGELADO:

4-5 horas a temperatura ambiente (fuera de la caja) 24 horas a temperatura de nevera (0°c/ +4° c).

CONSERVACION:

La tarta se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0°c y +4° c (nevera).

SERVICIO:

El producto puede estar a temperatura ambiente durante las 3 horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar en nevera con su caja.



Profiterol bianco in vaschetta

Profiteroles rellenos de chocolate, envueltos en crema a la vainilla.

DESCONGELADO:

4-5 horas a temperatura ambiente (fuera de la caja) 24 horas a temperatura de nevera $(0^{\circ}\text{c}/+4^{\circ}\text{c})$.

CONSERVACION:

La tarta se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0° c y + 4° c (nevera).

SERVICIO:

El producto puede estar a temperatura ambiente durante las 3 horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar en nevera con su caja.

COD. 1560 · 1100 g.









Tiramisù rústica

Bizcocho al café y crema de zabaione.

DESCONGELADO:

4-5 horas a temperatura ambiente (fuera de la caja) 24 horas a temperatura de nevera $(0^{\circ}\text{c}/+4^{\circ}\text{c})$.

CONSERVACION:

La tarta se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0°c y +4° c (nevera).

SERVICIO:

El producto puede estar a temperatura ambiente durante las 3 horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar en nevera con su caja.

COD. 0171 · 900 g.

Gran tiramisù (20 porciones)

Bizcocho bañado al café, crema de zabaione y recubierto de cacao.

DESCONGELADO:

4-5 horas a temperatura ambiente (fuera de la caja) 24 horas a temperatura de nevera (0°c/ +4° c).

CONSERVACION:

La tarta se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0°c y +4° c (nevera).

SERVICIO:

El producto puede estar a temperatura ambiente durante las 3 horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar en nevera con su caja.

COD. 1015 · 1750 g.







Fragoline

Crema al gusto de vainilla y fresas sobre una pasta frolla.

DESCONGELADO:

4-5 horas a temperatura ambiente (fuera de la caja) 24 horas a temperatura de nevera $(0^{\circ}\text{c}/+4^{\circ}\text{c})$.

CONSERVACION:

La tarta se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0° c y + 4° c (nevera).

SERVICIO:

El producto puede estar a temperatura ambiente durante las 3 horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar en nevera con su caja.

COD. 3208 · 1300 g..

Frutta lunga

Frutas selectas de temporada sobre una base de pasta frolla y crema.

DESCONGELADO:

4-5 horas a temperatura ambiente (fuera de la caja) 24 horas a temperatura de nevera $(0^{\circ}\text{c}/+4^{\circ}\text{c})$.

CONSERVACION:

La tarta se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0°c y +4° c (nevera).

SERVICIO:

El producto puede estar a temperatura ambiente durante las 3horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar en nevera con su caja.

COD. 0122 · 1350 g.





Frutta tonda

Pasta frolla y crema pastelera con frutas selectas de temporada.

DESCONGELADO:

4-5 horas a temperatura ambiente(fuera de la caja) 24 horas a temperatura de nevera $(0^{\circ}c/ + 4^{\circ}c)$.

CONSERVACION:

La tarta se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0° c y + 4° c (nevera).

SERVICIO:

El producto puede estar a temperatura ambiente durante las 3 horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar en nevera con su caja.

COD. 1826 · 1450 g.

Frutti di bosco

Crema pastelera, frutas del bosque y pasta frolla.

DESCONGELADO:

4-5 horas a temperatura ambiente (fuera de la caja) 24 horas a temperatura de nevera (0°c/+4°c).

CONSERVACION:

La tarta se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0°c y +4° c (nevera).

SERVICIO:

El producto puede estar a temperatura ambiente durante las 3 horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar en nevera con su caja.

COD. 1314 \cdot 1300 g. Precortada COD. 1049 \cdot 1350 g. \cdot 12 porciones





DESCONGELADO:

4-5 horas a temperatura ambiente(fuera de la caja) 24 horas a temperatura de nevera (0° c/ + 4° c).

CONSERVACION:

La tarta se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0° cy $+4^{\circ}$ c (nevera).

SERVICIO:

El producto puede estar a temperatura ambiente durante las 3 horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar en nevera con su caja.

COD. 1291 · 1300 g.

Semifreddo





Limone

Mousse de crema de limón con salsa al limón.

DESCONGELADO:

2- horas a temperatura de nevera (0°C/ +4°C). **CONSERVACION:**

La tarta se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0° c y + 4° c (nevera).

SERVICIO:

El producto servirlo a temperatura nevera (0°C/+4°C), mantener fuera de la nevera menor tiempo posible según temperatura ambiente.

Cioccolato

Mousse de crema de chocolate espolvoreado con cacao.

DESCONGELADO:

2 horas a temperatura de nevera (0° c/+ 4° c). **CONSERVACION:**

La tarta se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0°c y +4° c (nevera).

SERVICIO:

El producto servirlo a temperatura nevera $(o^{\circ}C/+4^{\circ}C)$, mantener fuera de la nevera menor tiempo posible según temperatura ambiente.

Semifreddo



Mango

Finisima crema de mango (78%) decorada con salsa de la misma fruta.

DESCONGELADO:

2- horas a temperatura de nevera (0°C/ +4°C).

CONSERVACION:

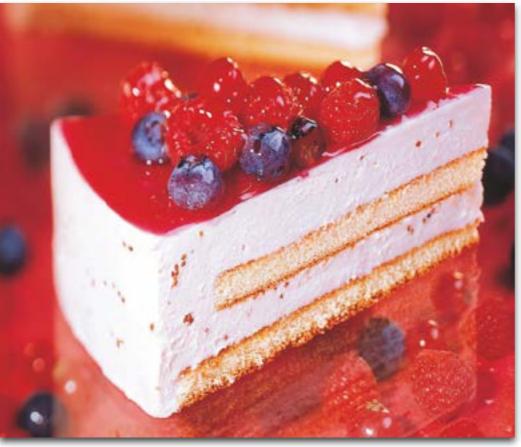
La tarta se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0°c y + 4°c (nevera).

