



Ingredients to
reimagine gastronomy



MARCAS DE DISTRIBUCIÓN

2026/0.1


VALRHONA

chocolatree
styliste de vos pâtisseries

adamance
fruits du bon sens

NOROHY



elraiguer



PARIANI
l'anima nobile della frutta secca

REPÚBLICA
DEL CACAO


Elle & Vire
PROFESSIONNEL




CORMAN
SINCE 1935



 Rogelfrut

agrimontana

 Bakbel
Des fruits Your passion

LUXARDO

Índice

VALRHONA	5	PETRA MOLINO QUAGLIA	119
Chocolates	8	Harinas	120
Pralinés & Co	26	LOTUS	124
Absolutamente cacao	32	Crema de untar	124
Complementos de obrador	36	PIDY	125
Para acompañar el café	44	Envases alimentarios de hojaldre denso	126
REPÚBLICA DEL CACAO	47	Quiche y macarones	126
Chocolate	48	Veggie cups y merengue	126
CHOCOLATREE	49	Vol-au-vents y placa de hojaldre	127
Decoración chocolate	50	Tartaletas sablée	127
ADAMANCE	60	Pasta choux - Envases de galleta	129
Purés de frutas congeladas	62	Conos - Gingersnap	130
Purés refrigerados	65	DOBLA	131
NOROHY	66	Decoración chocolate	132
Vainilla	67	RAVIFRUIT	137
EL RAIGUER	76	Fruta congelada IQF	138
Postres individuales	78	Fruta congelada en pulpa	140
Finger buffet	81	Coulis	144
Macarons y Petit fours	82	ROGELFRUT	145
Rustik cakes, heladería y mise en place	83	Fruta congelada IQF	146
Masas cocidas y de hojaldre	84	Fruta congelada en pulpa	147
Coffee break	85	Zumo congelado de cítricos	150
Pan precocido y cocido	86	GARNIER	151
Cocas y base de pizza	88	Fruta congelada en pulpa	151
Burgers, bocadillos y hot dogs	90	Piel de fruta semiconfitada y congelada	151
SALSUS	93	AGRIMONTANA	152
Caldos y salsas	94	Fruta confitada	152
PARIANI	96	BAKBEL	153
Frutos secos enteros	97	Cremas de relleno y recubrimiento	154
Pastas puras de frutos secos	98	Deluxe clàssic - relleno de fruta	155
Cremas untables	99	Deluxe - crema de relleno	155
ELLE&VIRE	100	LUXARDO	156
Mantequilla y quesos	101	Licores	156
Nata y crema, postres cremosos	102	OTRAS MARCAS DE DISTRIBUCIÓN	158
LESCURE	103	Aglomerantes	158
Mantequilla	103	GALLETA	159
CORMAN	104	Conos de galleta	159
Mantequilla	105		
LA ROSE NOIRE	107		
Dulce Vainilla, cacao y caramelo	108		
Almendra y Avena	112		
Los bañados en chocolate	112		
Cestas y Conos dulces	113		
Sarraceno, Quinoa, Aceite de oliva y Cero	114		
Salado con Hierbas	115		
Cestas y conos salados	117		





Es la misión de nuestros expertos Valrhona, que seleccionan los cacaos más singulares y crean relaciones sostenibles con los productores. Esta colaboración permite a Valrhona enriquecer sin cesar su conocimiento del cacao, convertirse ella misma en productora de algunas plantaciones y así innovar en cada etapa (el cultivo, la fermentación, el secado).


El futuro de todo el sector depende de la plantación, por lo que Valrhona se compromete con los colaboradores productores de cacao, invirtiendo en el bienestar de las comunidades locales y en la creación del cultivo del cacao del mañana. Con Valrhona, cada uno se convierte en agente del desarrollo sostenible del cacao.

Disponibilidad artículos:

(*) productos bajo pedido

Disponibles en almacén: 7 días.

Catálogo de productos de obrador 2026



El 100%
de los cacaos
Valrhona
se pueden
trazar hasta
el productor*

Es la misión de nuestros expertos Valrhona, que seleccionan los cacaos más singulares y crean relaciones sostenibles con los productores. Esta colaboración permite a Valrhona enriquecer sin cesar su conocimiento del cacao, convertirse ella misma en productora de algunas plantaciones y así innovar en cada etapa (el cultivo, la fermentación, el secado).

El futuro de todo el sector depende de la plantación, por lo que Valrhona se compromete con los colaboradores productores de cacao, invirtiendo en el bienestar de las comunidades locales y en la creación del cultivo del cacao del mañana. Con Valrhona, cada uno se convierte en agente del desarrollo sostenible del cacao.

