

ESTRELLAS  
2020



**BARRA  
SNICKERS®**  
Ref. 007283



**VAINILLA  
CON M&M's®**  
Ref. 002817



**ALMA DE  
CHOCOLATE**  
Ref. 002488



**VAINILLA  
CHOCOLATE XL**  
Ref. 001505



**BLANCO**  
Ref. 003641



**NATA**  
Ref. 008982



**ALMENDRADO**  
Ref. 007504



**COOKIES  
NATA**  
Ref. 002694



**STRACCIATELLA**  
Ref. 002756



**POLO UP  
LIMA-LIMÓN**  
Ref. 007096



**SUPER  
LOOP**  
Ref. 008332



**POLO  
SANDIA**  
Ref. 000866



**MINI  
POLOS**  
Ref. 000011

NOVEDADES  
2020

DANONE  
**Savia**  
100% Vegetal

**100% VEGETAL**  
**CHOCOLATE  
Y AVELLANAS**  
BASE DE LECHE  
DE ALMENDRAS

Ref. 006051



**DRACOLA**  
Vainilla, fresa  
y cola.

Ref. 006156



**CACAHUETE**

**M&M's®  
CACAHUETE**  
Ref. 006049

**m&m's®**

**CHOCOLATE**

**M&M's®  
CHOCOLATE**  
Ref. 006050



**S  
O  
R  
B  
E  
T  
E  
S**

 <b>Mango</b> / 009599 1.5L	 <b>Frambuesa</b> / 009598 1.5L	 <b>Piña</b> / 009574 2.5L	 <b>Sandía</b> / 000821 2.5L
 <b>Mandarina</b> / 009597 1.5L	 <b>Limón</b> / 009596 1.5L	 <b>Menta</b> / 001655 1.5L	 <b>Mojito</b> / 009575 1.5L
 <b>Cassis</b> / 008041 2.5L	 <b>Pera Williams</b> / 008052 2.5L	 <b>Manzana Verde</b> / 000086 2.5L	 <b>Maracuyá</b> / 008046 2.5L
 <b>Coco</b> / 008050 2.5L	 <b>Cacao</b> / 008329 2.5L	 <b>Mora</b> / 009573 2.5L	 <b>Fresa</b> / 008044 2.5L

 <b>Crema Irlandesa</b> / 001719 2.5L	 <b>Chocolate Negro</b> / 008027 2.5L	 <b>Chocolate</b> / 008251 1.5L	 <b>Giandua</b> / 008328 2.5L	 <b>Pistacho</b> / 008034 2.5L	 <b>Fresa</b> / 008250 1.5L
 <b>Chocolate con Leche</b> / 001510 2.5L	 <b>Chocolate Blanco</b> / 001507 2.5L	 <b>Vainilla</b> / 008249 1.5L	 <b>Nata</b> / 008252 1.5L	 <b>Yogur</b> / 001509 2.5L	 <b>Violetas</b> / 001429 2.5L
 <b>Vainilla Bourbon</b> / 001656 2.5L	 <b>Vainilla Francesa</b> / 008029 008060 2.5L	 <b>Ron Pasas</b> / 008036 2.5L	 <b>Café</b> / 008026 008056 2.5L	 <b>Castañas</b> / 008031 2.5L	 <b>Té Verde</b> / 008022 1.5L
 <b>Mantecado Yema Huevo</b> / 008256 1.5L	 <b>Nougat</b> / 001506 2.5L	 <b>Caramel Beurre Salé</b> / 008258 2.5L	 <b>Turrón</b> / 008253 1.5L	 <b>Almendra Extra</b> / 008255 1.5L	 <b>Spéculos</b> / 008259 1.5L
					 <b>Menta Chocolate</b> / 008032 1.5L

**CREMAS** 

Nuestro amplio abanico de sabores para incluir en la carta de postres o para incorporarlas como ingredientes en los platos.