SERVICIO:

El producto servirlo a temperatura nevera (0° C/+ 4° C), mantener fuera de la nevera menor tiempo posible según temperatura ambiente.

Semifreddo |

Pretagliate |





Yogurt e frutti di bosco

Mousse de yogurt con frambuesa, arándanos y grosella.

DESCONGELADO:

2- horas a temperatura de nevera (0°C/+4°C).

CONSERVACION:

La tarta se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0° c y + 4° c (nevera).

SERVICIO:

El producto servirlo a temperatura nevera (o°C / +4°C), mantener fuera de la nevera menor tiempo posible según temperatura ambiente.

COD. 1437 · 950 g.

Chocolate trilogy

Bizcocho relleno de chocolate amargo y blanco decorado con filigrana de chocolates.

DESCONGELADO:

4-5 horas a temperatura ambiente (fuera de la caja) 24 horas a temperatura de nevera $(0^{\circ}c/+4^{\circ}c)$.

CONSERVACION:

La tarta se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0° c y + 4° c (nevera).

SERVICIO:

El producto puede estar a temperatura ambiente durante las 3 horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar en nevera con su caja.

Precortada COD. 0187 · 1200 g. · 12 porciones

Pretagliate |



Fragole

Exquisito bizcocho relleno de crema al gusto vainilla y decorado con autenticas fresas, precortada en 24 porciones.

DESCONGELADO:

4-5 horas a temperatura ambiente (fuera de la caja) 24 horas a temperatura de nevera (0°c/+4°c).

CONSERVACION:

La tarta se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0°c y +4°c (nevera).

SERVICIO:

El producto puede estar a temperatura ambiente durante las 3 horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar en nevera con su caja.

Bigusto



Bigusto





Della Nonna / Macao

Combinación tarta della nonna y tarta chocolate macao todo ello precortado

DESCONGELADO:

4-5 horas a temperatura ambiente (fuera de la caja) 24 horas a temperatura de nevera $(0^{\circ}\text{c}/+4^{\circ}\text{c})$.

CONSERVACION:

La tarta se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0° c y + 4° c (nevera).

SERVICIO:

El producto puede estar a temperatura ambiente durante las 3 horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar en nevera con su caja.

Precortada COD. 1516 · 1250 g. · 14 porciones

Carpese/ Carote

Combinación tarta Caprese al cioccolato y tarta Carote (zanahoria) todo ello precortado

DESCONGELADO:

4-5 horas a temperatura ambiente(fuera de la caja) 24 horas a temperatura de nevera (0°c/ +4°c).

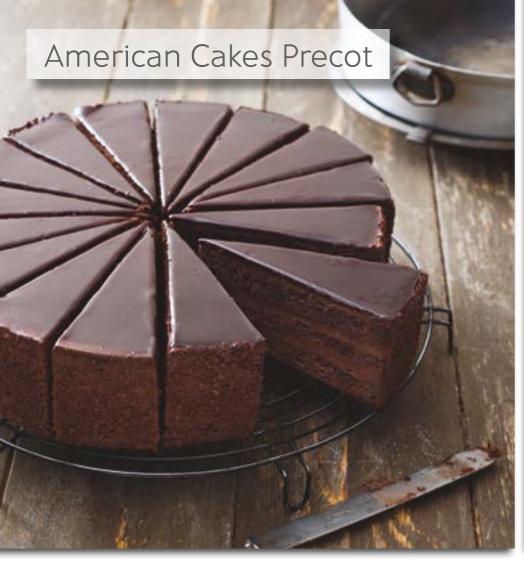
CONSERVACION:

La tarta se conserva hasta 6 días a temperatura entre 0°c y +4° c (nevera).

SERVICIO:

El producto puede estar a temperatura ambiente durante las 3 horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar en nevera con su caia.

Precortada COD. 2493 · 1.050 g · 14 porciones





Chocolate fondant

Tarta originaria de Colorado preparada con tres capas de suave bizcocho al cacao, rellena y recubierta de una deliciosa crema de chocolate fundido.

DESCONGELADO:

4-5 horas a temperatura ambiente(fuera de la caja) 24 horas a temperatura de nevera $(0^{\circ}c/+4^{\circ}c)$.

CONSERVACION:

La tarta se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0° c y +4° c (nevera).

SERVICIO:

El producto puede estar a temperatura ambiente durante las 3 horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar en nevera con su caja.

COD. 0346 · 16 p. · 2.350 g.

Chocolate chip cheesecake

Tarta tradicional americana preparada con crema de queso sobre base de bizcocho, enriquecida con gotas de chocolate.

DESCONGELADO:

4-5 horas a temperatura ambiente (fuera de la caja) 24 horas a temperatura de nevera $(0^{\circ}\text{c}/+4^{\circ}\text{c})$.

CONSERVACION:

La tarta se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0°c y +4° c (nevera).

SERVICIO:

El producto puede estar a temperatura ambiente durante las 3horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar en nevera con su caja.

COD. 0427·16 p. · 2.130 g.





Key lime cheesecake

Tarta originaria de Florida, preparada con crema de queso aromatizada a la lima.

DESCONGELADO:

4-5 horas a temperatura ambiente (fuera de la caja) 24 horas a temperatura de nevera $(0^{\circ}\text{c}/+4^{\circ}\text{c})$.

CONSERVACION:

La tarta se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0°c y +4° c (nevera).

SERVICIO:

El producto puede estar a temperatura ambiente durante las 3 horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar en nevera con su caja.

COD. 0430·16 p·2.130 g.

New York Cheesecake

Dulce típico de New York preparado con crema de queso sobre base de bizcocho.

DESCONGELADO:

4-5 horas a temperatura ambiente(fuera de la caja) 24 horas a temperatura de nevera (0°c/ +4° c).