* conforme al reglamento europeo 2023/1115 relativo a la deforestación

© Pierre Ollier

«En el corazón de Millot», Plantación Millot en Madagascar

ÍNDICE



1. CHOCOLATES

- P. 8-9 LA IDENTIDAD DE CHOCOLATE
- P. 10-14 DIFERENCIARSE
- P. 16-17 SUBLIMAR LOS INTERIORES
- P. 18-23 LOS INDISPENSABLES
- P. 24-25 SIGNATURE PROFESSIONNELLE



2. PRALINÉS & CO

- P. 26 PRALINÉS AL NATURAL
- P. 27 PRALINÉS CARAMELIZADOS
- P. 28-29 PRALINÉS AFRUTADOS
- P. 30 TIPO GIANDUJA
- P. 31 PASTAS DE ALMENDRAS



3. ABSOLUTAMENTE CACAO

- P. 32 PURAS PASTAS
- P. 33 GRUÉS DE CACAO
CACAO EN POLVO
MANTECA DE CACAO
- P. 34-35 ZUMO CONCENTRADO
DE CACAO



4. COMPLEMENTOS DE OBRADOR

- P. 36-37 ESTRUCTURAR
- P. 38-39 RELLENAR
- P. 40-41 DECORAR
- P. 42-43 BEBIDAS



5. PARA ACOMPAÑAR EL CAFÉ

- P. 44 CARRÉS
- P. 45 SECRETS, ÉCLATS,
LINGOT, INSTANT

Entre en la nueva era de la emoción de chocolate

Compoz

NOVEDAD

Revele la expresión de su personalidad en un chocolate con un sabor único: el suyo.

Despierte sus sentidos gracias a 4 familias de bases Compoz. Guiado por el Valrhona Lab, un servicio en línea inédito, mezcle las bases de cacao, de leche, dulces y especiadas. Enriquezca la paleta aromática del chocolate excepcional creando un chocolate a medida.

Imagine, cree, vibre... hasta el infinito.

Únase al movimiento Compoz.

DESCUBRA LA EXPERIENCIA COMPOZ



DESPIERTE SUS SENTIDOS

... con los perfiles aromáticos singulares de las bases de cacao, de leche y especiadas.



COMPONGA

... sus recetas a medida gracias al Valrhona Lab.



CREE

... fácilmente su chocolate personalizado mezclando las bases.



VIBRE

... degustando y compartiendo creaciones únicas e infinitas.

CREE SU CHOCOLATE PERSONALIZADO EN 4 PASOS GRACIAS AL VALRHONA LAB

1. Elija un universo sensorial: negro, con leche o blanco.

2. Seleccione las bases Compoz en función de sus perfiles aromáticos.

3. Equilibre la intensidad de cada una para perfeccionar su sello.

4. Guarde sus creaciones en su espacio personal para modificarlas, editarlas en etiquetas, fichas técnicas o fichas de producción.

CONÉCTESE



LAS BASES PARA MEZCLAR

Las bases Compoz están listas para usar: se pueden mezclar entre ellas para crear una infinidad de chocolates negros, con leche, blancos o creaciones vegetales. Cada una de las bases (excepto la familia cacao) contiene manteca de cacao y leche, azúcar, especias o un ingrediente vegetal para permitirle aportar la cantidad correcta de cada ingrediente a su receta de chocolate final.

Se dividen en 4 grandes familias:

FAMILIA DE CACAO CONFECTION

FAMILIA DE LECHE Y VEGETAL

FAMILIA DULCE

FAMILIA ESPECIADA

FAMILIA DE CACAO CONFECTION



GHANA 80 %

Bolsa habas 3 kg:
46174



RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80 %

Bolsa habas 3 kg:
46176



ÉQUATEUR 80 %

Bolsa habas 3 kg:
46175



MADAGASCAR 80 %

Bolsa habas 3 kg:
46173

FAMILIA DE LECHE Y VEGETAL



BASE LECHE ENTERA

Origen Europa

NOTAS DULCES DE LECHE COCIDA
Y MANTECA DE CACAO

La base de leche entera revela notas de leche cocida y un sabor ligeramente dulce. Aporta untuosidad y redondez.

Azúcar 26 %
Leche 67 %
Mat. Gr. 51 %

Bolsa gotas 3 kg: 40750*



BASE LECHE FERMENTADA

Origen Francia

NOTAS ACIDULADAS, DE YOGUR Y DULCES

La base de leche fermentada posee notas lácticas y aciduladas que recuerdan al yogur. Aporta untuosidad y acidez.

Azúcar 29 %
Leche 57 %
Mat. Gr. 44 %

Bolsa gotas 3 kg: 44571*



BASE SARRACENO TOSTADO

Origen Francia

NOTAS DE CEREALES TOSTADOS,
SARRACENO Y FRUTOS SECOS

La base de sarraceno tostado es una alternativa vegetal y deliciosa, con sus notas de cereales tostados y de frutos secos.

Azúcar 0,5 %
Mat. Gr. 45 %

Bolsa gotas 3 kg: 45212*

FAMILIA DULCE



BASE AZÚCAR BLANCO

Origen Francia

La base de azúcar aporta dulzor a sus preparaciones. Se compone de azúcar de remolacha sin refinar.