# COPAS DE CRISTAL



**Copa Frutas del Bosque**  
ref.006208

Crema helada de yogur con deliciosa salsa de frutas del bosque decorado con frutas del bosque.

Buds | 180ml



**Copa Cookies**  
ref.001527

Crema helada de nata, con salsa de chocolate y trocitos de galletas. Decorado por un galleta de cacao y nata.

Buds | 170ml



**Copa Turrón**  
ref.001428

Crema helada de turrón con salsa de caramelo y crocant de almendra.

Buds | 180ml



**Copa Mango**  
ref.001528

Sorbete de mango con corona de helado de nata, acompañado de salsa de fresa decorado con trocitos de pistacho.

Buds | 180ml



**Copa Tiramisú**  
ref.001107

Crema helada de tiramisú con salsa de café y trocitos de bizcocho, decorado con cacao en polvo.

Buds | 180ml

# VASOS DE SORBETE



*Novedad*

**Vaso Sorbete de Maracuyá**  
ref.006152

Sorbete de maracuyá con salsa de frambuesa y topping de coco tostado.

Buds | 120ml



**Vaso Sorbete de Cacao**  
ref.008337

Sorbete de cacao con salsa de naranja y crujientes trocitos de merengue coronados.

Buds | 120ml



**Vaso Sorbete de Limón**  
ref.001740

Sorbete de limón con salsa de limón y trocitos de pistacho.

Buds | 120ml

# CERÁMICAS



**Copa  
Nata Nueces**

Helado de nata acompañado de caramelo y sabrosas nueces caramelizadas.

ref.000830 Buds | 190 ml



**Copa  
Requesón Miel**

Helado de requesón con almendras y miel.

ref.006181 Buds | 150ml



**Crema  
Catalana**

Helado de biscuit con preparado de yema y azúcar caramelizado.

ref.000901 Buds | 150ml



**Copa  
Stracciatella**

Helado de vainilla con salsa y trozos de chocolate, decorado con trufa.

ref.001171 Buds | 180ml



**Novedad**

**Copa  
Sea Salt**

Helado de caramelo cubierto por una capa de chocolate, salsa de caramelo y trozos de toffee con almendras en su interior.

ref.006155 Buds | 140ml



**Copa  
Mousse de  
Chocolate**

Mousse de helado de chocolate decorado con nata.

ref.000907 Buds | 190ml



**Tarrina  
Whisky**

Helado de biscuit, base de bizcocho con pasas y jarabe al whisky, decorado con preparado de yema y coronado con helado de nata.

ref.001127 Buds | 190ml

# PORCIONES INDIVIDUALES



**Novedad**

**Flan  
Panna  
Cotta**

Helado de panna cotta con trocitos de fresas semiconfitadas acompañado de salsa de frambuesa.

ref.006154 12uds | 165ml



**Mini  
Tarta  
Fantástica**

Helado de vainilla y caramelo, decorado con bolitas de toffee chocolatadas y jarabe de caramelo.

ref.002074 Buds | 195ml



**Suflé de  
Limón**

Helado de limón sobre una esponjosa base de bizcocho cubierto de delicioso merengue flambeado.

ref.000163 4uds | 250ml



**No  
Biscuit**

Helado de biscuit coronado con piñones y salsa de caramelo.

ref.000159 12uds | 165ml



**Poker  
Crocanti  
Individual**

Helado de chocolate y biscuit con crocanti de almendra y base de chocolate.

ref.002507 18uds | 130ml



**Grizzio**

Helado de nata con salsa de dulce de leche, cobertura de chocolate blanco y trocitos de almendras.

ref.002075 12uds | 170ml



**Trufito**

Helado, salsa y crujiente cobertura de chocolate con trocitos de almendra.

ref.00161 12uds | 170ml



**Porción  
Turrón  
Salted**

Helado de turrón con salsa de caramelo salado sobre una base de fino chocolate blanco. Decorado con trocitos de turrón.