CONSERVACION:

La tarta se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0°c y +4° c (nevera).

SERVICIO:

El producto puede estar a temperatura ambiente durante las 3 horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar en nevera con su caja.

COD. 0359 · 16 p. · 2.130 g.



MONOPORZIONE PASTICCERIA

FORNO/PASTICCERIA/AMERICAN SINGLE/COPPA PASTICCERIA





Cestino mele e mandorle

Pasta filo rellena con crema de almendra y manzana en cubitos.

DESCONGELADO:

90 minutos a temperatura ambiente; 4-5 horas a temperatura de nevera (0° C / $+4^{\circ}$ C).

CONSERVACION:

El producto descongelado se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0°C / +4°C (nevera).

SERVICIO:

Servir a temperatura de nevera (0°c/+4°c). También puede estar a temperatura ambiente durante las horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar el producto en la nevera.. El producto se puede servir también calentado ligeramente.

COD. 0655 · 100 g. · 6 u.

Fillo pere e cioccolato

Pasta fillo al cacao rellena de chocolate y pera.

DESCONGELADO:

1,5 horas a temperatura ambiente, 4-5 horas a temperatura de nevera (0°C/+4°C).

CONSERVACION:

El producto descongelado se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0°C / +4°C (nevera).

SERVICIO:

Servir a temperatura de nevera (0°c/+4°c). También puede estar a temperatura ambiente durante las horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar el producto en la nevera.. El producto se puede servir también calentado ligeramente.

COD. 0654 · 100 g · 6 u.

Forno





Soufflé al cioccolato

Soufflé con un goloso corazón de chocolate líquido. Se sirve caliente.

DESCONGELADO:

2 horas a temperatura ambiente ; 5-6 horas a temperatura de nevera.

CONSERVACION:

El producto descongelado se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0°c y +4°c (nevera).

SERVICIO:

Horno: descongelar el producto y calentar el mismo a 180º por 4 minutos. Microondas: sacar el producto de su envase de aluminio y calentar a 800w (durante 50 segundos si está congelado o durante 20 segundos si el producto está descongelado).

Soufflé al cioccolato bianco

Soufflé con corazón de cremoso chocolate blanco. Se sirve caliente.

DESCONGELADO:

2 horas a temperatura ambiente; 5-6 horas a temperatura de nevera (0° C/+ 4° C).

CONSERVACION:

El producto se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0° c y + 4° c (nevera).

SERVICIO:

Horno: descongelar el producto y calentar el mismo a 180º 4 minutos.

Microondas: sacar el producto de su envase de aluminio y calentar a 800w (durante 50 segundos si está congelado o durante 20 segundos si el producto está descongelado).

Forno





Soufflé black & white

Soufflé al chocolate cacao origen Ecuador con corazon de chocolate blanco liquido. Se sirve caliente.

DESCONGELADO:

2 horas a temperatura ambiente, 5-6 horas a temperatura nevera (0° C/+ 4° C).

CONSERVACION:

El producto se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0° c y $+4^{\circ}$ c (nevera).

SERVICIO:

Horno: descongelar el producto y calentar el mismo a 180º durante 4 minutos.

Microondas: sacar el producto de su envase de aluminio y calentar a 800w (durante 50 segundos si esta congelado o durante 20 segundos si el producto esta descongelado).

COD. 2770 · 100 g. · 12 u.

Soufflé al pistacchio

Soufflé de chocolate con corazón cremoso al pistacho. Se sirve caliente.

DESCONGELADO:

2 horas a temperatura ambiente 5-6 horas a temperatura de nevera (0° C/+ 4° C).

CONSERVACION:

El producto se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0°c y +4° c (nevera).

SERVICIO:

Horno: descongelar el producto y calentar el mismo a 180º por 4 minutos.

Microondas: sacar el producto de su envase de aluminio y calentar a 800 w (durante 50 segundos si está congelado o durante 20 segundos si el producto esta descongelado.

Horno

Pasticceria





Brownies con nueces

Brownies de chocolate y nuez.

DESCONGELADO:

90 minutos a temperatura ambiente; 4-5 horas a temperatura de nevera.

CONSERVACION:

El producto se conserva hasta 6 días a temperatura entre 0° c y $+4^{\circ}$ c (nevera).

SERVICIO:

Servir a temperatura de nevera (0°c/+4°c). También puede estar a temperatura ambiente durante las horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar el producto en la nevera.. El producto se puede servir también calentado ligeramente.

COD. 0371 · 20 porciones · 65 g.

Cupolina al cioccolato e rhum

Bizcocho relleno de crema pastelera al aroma de Ron Jamaicano, con cúpula de chocolate y decorado con virutas de chocolate blanco.

DESCONGELADO:

1.50 h a 2 horas a temperatura ambiente, 4-5 horas a temperatura de nevera.

CONSERVACION:

El producto se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0°c y +4° c (nevera).

SERVICIO:

Servir a temperatura de nevera (0°c/-4°c). También puede estar a temperatura ambiente durante las horas de cada servicio. Acabado éste volver

a posicionar el producto en la nevera.

COD.0201/9unid/100g.





Cannolo siciliano

Barquillo relleno de requesón azúcarado, decorado con naranja confitada y gotitas de chocolate.

DESCONGELADO:

90 minutos a temperatura ambiente; 4-5 horas a temperatura de nevera.

CONSERVACION:

El producto se conserva hasta 2 días a temperatura entre 0° c y + 4° c (nevera).

SERVICIO:

Servir a temperatura de nevera (0°c/ +4°c). También puede estar a temperatura ambiente durante las horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar el producto en la nevera.

COD. 0575 · 120 g. · 10 u.

Cheesecake alle fragolle

Bizcocho de ricota y queso cremoso decorado con fresitas y granillo de pistacho.

DESCONGELADO:

1.5 h a 2 horas a temperatura ambiente, 4-5 horas a temperatura de nevera.