Azúcar 67 %
Mat. Gr. 33 %

Bolsa gotas 3 kg: 45981*

FAMILIA ESPECIADA



TADOKA VAINILLA

NOTAS AMADERADAS, ALCANFORADAS Y FLORALES

Bolsa 250 g: 41835



TADOKA AHUMADO

NOTAS AHUMADAS Y VEGETALES

Bolsa 250 g: 44651

CONSEJOS DE APLICACIÓN DE LAS
CREACIONES REALIZADAS CON COMPOZ



Diferenciarse



CUVÉES

Asuma el riesgo de la excelencia con las coberturas puros orígenes únicos, con cacaos singulares cultivados en el corazón de pequeñas plantaciones. Hemos descubierto y dado forma a estas **perlas** de sabores singulares e inesperados, surgidas de encuentros con hombres y mujeres, de flechazos de nuestros expertos en cacao, por terruños inéditos y prometedores: Jamaica, Vanuatu, Santo Tomé... **Con los Cuvées du Sourceur, haga viajar a sus clientes con un chocolate de un sabor excepcional.**

NEGRO



SÃO TOMÉ 76 %

Habas de cacao de Santo Tomé, isla de Santo Tomé

AMARGO, GRUÉ DE CACAO Y AMADERADO

A imagen del relieve volcánico de Santo Tomé y su selva tropical, este chocolate cautiva por su amargor incentivado por notas amaderadas y de grué de cacao.

Sin lecitina

Azúcar 24 %
Mat. Gr. 43 %



Bloque 1kg: 40959*



VANUATU 66 %

Habas de cacao de Vanuatu, isla de Malekula

GRUÉ TOSTADO, ESPECIAS CÁLIDAS Y FRUTOS SECOS

Las notas de grué tostado, de especias cálidas y de fruta seca nos transportan al corazón del océano Pacífico, a la isla de Vanuatu, para darnos a conocer un cacao singular y único.

Azúcar 32 %
Mat. Gr. 40 %



Bolsa habas 3 kg:
44722*



COBERTURA DE HABAS ENTERAS

Valrhona hace volar en pedazos los códigos de la chocolatería con Oqo, la primera cobertura realizada con **habas de cacao enteras**, sin descascarillar. Su **crujiente natural**, su **sabor intenso** y su **imagen marmolada** auténticamente natural abren la vía a **vibrantes sensaciones gustativas**.

NEGRO



OQO 73 %

Habas de cacao de Madagascar, distrito de Ambanja

AFRUTADO, HABAS TOSTADAS Y CRUJIENTE

Como el crepitar del fuego, las habas enteras de Oqo nos transportan a los orígenes del cacao.

Sin lecitina

Sin vainilla

Azúcar 27 %
Mat. Gr. 44 %



Bloques 3 x 1kg: 40981*

! OQO NO ES APTO PARA EL MOLDEADO EN MÁQUINA

¿Qué son las habas de cacao enteras?



DOBLE FERMENTACIÓN

Para crear una **nueva identidad gustativa**, Valrhona ha revolucionado el proceso de transformación del cacao en plantación, gracias a más de 10 años de trabajo mano a mano con los productores colaboradores. Una vez la primera fermentación acabada y los primeros aromas de cacao revelados, una **nueva materia prima se añade** al cajón para iniciar una **segunda fase de fermentación**. Nuestros chocolates **Itakuja** y **Kidavoa**, cuyas habas de cacao se combinan respectivamente con pulpa de fruta de la pasión y plátano, no contienen **aromas añadidos**.

NEGRO



ITAKUJA 55 %

Habas de cacao de Brasil, sur de Bahía

AFRUTADO Y FRUTA DE LA PASIÓN

Como una samba apasionada, las notas de cacao y de fruta de la pasión de Itakuja bailan al ritmo del famoso carnaval de Bahía.

Azúcar 44 %
Mat. Gr. 37 %



Bolsa habas 3 kg: 12219*

LECHE



KIDAVOA 50 %

Habas de cacao de Madagascar, distrito de Ambanja

CON NOTAS A CACAO, AFRUTADO Y PLÁTANO

El maridaje de las notas de cacao y de plátano hace de Kidavoa un chocolate de notas cálidas y armoniosas como las voces de los coros a capela de Madagascar.

Azúcar 34 %
Leche 15 %
Mat. Gr. 39 %



Bolsa habas 3 kg: 13757

El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

/ Baño/Moldeado | Tabletas | Ganaches/Cremas pasteleras/Mousses | Helados/Sorbetes

INSPIRATION

UNA GAMA POR EXPLORAR, EMOCIONES INÉDITAS POR REVELAR

Con Inspiration, libérese de los códigos de la exquisitez afrutada y vegetal: un nuevo campo de posibilidades para explorar, para crear experiencias sensoriales inéditas.

COBERTURAS DE FRUTA O VEGETALES



INSPIRATION FRESA

FRUTAS EN CONFITURA Y FRESA

Las notas de confitura de Inspiration Fresa recuerdan la alegría de tomar una cucharada de mermelada directamente del tarro.

Manteca de cacao 38 %
Fresa en polvo 14 %
Azúcar 47 %
Mat. Gr. 39 %



Bolsa gotas 3 kg:
1123231



INSPIRATION FRAMBUESA

FRUTAS EN CONFITURA Y FRAMBUESA

Inspiration Frambuesa, con una pizca de acidez, evoca el perfume alegre del coulis de frambuesa cocido.