ref.003326 12uds | 100ml

# TARTAS HELADAS



**Tarta de Whisky Artesana (Rectangular)**  
ref. 000149

Triple capa de helado de biscuit, helado de whisky con pasas y bizcocho bañado en whisky, rematado por nata montada, yema pastelera y crocant de almendra.

tarta entera | 1050g



**Tarta Canadá**  
ref. 001321

Crujientes capas de chocolate en medio de cremosos helados de nata y chocolate.

tarta entera | 640g



**Tarta No Crocant**  
ref. 000137

Helado de biscuit, helado de chocolate y crocant de almendra.

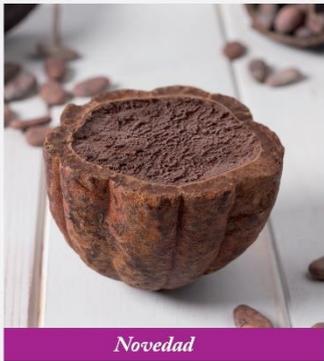
tarta entera | 450g

**Tarta de Whisky Artesana (Porcionada)**  
ref. 000357

Nuestra tarta más emblemática y artesanal, lleva helado de biscuit, helado de whisky con pasas y un bizcocho bañado en whisky en el interior, decorada con nata montada, yema pastelera y crocant de almendra.

14 raciones | 1800g

# FRUTAS HELADAS



**Novedad**

**Cacao Helado**

Delicioso sorbete de cacao presentado en su cáscara.

ref. 000336 | Buds | 110ml



**Limón Helado**

Refrescante helado de limón en su corteza natural.

ref. 000218 | Buds | 180ml



**Naranja Helada**

Helado de naranja presentado en su corteza natural.

ref. 000516 | Buds | 180ml



**Coco Helado**

Helado de coco con coco rallado en su cáscara natural.

ref. 007509 | Buds | 150ml

# CAPRICHOS



**Trufas Heladas**

Irresistibles bolas de trufa helada con un toque de brandy y cubiertas de fillos de chocolate.

ref. 000668 | 50uds | 700g

**Bombones Helados**

Bombones helados de suave vainilla con cobertura de chocolate y trocitos de avellanas.

ref. 000506 | 1vasto | 80g

## PASTELERÍA INDIVIDUAL



**No Serva Negra**  
ref.000805

Doble capa de biscocho de chocolate al aroma de naranja, rellena de exquisita crema y decorada con una lámina de chocolate fondant.

8uds | 72g



**Brownie de Nueces**  
ref.009611

Delicioso brownie de chocolate con trocitos de nueces.

24uds | 64g



**Coulant de Chocolate**  
ref.007511

Esponjoso biscocho de chocolate con sorpresa de chocolate líquido en su interior.

12uds | 80g

## TARTA ALTAS



**Tarta Carrot Cake**  
ref.006158

**Novedad**  
Triple tarta de biscocho de zanahoria y nueces, con crema de queso tanto en su interior como en la cobertura y coronada con trocitos de nueces tostadas.

1700g | 16 raciones sugeridas



**Tarta Red Velvet**  
ref.004614

Triple biscocho de color rojo sabor a cacao, con crema de queso en su interior y decorado con un suave frosting.

1700g | 14 raciones sugeridas



**Tarta Cheesecake**  
ref.001452

De aspecto artesanal y con una base de galleta con mantequilla, esta irresistible tarta lleva un 54% de queso mezclados con nata lo que le aporta una increíble cremosidad y un sabor exquisito.

1700g | 14 raciones sugeridas



**Tarta Triple Chocolate**  
ref.004613

Espectacular tarta donde se van intercalando capas de jugoso biscocho de chocolate con capas de deliciosa crema de chocolate, recubierta por un irresistible glaseado de chocolate.

2200g | 14 raciones sugeridas

## TARTAS DE PASTELERÍA



**Tarta de Caramelo**  
ref.000809

Deliciosa mousse de caramelo y nata sobre una base de galleta y recubierta de yema tostada.