CONSERVACION:

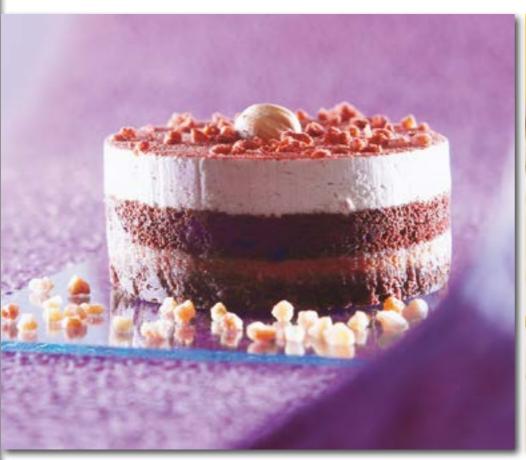
El producto se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0°c y +4° c (nevera).

SERVICIO:

Servir a temperatura de nevera (0°c/-4°c). También puede estar a temperatura ambiente durante las horas de cada servicio. Acabado éste volver a posicionar el producto en la nevera.

COD.0217, 9 unid/100g.







Crujiente de avellanas

Mousse de avellanas decorado con avellana troceada y chocolate, sobre bizcocho de chocolate amargo y praliné.

DESCONGELADO:

Descongelado 2 horas a temperatura ambiente.

CONSERVACION:

El producto se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0°c y +4°c (nevera).

SERVICIO:

Servir a temperatura de nevera (0°c/+4°c). También puede estar a temperatura ambiente durante las horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar el producto en la nevera.

COD. 101069 · 80 g. · 16 u.

Duo de manzana y vainilla

Cremoso de vainilla con manzana caramelizada, rematado con un crepe.

DESCONGELADO:

90 minutos a temperatura ambiente; 4-5 horas a temperatura de nevera.

CONSERVACION:

El producto se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0°c y +4°c (nevera).

SERVICIO:

Servir a temperatura de nevera (0°c/+4°c). También puede estar a temperatura ambiente durante las horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar el producto en la nevera.

COD. 110087 · 90 g. · 16 u





Limone flambée

Crema al limón recubierta de merengue flambeado sobre una base de pasta brisa.

DESCONGELADO:

90 minutos a temperatura ambiente; 4-5 horas a temperatura de nevera.

CONSERVACION:

El producto se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0°c y +4°c (nevera).

SERVICIO:

Servir a temperatura de nevera (0°c/ +4°c). También puede estar a temperatura ambiente durante las horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar el producto en la nevera.

Babà

Típico dulce tradional napolitano.

DESCONGELADO:

1 hora a temperatura ambiente.

CONSERVACION:

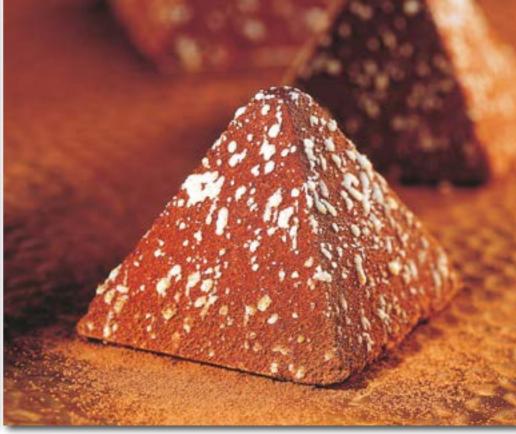
Se conserva hasta 2 días a temperatura entre 0° c y + 4° c (nevera).

SERVICIO:

Sacar de la nevera y servir.

COD. 2470 · 9 u./caja · 80 g.





Monoporción tatin

Pasta de hojaldre con láminas de manzana caramelizada (70% manzana). Servir tibia

DESCONGELADO:

90 minutos a temperatura ambiente; 4-5 horas a temperatura de nevera.

CONSERVACION:

El producto se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0° c y + 4° c (nevera).

SERVICIO:

Servir a temperatura de nevera (0°c/+4°c). También puede estar a temperatura ambiente durante las horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar el producto en la nevera.

COD. 102168 · 120 g. · 18 u

Pirámide con corazón crujiente

Dulce piramidal de chocolate relleno de un crujiente de chocolate y avellana

DESCONGELADO:

90 minutos a temperatura ambiente; 4-5 horas a temperatura de nevera.

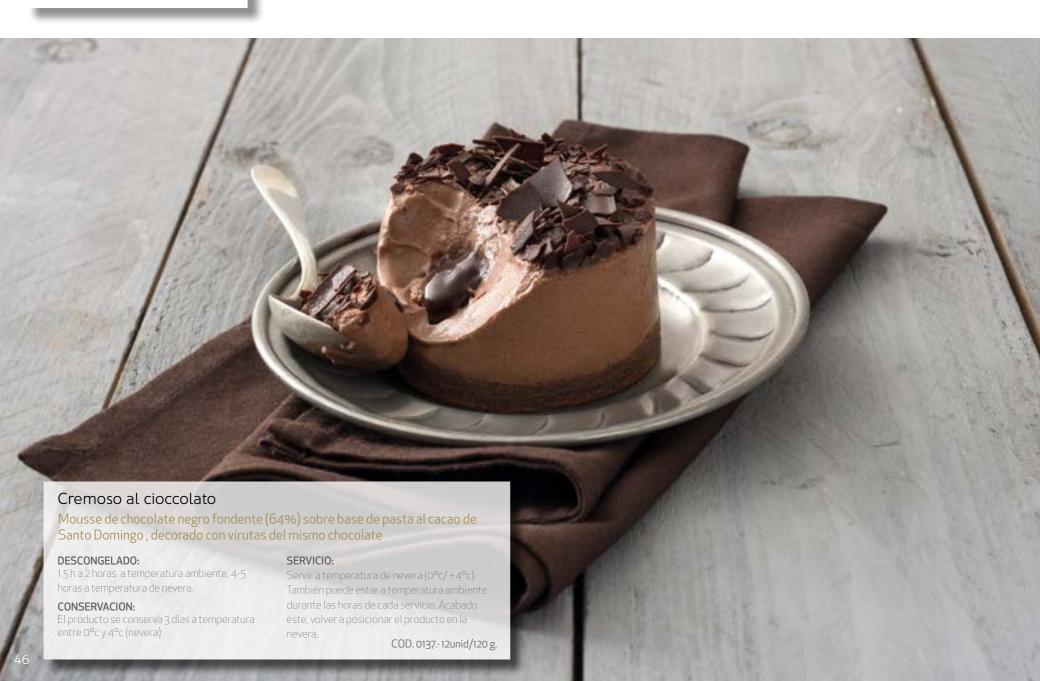
CONSERVACION:

El producto se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0°c y +4°c (nevera).