Manteca de cacao 36 %
Frambuesa en polvo 12 %
Azúcar 52 %
Mat. Gr. 37 %



Bolsa gotas 3 kg:
1123234



INSPIRATION PASIÓN

FRUTAS TROPICALES Y PASIÓN

Las notas tropicales y aciduladas de Inspiration Pasión hacen soñar con el frescor de un sorbete de fruta de la pasión bajo el sol de verano.

Manteca de cacao 32 %
Zumo de fruta de la pasión en polvo 17 %
Azúcar 60 %
Mat. Gr. 34 %



Bolsa habas 3 kg:
15390



INSPIRATION YUZU

CÍTRICOS Y YUZU

Inspiration Yuzu expresa de maravilla el dulzor y el amargor del yuzu, cítrico emblemático de Japón, deslumbrante como los rayos del sol naciente.

Manteca de cacao 34 %
Zumo de yuzu en polvo 2 %
Azúcar 55 %
Mat. Gr. 35 %



Bolsa habas 3 kg:
19998



INSPIRATION ALMENDRA

FRUTOS SECOS Y ALMENDRA DULCE

Las notas suaves y dulces de almendra fresca de Inspiration Almendra nos llevan de paseo por los campos de almendros en un bonito día de verano.

Manteca de cacao 31 %
Almendras prensadas en polvo 31 %
Azúcar 39 %
Mat. Gr. 42 %



Bolsa habas 3 kg:
14029



NOVEDAD

INSPIRATION MATCHA

TÉ VERDE & MATCHA

Inspiration Matcha con sus notas vegetales y el sutil amargor recuerdan la quietud de un ritual japonés, en el que el perfume del té se infundiona en la dulzura de Inspiration Matcha.

Manteca de cacao 35 %
Azúcar 56 %
MATCHA 8.1 %
Mat. Gr. 36 %



Bolsa habas 3 kg:
45614

El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

/ Baño/Moldeado 🍪 Tabletas 🍌 Ganaches/Cremas pasteleras/Mousses 🍦 Helados/Sorbetes

⚠️ ESTAS COBERTURAS NO SON APTAS PARA EL BAÑO PERO SÍ LO SON PARA EL MOLDEADO.

AMATIKA

AHORA LO GOURMET TAMBIÉN ES VEGANO



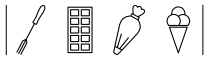
AMATIKA 46 %
Habas de cacao de Madagascar, distrito de Ambanja

CON NOTAS A CACAO, CEREALES Y ALMENDRAS TOSTADAS

La textura fundente de Amatika desvela notas de cacao, de almendra tostada y una pizca de acidez, que invitan a una pausa dulce en el ambiente apacible de un jardín malgache.



Azúcar 38 %
 Mat. Gr. 43 %



Bolsa habas 3 kg: 51470

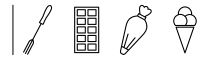


AMATIKA BLANCHE 35 %
FRUTOS SECOS Y ALMENDRA

El dulzor de la almendra y las notas de frutos secos de Amatika Blanche invitan a contemplar los reflejos ondulantes de un río en calma en verano.



Azúcar 42 %
 Mat. Gr. 41 %



Bolsa habas 3 kg: 43096

XOCOLINE

NEGRO



XOCOLINE 65 %
Mezcla

ESPECIAS DULCES, AMARGO Y PUNTA DE ACIDEZ

Las notas amargas, aciduladas y avainilladas de Xocoline se expresan con ligereza como los sonidos alegres de una guitarra.

Con edulcorante

Maltitol 34 %
 Mat. Gr. 43 %



Bloques 3 x 1 kg: 5904

El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

/ Baño/Moldeado 📦 Tabletas 🍪 Ganaches/Cremas pasteleras/Mousses 🍦 Helados/Sorbetes



Interiores sin manteca de cacao añadida

PURO ORIGEN

CONFECTION

Con Confection 80 %, estará seguro de haber elegido el chocolate más adaptado al uso y a la intensidad de cacao deseados. Una gama de 4 chocolates Puro Origen, sin manteca de cacao añadida, que concentra toda la maestría de Valrhona, para confeccionar y sublimar sus interiores (ganaches, cremas pasteleras), mousses, bizcochos, soufflés, helados.

NEGRO

NOVEDADES



GHANA 80 %

Habas de cacao de Ghana, distritos de Tarkwa y Assin Fosu

VAINILLA, FRUTOS SECOS TOSTADOS, AMARGOR Y NOTAS DE CACAO

Ghana 80 %, con sus notas dulces de vainilla y de coco, frutos secos tostados y de cacao, nos hace viajar al corazón de las plantaciones ghanesas.

Sin manteca de cacao añadida

Azúcar 20 %
Mat. Gr. 43 %



Bolsa habas 3 kg:
46174



RÉPUBLIQUE

DOMINICAINE 80%

Habas de cacao de la República Dominicana, provincia Duarte

ACIDULADO, FRUTAS MADURAS, AMARGOR Y NOTAS DE CACAO

République Dominicaine 80 %, con sus notas de frutas maduras y ligeros toques de cacao, expresa el carácter de la isla de Santo Domingo.