12 raciones sugeridas | 1200g



**Pastel Mousse de Limón**  
ref.009607

Ligero y refrescante pastel con relleno de nata y crema de limón acabado con una suave crema de limón y un toque de chocolate.

10 raciones | 1000g



**Pastel Mousse de Chocolate**  
ref.009610

Deliciosa tarta donde se alternan capas de biscocho de chocolate con capas de cremosa mousse de chocolate, decorada con virtudes de chocolate negro y blanco.

10 raciones | 1000g

## INFANTILES



**Vacky**  
ref.006203

Vainilla.  
12uds | 70ml



**Leony**  
ref.001638

Chocolate.  
12uds | 70ml



**Barry**  
ref.007846

Vainilla.  
12uds | 70ml



**Punky**  
ref.002705

Vainilla.  
12uds | 70ml

# PASTELERÍA ITALIANA



**Tarta No Nanna**  
ref. 000801

Apetitosa tarta de masa quebrada rellena de crema pastelera al limón, decorada con piñones, almendras y azúcar glasé.

12 raciones sugeridas | 1350g

**Tarta Milbojas de Crema**  
ref. 000802

Ligeras y crujientes capas de bojalde rellenas de suave crema pastelera a la vainilla y decorada con azúcar glasé.

12 raciones sugeridas | 1350g



**Tarta Tiramisú Savoirdi**  
ref. 000803

Espectacular mousse de mascarpone envuelta en bizcochos savoirdi bañados en café espresso y decorada con cacao en polvo.

12 raciones sugeridas | 1400g



**Panna Cotta con Frutos Rojos**  
ref. 000804

Deliciosa tarta de auténtica panna cotta italiana acompañada de salsa de frambuesas y fresas silvestres confitadas.

10/12 raciones sugeridas | 1300g

# PASTELERÍA TRADICIONAL



**Tarta No Manzanera**  
ref. 000807

Tarta horneada elaborada con una ligera masa de pasta brisa cubierta por una tica capa de crema y compota de manzana y decorada con finas láminas de manzana.

12 raciones sugeridas | 1200g

**Tarta No Sacher**  
ref. 007328

Bizcocho de chocolate con mermelada de albaricoque, recubierto por una capa de chocolate negro glaseado.

12 raciones sugeridas | 1025g



**Tarta No de Arándanos**  
ref. 004540

Crujiente base de galleta, deliciosa crema de queso y mermelada de arándanos.

10 raciones sugeridas | 1000g



**Tarta de Santiago**  
ref. 001511

Tradicional receta gallega de esta deliciosa tarta de almendras con base de pasta brisa.

Indicación Geográfica Protegida

10/12 raciones sugeridas | 1000g



**Banda Brownie**

Bizcocho esponjoso de chocolate con nueces 800gr



**Tarta Tragus**

Milhojas de galletas con capa de cremoso de chocolate con leche y vainilla Tahití 1.400gr



**Transparencia Cheesecake**

Mousse de queso con base de galleta crujiente con gelatina de frambuesa y coronado con macarons de frambuesa.



**Lata queso al horno – frambuesa**

Queso cocido al horno en baño maría con geleé de frambuesa.



**Pannacotta**

Nata cocida con vainilla de Tahití y canela. Interior de cremoso de frambuesa, rodeado de láminas de almendra.



**Tres Chocolates**

Bizcocho brownie con aroma de naranja y una combinación de cremosos de chocolate blanco, leche y negro.



**Gold Roche**

Cremoso de praliné de almendras y chocolate con leche. Núcleo de pailleté feuillantine cubierto de chocolate con granillo de almendra dorada.



**Fresón de Huelva**

Mousse de vainilla Tahití con crujiente de chocolate, base de cremoso de fresa con brownie bañado con brillo de frambuesa y semillas de amapola.



**Tarta de almendra 600gr**