SERVICIO:

Servir a temperatura de nevera (0°c/+4°c).. También puede estar a temperatura ambiente durante las horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar el producto en la nevera.

COD. 101528 · 62 g. · 12 u







Cremoso al pistacchio

Exquisita combinación de galleta a la nocciola, crema ricotta y pistacho con corazón de pistacho y decorado con virutas chocolate blanco y granillo pistacho.

DESCONGELADO:

90 minutos a temperatura ambiente; 4-5 horas a temperatura de nevera.

CONSERVACION:

El producto se conserva hasta 2 días a temperatura entre 0°c y +4°c (nevera).

SERVICIO:

Servir a temperatura de nevera (0°c/+4°c). También puede estar a temperatura ambiente durante las horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar el producto en la nevera.

COD. 2578 · 100 g. · 9 u.

Ricotta e cioccolato monoporzione

Crema a la ricotta entre dos galletas al cacao y avellana decorados con gotas de chocolate.

DESCONGELADO:

90 minutos a temperatura ambiente; 4-5 horas a temperatura de nevera.

CONSERVACION:

El producto se conserva hasta 2 días a temperatura entre 0° c y + 4° c (nevera).

SERVICIO:

Servir a temperatura de nevera (0°c/+4°c). También puede estar a temperatura ambiente durante las horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar el producto en la nevera.

COD. 2467 · 95g. · 9 u.





Ricotta e pere monoporzione

Crema de ricotta y pera entre dos exquisitas galletas a la nocciola.

DESCONGELADO:

90 minutos a temperatura ambiente; 4-5 horas a temperatura de nevera.

CONSERVACION:

Se conserva hasta 2 días a temperatura entre 0° y +4° (nevera)

SERVICIO:

El producto puede estar a temperatura ambiente durante las 3 horas de cada servicio. Acabado este, volver a poner la tarta en la nevera en su caja.

COD. 0682 · 95g. · 6 u

Sacher monoporzione

Bizcocho al cacao relleno de albaricoque con cobertura de chocolate puro.

DESCONGELADO:

90 minutos a temperatura ambiente; 4-5 horas a temperatura de nevera.

CONSERVACION:

El producto se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0° c y + 4° c (nevera).

SERVICIO:

Servir a temperatura de nevera (0°c/+4°c). También puede estar a temperatura ambiente durante las horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar el producto en la nevera.

COD. 2466 · 9 u./caja · 90 g.







Tiramisù monoporzione

Crema al mascarpone y savoiardi embebido al café.

DESCONGELADO:

90 minutos a temperatura ambiente; 4-5 horas a temperatura de nevera.

CONSERVACION:

El producto se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0°c y +4°c (nevera).

SERVICIO:

Servir a temperatura de nevera (0°c/+4°c). También puede estar a temperatura ambiente durante las horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar el producto en la nevera.

COD. 0577 · 100 g. · 10 u.

Panna cotta con caramello

Panna cotta recubierta con salsa de caramelo.

DESCONGELADO:

1,5 horas a temperatura ambiente

CONSERVACION:

2 dias a temperatura nevera (0°C/+4°C)

SERVICIO:

Sacar de la nevera descongelado y servir.

COD. 1196 · 110 g. · 12 u.

American single





Carrot cake

Bizcocho al gusto de zanahoria (57,7%) relleno con crema de queso decorado con nueces.

DESCONGELADO:

90 minutos a temperatura ambiente; 4-5 horas a temperatura de nevera.

CONSERVACION:

El producto se conserva hasta 2 días a temperatura entre 0°c y +4°c (nevera).

SERVICIO:

Servir a temperatura de nevera (0°c/+4°c). También puede estar a temperatura ambiente durante las horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar el producto en la nevera.

COD. 2516 · 105 g. x 6 u.

Red velvet

Bizcocho rojo relleno de crema de queso decorado con granillo rojo.

DESCONGELADO:

90 minutos a temperatura ambiente; 4-5 horas a temperatura de nevera.

CONSERVACION:

El producto se conserva hasta 2 días a temperatura entre 0° c y + 4° c (nevera).

SERVICIO:

El producto puede estar a temperatura ambiente durante las 3 horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar en nevera con su caja.

COD. 2517 · 105 g. x 6 u.

Coppa pasticceria





Creme brulée e frutti di bosco

Crema a la vainilla con salsa de frambuesa y frutas del bosque recubierta de exquisito caramelo.

DESCONGELADO:

90 minutos a temperatura ambiente; 4-5 horas a temperatura de nevera.

CONSERVACION:

El producto se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0° c y + 4° c (nevera).

SERVICIO:

Servir a temperatura de nevera (0°c/+4°c). También puede estar a temperatura ambiente durante las horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar el producto en la nevera..

COD. 0881 · 120 g. · 9 u.

Mascarpone

Crema mascarpone con chocolate y granillos de amaretto.

DESCONGELADO:

90 minutos a temperatura ambiente; 4-5 horas a temperatura de nevera.

CONSERVACION:

El producto se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0° c y + 4° c (nevera).