Sin manteca de cacao añadida

Azúcar 20 %
Mat. Gr. 43 %



Bolsa habas 3 kg:
46176



ÉQUATEUR 80%

Habas de cacao de Ecuador, 9 terruños*

AMARGOR, VEGETAL, ASTRINGENTE Y ESPECIAS DULCES

Équateur 80 % nos transporta al corazón del ecosistema de la Amazonia con sus notas amargas, vegetales y de especias dulces.

Sin manteca de cacao añadida

Azúcar 20 %
Mat. Gr. 43 %



Bolsa habas 3 kg:
46175



MADAGASCAR 80%

Habas de cacao de Madagascar, distrito de Ambanja

FRUTOS ROJOS, ÁCIDO, GRUÉ TOSTADO Y AMARGOR

Madagascar 80 % es el perfecto reflejo del terruño malgache con sus notas de frutos rojos ácidos, grué tostado y un ligero amargor.

Sin manteca de cacao añadida

Azúcar 20 %
Mat. Gr. 43 %



Bolsa habas 3 kg:
46173

! LOS CHOCOLATES CONFECTION NO SON APTOS PARA EL ATEMPERADO, MOLDEADO Y BAÑO.

Utilice los cacaos de la gama **CONFECTION** con las bases **COMPOZ** para crear su chocolate a medida.



*Vinces, Quinindé, Simón Bolívar, La Unión, Mata de cacao, Ricaurte, San José del Tambo, Naranjal, Lagarto.

El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

/ Baño/Moldeado Tabletas Ganaches/Cremas pasteleras/Mousses Helados/Sorbetes

MEZCLAS

CONCENTRADO DE CHOCOLATE NEGRO



P125 CŒUR DE GUANAJA

Mezcla

CON NOTAS A CACAO Y TOSTADO

Con P125 Cœur de Guanaja 80 % podrá intensificar el sabor del chocolate y aportar una textura más flexible y fundente a numerosas recetas (cremas heladas, ganaches, etc.).

! P125 CŒUR DE GUANAJA NO ES APTO PARA EL ATEMPERADO, MOLDEADO O BAÑO.

Sin manteca de cacao añadida

Azúcar 19%
Mat. Gr. 38 %



Bolsa habas 3 kg: 6360
Caja habas 12 kg: 8234

NEGRO



EXTRA AMER 67%

Mezcla

REDONDO Y FRUTOS SECOS TOSTADOS

Una buena consistencia en la cocción.

! EXTRA AMER 67% NO ES APTO PARA EL ATEMPERADO, MOLDEADO O BAÑO.

Sin manteca de cacao añadida

Azúcar 32%
Mat. Gr. 38 %



Bolsa habas 3 kg: 4663



EXTRA NOIR 53%

Mezcla

REDONDO Y FRUTOS SECOS TOSTADOS

Una buena consistencia en la cocción.

! EXTRA NOIR 53% NO ES APTO PARA EL ATEMPERADO, MOLDEADO O BAÑO.

Sin manteca de cacao añadida

Sin vainilla

Azúcar 46%
Mat. Gr. 31 %



Bolsa habas 3 kg:
4664*

El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

/ Baño/Moldeado 📦 Tabletas 🍫 Ganaches/Cremas pasteleras/Mousses 🍦 Helados/Sorbetes

Los indispensables

PURO ORIGEN

NEGRO



TULAKALUM 75 %

Habas de cacao de Belice,
distrito de Cayo

AFRUTADO, ACIDULADO Y GRUÉ DE CACAO

La intensidad afrutada y del grué de cacao de Tulakalum es un sueño de la bella biodiversidad de Belice, país de múltiples culturas, historias y colores.

Sin lecitina

Azúcar 25 %
Mat. Gr. 43 %



Bolsa habas 3 kg: 25295



MILLOT 74 %

Habas de cacao de Madagascar,
distrito de Ambanja

AFRUTADO, ACIDULADO Y POTENTE

El chocolate MilLOT, por la fuerza de sus sabores ácidos y amargos y de sus notas de frutas y de grué, refleja la intensidad de la naturaleza virgen de Madagascar.

Sin lecitina

Sin vainilla



Azúcar 32 %
Mat. Gr. 38 %



Bolsa habas 3 kg: 31508



ARAGUANI 72 %

Habas de cacao de Venezuela,
región Sur del Lago

ESPECIAS DULCES, AMADERADO
Y POTENTE

El toque de vainilla, las notas amaderadas y la pizca de amargor de Araguani son como una aventura a través de los paisajes de montañas, de bosques y de lagos de agua salada de Venezuela.

Azúcar 27 %
Mat. Gr. 44 %



Bolsa habas 3 kg: 4656



ANDOA NOIRE 70 %

Habas de cacao de Perú,
región de Piura, San Martín, Amazonas

AFRUTADO, AMADERADO Y AMARGOR

Las notas afrutadas de Andoa Noire evocan el aire cálido y perfumado de Perú, mientras que las notas amaderadas y el amargor parecen fundirse en la atmósfera tranquila de la tarde.