SERVICIO:

Servir a temperatura de nevera (0°c/+4°c). También puede estar a temperatura ambiente durante las horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar el producto en la nevera.

COD. 0830 · 100 g. · 9 u.

Coppa pasticceria





Tre cioccolati

Coppa con crema de tres chocolates.

DESCONGELADO:

90 minutos a temperatura ambiente; 4-5 horas a temperatura de nevera.

CONSERVACION:

El producto se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0°C y +4°c (nevera).

SERVICIO:

El producto puede estar a temperatura ambiente durante las 3 horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar en nevera con su caja.

COD. 0193 · 9 u./caja · 110 g.

Crema catalana

Crema perfumada a la vainilla con azúcar de caña caramelizada.

DESCONGELADO:

90 minutos a temperatura ambiente; 4-5 horas a temperatura de nevera.

CONSERVACION:

El producto se conserva hasta 3 días a temperatura entre 0°c y +4°c (nevera).

SERVICIO:

Servir a temperatura de nevera (0°c/+4°c). También puede estar a temperatura ambiente durante las horas de cada servicio. Acabado éste, volver a posicionar el producto en la nevera.

COD. 1987 · 140 g. · 9 u.

Coppa pasticceria





Crema amarena

Crema a la vainilla con lagrimas de chocolate decorada con guindas maceradas en su salsa.

DESCONGELADO:

1,5 horas a temperatura ambiente, 4-5 horas a temperatura nevera (0° C/+ 4° C)

CONSERVACION:

3 dias a temperatura nevera (0°C / +4°C)

SERVICIO:

Servir a temperatura ambiente durante las 3 horas de cada servicio. Acabado este volver a posicionar en la nevera.

Mascarpone e fragole

Crema al mascarpone con lagrimas de chocolate y decorada con fresas en su salsa.

DESCONGELADO:

1,5 horas a temperatura ambiente, 4-5 horas a temperatura nevera (0°C / $+4^{\circ}\text{C}$).

CONSERVACION:

3 dias a temperatura nevera (0°C / +4°C).

SERVICIO:

Servir a temperatura ambiente durante las 3 horas de cada servicio. Acabado este volver a posicionar en la nevera.

MONOPORZIONE

GELATO/SEMIFREDDO/COPPA GELATO



Monoporzione gelato





Cassata artigianale

Helado semifrío al zabaione, al chocolate y a la nata con frutas confitadas.

DESCONGELADO:

No descongelar el producto.

SERVICIO:

Sacar el producto del congelador y servir en 5 minutos..

Cocco

Delicioso helado de coco.

DESCONGELADO:

No descongelar el producto.

SERVICIO:

COD. 2101 · 100 g. · 16 u.

Sacar el producto del congelador y servir en 5 minutos.

COD. 0662 · 120 g. · 12 u.

Monoporzione gelato





Limone

Sorbete de limón servido en el famoso limón de Sicilia.

DESCONGELADO:

No descongelar el producto.

SERVICIO:

Sacar el producto del congelador y servir en 5 minutos.

Rondo cocco e cioccolato

Helado de chocolate puro y coco decorado con una tableta de chocolate y bolita de merengue.

DESCONGELADO:

No descongelar el producto.

SERVICIO:

COD.0567·100g·12u.

Sacar el producto del congelador y servir en 5 minutos.

COD. 0842 · 80 g · 6 u.

Monoporzione Semifreddo





Tartufo al limoncello

Helado de limón con corazón de licor de limoncello y granulado de merengue.

DESCONGELADO:

No descongelar el producto.

SERVICIO:

Sacar el producto del congelador y servir en 5 minutos.

Tartufo caffè

Helado de café con corazón líquido de café recubierto con granulado de merengue.

DESCONGELADO:

No descongelar el producto.

SERVICIO:

Sacar el producto del congelador y servir en 5 minutos.

58 COD. 1251 ⋅ 85 g. ⋅ 12 u. COD. 1670 ⋅ 75 g. ⋅ 12 u.

Monoporzione Semifreddo





Tartufo nero

Semifrío al zabaione y helado de chocolate envuelto en granos de avellana y cacao.

DESCONGELADO:

No descongelar el producto.

SERVICIO:

Sacar el producto del congelador y servir en 5 minutos.

Tartufo bianco

Un ligerísimo corazón de café en un helado de zabaione, recubierto de un granulado de merengue.

DESCONGELADO:

No descongelar el producto.

SERVICIO:

Sacar el producto del congelador y servir en 5 minutos.

COD. 0533 · 85 g. · 12 u. y servir en 5 minu

COD. 0517 · 75 g. · 12 u.

Monoporzione Semifreddo

Coppa gelato



Semifreddo menta cioccolato

Semifrío a la menta blanca con corazón de chocolate.

DESCONGELADO:

No descongelar el producto.

SERVICIO:

Sacar el producto del congelador y extraerlo, calentando el exterior del envase con las manos. Servir en 5 minutos.



Cioccolato e nocciola

Combinado de helado de avellana y chocolate decorado con cacao puro.

DESCONGELADO:

No descongelar el producto.

SERVICIO:

Sacar el producto del congelador y servir en 5 minutos. Para una mejor presentación, secar el exterior del envase.

COD. 1486 · 85g. · 12 u.



Spagnola

Helado de nata mezclado con jugo natural de guindas decorado con cerezas maceradas.

DESCONGELADO:

No descongelar el producto.

SERVICIO:

Sacar el producto del congelador y servir en 5 minutos. Para una mejor presentación, secar el exterior del envase.



Caffè

Helado de nata mezclado con crema de café y granos de cacao amargo.

DESCONGELADO:

No descongelar el producto.

SERVICIO:

Sacar el producto del congelador y servir en 5 minutos. Para una mejor presentación, secar el exterior del envase.



Coppa Biscottino

Helado de nata combinado con salsa de espéculos y granillo de galleta recubierto de chocolate.

DESCONGELADO:

No descongelar el producto.

SERVICIO:

Sacar el producto del congelador y servir en 5 minutos.
Para una mejor presentación, secar el exterior del envase.



Fiordilatte, fragole e caramello

Helado de nata con crocanti de almendra, fresa semiconfitada y caramelo, decorado con almendra tostada laminada.

DESCONGELADO:

No descongelar el producto.

SERVICIO:

Sacar el producto del congelador y servir en 5 minutos. Para una mejor presentación, secar el exterior del envase.



Flute limoncello

Helado al limón con licor de limoncello.

DESCONGELADO:

No descongelar el producto.

SERVICIO:

Sacar el producto del congelador y servir en 5 minutos. Para una mejor presentación, secar el exterior del envase.



Flute mela verde e calvados

Helado de manzana verde al calvados.

DESCONGELADO:

No descongelar el producto.

SERVICIO:

Sacar el producto del congelador y servir en 5 minutos. Para una mejor presentación, secar el exterior del envase



Pistacchio e crema

Helado de crema de huevo ripelado con chocolate, helado de pistacho, decorado con pistacho al praliné.

DESCONGELADO:

No descongelar el producto.

SFRVICIO:

Sacar el producto del congelador y servir en 5 minutos. Para una mejor presentación, secar el exterior del envase.



Cocco nocciola

Helado de cocco ripelado con una deliciosa salsa de nocciola decorado con granillo praliné de avellana y trocitos de chocolate.

DESCONGELADO:

No descongelar el producto.

SERVICIO:

Sacar el producto del congelador y servir en 5 minutos.. Para una mejor presentación, secar el exterior del envase.



Stracciatella

Helado de stracciatella combinado con chocolate y avellana al praliné.

DESCONGELADO:

No descongelar el producto.

SERVICIO:

Sacar el producto del congelador y servir en 5 minutos. Para una mejor presentación, secar el exterior del envase.



Yogurt e frutti di bosco

Helado de yogurt con fresas, arándanos y grosella.

DESCONGELADO:

No descongelar el producto.

SERVICIO:

Sacar el producto del congelador y servir en 5 minutos. Para una mejor presentación, secar el exterior del envase.

Coppa semifreddo





Profiterol Crema al chocolate con profiterol relleno de crema a la vainilla.

DESCONGELADO:

No descongelar el producto.

SERVICIO:

Sacar el producto del congelador y servir en 5 minutos. Para una mejor presentación, secar el exterior del envase

Cheesecake monterosa

Semifrio de fresas confitadas y bizcocho con sabor a vainilla y fresa.

DESCONGELADO:

No descongelar el producto.

SERVICIO:

Sacar el producto del congelador y servir en 5 minutos. Para una mejor presentación, secar el exterior del envase

COD. 1659 · 100 g. · 12 u.

Coppa semifreddo





Tiramisù

Crema de zabaione y café sobre un bizcocho empapado en café.

DESCONGELADO:

No descongelar el producto.

SERVICIO:

Sacar el producto del congelador y servir en 5 minutos. Para una mejor presentación, secar el exterior del envase.

Mousse cioccolato

Crema de chocolate y corazón de zabaione decorada con virutas de chocolate.

DESCONGELADO:

No descongelar el producto.

SERVICIO:

Sacar el producto del congelador y servir en 5 minutos. Para una mejor presentación, secar el exterior del envase.

COD. 1669 · 80 g. · 12 u.



GELATO E SORBETTO

IL GELATO BINDI...algo más

Gelato no es sinónimo de "helado". De hecho, gelato es claramente diferente...

Principales características:

- Sabor más intenso
 - Menos grasa
 - Menos calorías
- Textura más cremosa

Las grasas enmascaran los sabores. Gelato Bindi hace un promedio de la mitad del contenido de grasas por porción que el helado medio, el test de los sabores lucen muchísimo más.

Además, il gelato es batido de forma lenta, ello supone que incorpora menos aire que el método tradicional del helado.

El resultado es una textura más gruesa que aumenta las sensaciones de los sabores.

Finalmente, el frío extremo enmascara los sabores, la temperatura idónea para degustar su excelente sabor y cremosidad es a unos -15°C ligeramente menos frío que cuando lo hemos servido.

SORBETES

Inmediatamente el cliente detecta que diferencia il Sorbetto Bindi de los demás.

Principales características:

-Libre de grasas
-Sin lácteos
-Simplemente preparado con agua, azúcar y purés de frutas
-Suave y de sabor intenso

Il Sorbetto Bindi es diferente. Eso es porque nuestras recetas utilizan purés de frutas enteras. La pulpa natural en el puré agrega cuerpo al sorbetto y evita los cristales de hielo que se forman en sorbetes preparados únicamente con jugos de fruta.











Il Gelato 4,8 l.(Cremas) / Sorbetto 4,8l.

IL GELATO (con base de leche)



AMARENA (CEREZA) – G 4,8 L



FRUTTI DI BOSCO – G 4,8 L cod. 0228



TORRONCINO (TURRÓN) - G 4,8 L cod. 1596



BANANA (PLÁTANO) – G 4,8 L



LIMONE (LIMÓN) – G 4,8 L cod. 0566



VANIGLIA (VAINILLA) – G 4,8 L cod. 1810



CAFFÉ – G 4,8 L cod.0116



MÁLAGA (RON CON PASAS) - G 4,8 L cod. 1410



YOGURT – G 4,8 L cod. 1418



CIOCCOLATO – G 4,8 L cod. 0096



NOCCIOLA (AVELLANA) – G 4,8 L cod. 0097



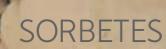
YOGURT FRUTTI BOSCO – G 4,8 L cod. 1404



COCCO – G 4,8 L cod. 0227



PESCA (MELOCOTÓN) – G 4,8 L cod. 0230





CREMA - G 4,8 L cod. 0095



PISTACCHIO SICILIANO – G 4,8 cod. 0100



FRAGOLA (FRESA)



FIORDILATTE (NATA) – G 4,8 L cod. 0098



STRACCIATELLA – G 4,8 L cod. 0105



LIMONE (LIMÓN) cod. 0127



FRAGOLA (FRESA) – G 4,8 L cod. 0568



TIRAMISÙ - G 4,8 L cod. 0115



MELA VERDE (MANZANA VERDE) cod. 1403

Gran Gelato 2,5 l.(Cremas) / Sorbetto 2,5l.