Sin vainilla



Azúcar 29 %
Mat. Gr. 42 %



Bolsa habas 3 kg: 12515



NYANGBO 68 %

Habas de cacao puro Ghana,
distritos de Tarkwa y Assin Fosu

ESPECIAS DULCES, TOSTADO Y VAINILLA

El despliegue de las notas especiadas, tostadas y avainilladas de Nyangbo le hará soñar con los colores ocres de la fascinante tierra de Ghana.

Azúcar 31 %
Mat. Gr. 41 %



Bolsa habas 3 kg: 6085



ALPACO 66 %

Habas de cacao de Ecuador,
9 terruños**

ESPECIAS DULCES, FRUTOS SECOS
Y AMADERADO

Alpaco, con su toque de frutos secos y notas amaderadas, nos invita a navegar por el Amazonas en plena naturaleza salvaje ecuatoriana.

Azúcar 32 %
Mat. Gr. 41 %



Bolsa habas 3 kg: 5572

Eligiendo el sello Fairtrade/Max Havelaar, los productores pueden beneficiarse de una mejor remuneración y condiciones de trabajo decentes al mismo tiempo que se contribuye a proteger el medioambiente. Para más información: <http://www.maxhavelaarfrance.org>

El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

/ Baño/Moldeado Tabletas Ganaches/Cremas pasteleras/Mousses Helados/Sorbetes

NEGRO



MANJARI 64% ✪

Habas de cacao de Madagascar, distrito de Ambanja

AFRUTADO, ACIDULADO Y FRUTOS ROJOS

Manjari, con sus notas de frutos rojos acidulados y carnosos, es un sueño de viaje a Madagascar, llamada «La isla de los perfumes», donde crecen cacaoteros excepcionales, frutas deliciosas y especias maravillosas.

Sucre 35%
Mat. Gr. 39%



Sac fèves 3kg : 4655



TAÏNORI 64%

Habas de cacao de la República Dominicana, provincia Duarte

EQUILIBRADO, AFRUTADO Y FRUTAS AMARILLAS

Las frutas generosas de los mercados de la República Dominicana de las primeras horas del día se encuentran en las notas de frutas amarillas aciduladas de Taïnori.

Azúcar 35%
Mat. Gr. 38%



Bolsa habas 3 kg: 5571



ILLANKA 63%

Habas de cacao de Perú, región de Piura

AFRUTADO, FRUTOS SECOS TOSTADOS Y DULZOR

Inspirándose en el relieve de los Andes peruanos, el sabor singular de Illanka oscila entre el dulzor y las notas de frutas y frutos secos.

Azúcar 36%
Mat. Gr. 37%



Bolsa habas 3 kg: 9559



MACAÉ 62%

Habas de cacao de Brasil, sur de Bahía

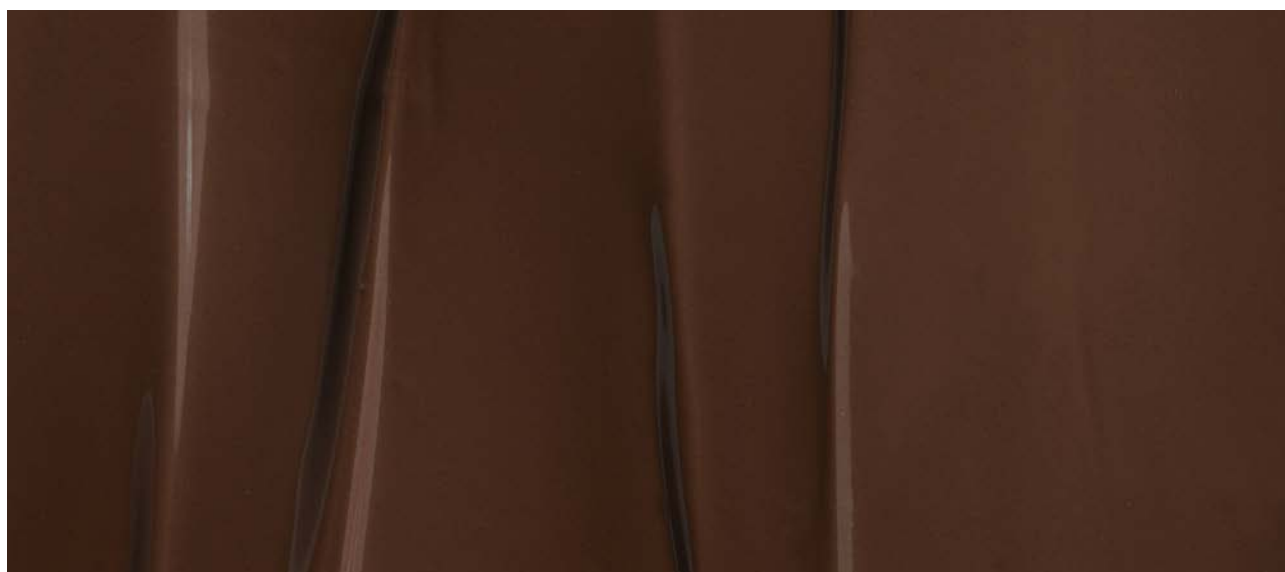
AFRUTADO, FRUTOS SECOS TOSTADOS Y TÉ NEGRO

Macaé y sus notas profundas de té negro y frutos secos tostados es como un viaje envolvente, fuera de toda época, al corazón de la Mata Atlántica, bosque ancestral de Brasil.

Azúcar 37%
Mat. Gr. 39%



Bolsa habas 3 kg: 6221



✪ Chocolates icónicos

El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

/ Baño/Moldeado ■ Tabletas 🥥 Ganaches/Cremas pasteleras/Mousses 🍦 Helados/Sorbetes

Los indispensables

PURO ORIGEN

OMBRÉS

NOVEDADES



SIOKA 56%

Habas de cacao de Costa de Marfil

CON NOTAS DE CACAO, AMARGOS & MANTEQUILLA AVELLANA

A imagen de las majestuosas aguas del río Sassandra, este chocolate con leche sorprende por la intensidad de sus notas a cacao, su amargor y sus notas de mantequilla avellana.

Sin lecitina

Azúcar 21,8%
Leche 16,5%
Mat. Gr. 44 %



Bolsa habas 3 kg: 54171



HUKAMBI 53 %

Habas de cacao de Brasil, sur de Bahía

CON NOTAS A CACAO, CEREALES Y AMARGOR

La sorprendente combinación de notas de cacao, amargor y un toque ligero a galleta de Hukambi nos invita a descubrir los misterios de la fauna y la flora que viven a la sombra de la selva milenaria de Brasil.

Sin lecitina

Azúcar 25 %
Leche 21 %
Mat. Gr. 45 %



Bolsa habas 3 kg:
49787

LECHE



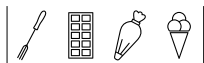
BAHIBÉ 46 %

Habas de cacao de la República Dominicana, provincia Duarte

CON NOTAS A CACAO, CEREALES Y FRUTA MADURA

Bahibé despliega notas de fruta madura asociadas con una nota de cacao que expresa la potencia de las cascadas y de la vegetación de la República Dominicana.

Azúcar 30 %
Leche 23 %
Mat. Gr. 43 %



Bolsa habas 3 kg: 9997



ANDOA LACTÉE 39 %

Habas de cacao de Perú, región de Piura, San Martín, Amazonas

LACTEADO, TIPO LECHE DE GRANJA Y PUNTA DE ACIDEZ

Andoa Lactée despliega notas de leche de granja, cálidas como la melodía de una flauta andina en el aire puro de las colinas en el corazón de la cordillera de los Andes peruana.

Sin vainilla



Azúcar 33 %
Leche 26 %
Mat. Gr. 42 %



Bolsa habas 3 kg: 15001



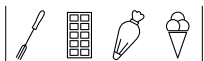
TANARIVA 33 %

Habas de cacao de Madagascar, distrito de Ambanja

GOLOSO Y CARAMELO BLANDO

Tanariva Lactée es un chocolate con leche de un gran dulzor, con notas de caramelo blando. Su sabor soleado es como una escala a lo largo del río Sambirano.

Azúcar 38 %
Leche 28 %
Mat. Gr. 36 %



Bolsa habas 3 kg: 4659

Eligiendo el sello Fairtrade/Max Havelaar, los productores pueden beneficiarse de una mejor remuneración y condiciones de trabajo decentes al mismo tiempo que se contribuye a proteger el medioambiente. Para más información: <http://www.maxhavelaarfrance.org>



Chocolates icónicos

El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

/ Baño/Moldeado | Tabletas | Ganaches/Cremas pasteleras/Mousses | Helados/Sorbetes

MEZCLAS

NEGRO



ABINAO 85 %

Mezcla

AMARGO, AMADERADO
Y CACAO AL NATURAL

Por su intensidad natural y amaderada, Abinao evoca una noche sin luna que envuelve la inmensidad de la selva tropical africana.

Azúcar 14 %
Mat. Gr. 48 %



Bolsa habas 3 kg: 5614



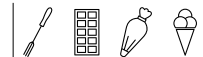
GUANAJA 70 % *

Mezcla

EQUILIBRADO, TOSTADO Y AMARGO

Las notas reconfortantes de grué de cacao amargo, la fuerza y la acidez de Guanaja se corresponden como los sonidos cálidos y armoniosos de una orquesta de instrumentos de madera de ébano mezclados con los ritmos suaves de percusiones y cantos festivos.

Azúcar 29 %
Mat. Gr. 42 %



Bolsa habas 3 kg: 4653



CARAÏBE 66 % *

Mezcla

ESPECIAS DULCES, TOSTADO Y AMARGO

Caraïbe, con sus intensas notas amargas y de frutos secos tostados y su toque amaderado, le hará soñar con un baile cautivador a la sombra de los cacaoteros.

Azúcar 32 %
Mat. Gr. 40 %



Bolsa habas 3 kg: 4654



EXTRA BITTER 61 %

Mezcla

ESPECIAS DULCES, FRUTOS SECOS Y COCO

Las notas de cacao ligeramente amargas, de vainilla y de coco carnoso de Extra Bitter evocan el calor de un viento ardiente sobre las dunas del desierto.