Passeggio

DESCONGELADO:

No descongelar el producto.

SERVICIO:

Sacar el producto del congelador y servir en 5 minutos. Para una mejor presentación, secar el exterior del envase

YOGURT E FRUTTI DI BOSCO COD. 2583 · 16 u.



Passeggio

DESCONGELADO:

No descongelar el producto.

SERVICIO:

Sacar el producto del congelador y servir en 5 minutos. Para una mejor presentación, secar el exterior del envase



HIPPO (fresa)
Cod. 686/12u.



PAN DAM (vainilla) Cod.687/12u.



CHIKY (chocolate)
Cod. 689 /12u.



LADY (fresa)
Cod. 2540/12u.



ELVIS (chocola Cod. 2541/ 12u.



) MAN IN BLACK (vainilla)



PANNA SPRAY cod. 0543. 700 ml.





Focaccia caprese

Relleno de mozzarella, tomate 100% italiano, olivas y aceite de oliva virgen extra.

SERVICIO:

Horno 250° 5/7 min congelado 3/5 min descongelado.

Focaccia alla verdure

Berenjena, calabacín, pimiento, patata, tomate 100% italiano, champiñones, con mozzarella, emmental y aceite de oliva virgen extra.

SERVICIO:

Horno 250° 5/7 min congelado 3/5 min descongelado



Easy pizza

Tomate 100% italiano, mozzarella y aceite de oliva virgen extra.

SERVICIO:

Horno 250° 5/7 min congelado 3/5 min descongelado.







Focaccia prosciutto, pomodoro e emmental.

Relleno de jamón, tomate 100% italiano, queso emmental y aceite de oliva virgen extra.

SERVICIO:

Horno 250°

5/7 min congelado

3/5 min descongela.

ПО

COD. 1992 · 12 x 300 g.

SERVICIO:

Horno 250°

5/7 min congelado 3/5 min descongelado.

Focaccia speck e brie

Relleno de speck, queso brie y aceite de oliva virgen extra.

COD. 1519 · 12 x 300 g.s





Panzerotto mediterraneo

Relleno de tomate 100% italiano, queso y aceite de oliva virgen extra.

SERVICIO:

Horno 250° 5/7 min congelado 3/5 min descongelado

Piadina

Harina de trigo, manteca de cerdo, sal y agua.

SERVICIO:

Horno 250° 1 min congelado.

COD. 1003 · 10 x 120 g. COD. 1851 · 50 x 120 grs.



Surtido de salados

Pizzette · 2 x 605 g.
Rollito con salchicha (würstel) · 1 x 310 g.
Triángulo anchoas · 1 x 310 g.
Lío con olivas · 1 x 310 g.
Reja con pimientos · 1 x 310 g.

Reja con queso · 1 x 310 g. Reja con jamón · 1 x 310 g. Reja con setas · 1 x 310 g. Reja con espinacas · 1 x 310 g. Rejas con atún · 1 x 310 g.

COD. 1094. 220 piezas.



Pizza margherita

Mozzarella y tomate 100% italianos y aceite de oliva virgen extra.

SERVICIO:

Horno 250° 5/7 min congelado 3/5 min descongelado

80 COD. 0899 · 12 x 250 g.

Croissant



Croissant





Croissant artigianale "vacio"

Croissant artesano sin relleno.

DESCONGELADO:

No descongelar el producto.

SERVICIO:

Hornear a 180º/190º durante 25 minutos

Croissant vacio mantequilla (22%)

Croissant 22% mantequilla sin relleno.

DESCONGELADO:

No descongelar el producto.

SERVICIO:

Hornear a 180º/190º durante 25 minutos

COD. 1695 · 65 g. · 70 u. COD. 247 · 67 g. · 80 u.

Croissant





Croissant cereali e arancia (linea saludable)

Croissant cereales con mermelada de naranja

DESCONGELADO:

No descongelar el producto.

SERVICIO:

Hornear a 180º / 190ºC durante 25 minutos.

Krapfen vuoto

Brioche sin relleno y azúcar.

DESCONGELADO:

1.5 horas a temperatura ambiente

SERVICIO:

Servir a temperatura ambiente , no hornear

COD. 2367 · 90 g. · 50 u

COD. 1809 · 50 g. · 24 u.

Croissant |



Intreccio nocciola

Hojaldre relleno con crema a la nocciola

DESCONGELADO:

No descongelar el producto.

SERVICIO:

Hornear a 180º/190º durante 25 minutos

Biscotti assortiti

Surtido de galletas de té calidad suprema.

DESCONGELADO:

1,5 horas a temperatura ambiente

CONSERVACION:

10 dias a temperatura nevera (0°C / +4°C).

SERVICIO:

Una vez descongeladas, sacar de la nevera y servir.

COD. 2350 · 1 kg

COD. 1.091 · 90 g · 60 u.





IMPORTACIÓN CONGELADOS PREMIUM S.L. BINDI IBÉRICA

NICARAGUA, 74-76 bajos 08029BARCELONA tel 0034 93 409 33 31 · fax 0034 93 409 72 36 www.bindiiberica.com bindi@bindiiberica.com POLÍGONO INDUSTRIAL VALLECAS TORRE DON MIGUEL, 28 28031 MADRID tel 0034 91 332 50 79 fax 0034 93 409 72 36 bindimadrid@bindiiberica.com Quinta Frio
Comercio de Productos
Alimentares Lda
Lisboa
Zona Industrial Olival Das Minas, Lote 31,
Quintanilho, 2625-577 Vialonga, Portugal
Tel +351 21 952 7330
Fax +351 21 952 73 39
www.quintafrio.com