Azúcar 38 %
Mat. Gr. 40 %



Bolsa habas 3 kg: 4657
Caja habas 12 kg:
19846



ORIAIDO 60 %

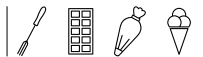
Mezcla

EQUILIBRADO, AVAINILLADO Y COCO

El dulzor untuoso y avainillado de Oriado invita a una siesta sobre la arena caliente, con la caricia envolvente del sol sobre la piel.



Azúcar 39 %
Mat. Gr. 39 %



Bolsa habas 3 kg: 12164*



NOIR ORANGE 56 %

Mezcla

GOLOSO Y NARANJA

Noir Orange, chocolate con notas de naranjas confitadas, es una armonía intemporal que nos arrastra al ambiente goloso de las fiestas de fin de año.

Azúcar 43 %
Aroma naranja 0,3 %
Mat. Gr. 38 %



Bloques 3 x 1 kg: 122*



Eligiendo el sello Fairtrade/Max Havelaar, los productores pueden beneficiarse de una mejor remuneración y condiciones de trabajo decentes al mismo tiempo que se contribuye a proteger el medioambiente. Para más información: <http://www.maxhavelaarfrance.org>

* Chocolates icónicos

El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

/ Baño/Moldeado Tablettes Ganaches/Cremas pasteleras/Mousses Helados/Sorbetes

Los indispensables

MEZCLAS

LECHE



BITTER LACTÉE 39 %

Mezcla

LACTEADO, TIPO LECHE FRESCA Y TOQUE DE VAINILLA

Bitter Lacté desvela notas típicas de leche fresca y avainilladas, que dejan paso a una dulce nota de cacao que se prolonga en la degustación como la nota final grave de piano de una pieza de música.

Azúcar 41 %
Leche 18 %
Mat. Gr. 38 %



Bolsa habas 3 kg: 19953
Caja habas 12 kg: 19893



CARAMÉLIA 36 %

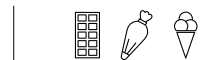
Mezcla

GOLOSO Y CARAMELO SALADO

Caramélia, por su dulzor chocolateado y un delicioso toque de caramelo salado, despierta una sonrisa al momento y nos sumerge en recuerdos felices entre amigos.

Sin vainilla

Azúcar 34 %
Leche 20 %
Mat. Gr. 38 %



Bolsa habas 3 kg: 7098



AZÉLIA 35 %

Mezcla

GOLOSO Y AVELLANA

Las exquisitas notas de avellanas tostadas de Azélia son dulces como esa sensación de calidez bajo una suave manta en una mañana de frío.

Azúcar 30 %
Leche 21 %
Mat. Gr. 44 %



Bolsa habas 3 kg: 11603

● Chocolates icónicos

El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

/ Baño/Moldeado 📦 Tabletas 🥕 Ganaches/Cremas pasteleras/Mousses 🍦 Helados/Sorbetes

COLOR BLOND

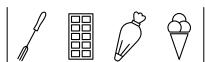


BLOND DULCEY 35% ✪

NOTAS A GALLETA Y TOQUE DE SAL

Dulcey, por su dulzor de galleta ligeramente salada y su sabor de leche caramelizada, tiene ese don de hacernos volver a la infancia, de hacernos viajar en un torbellino a los deliciosos recuerdos de cada uno.

Azúcar 29 %
Leche 24 %
Mat. Gr. 43 %



Bolsa habas 3 kg: 31870

BLANCO



WAINA 35 %

AVAINILLADO Y TIPO LECHE DE GRANJA

El dulzor del azúcar de caña y de la vainilla bourbon de Waina desvela un chocolate blanco particularmente suave, como una flor blanca que acaba de abrirse en los primeros días de primavera.



Azúcar 43 %
Leche 21 %
Mat. Gr. 42 %



Bolsa habas 3 kg:
15002*



IVOIRE 35 %

EQUILIBRADO Y LECHE COCIDA

Las notas reconfortantes de leche cocida del chocolate blanco Ivoire se hacen eco de las risas de los niños que comparten grandes momentos de felicidad.

Azúcar 43 %
Leche 22 %
Mat. Gr. 41 %



Bolsa habas 3 kg: 4660
Caja habas 12 kg:
19741*



OPALYS 33 % ✪

AVAINILLADO Y TIPO LECHE FRESCA

Opalys es un chocolate blanco poco dulce con un sabor lacteado y avainillado delicado que evoca la pureza de la nieve en primavera en las más altas cumbres.

Azúcar 32 %
Leche 32 %
Mat. Gr. 44 %



Bolsa gotas 3 kg: 44155



Eligiendo el sello Fairtrade/Max Havelaar, los productores pueden beneficiarse de una mejor remuneración y condiciones de trabajo decentes al mismo tiempo que se contribuye a proteger el medioambiente. Para más información: <http://www.maxhavelaarfrance.org>

✪ Chocolates icónicos

El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

/ Baño/Moldeado | Tabletas | Ganaches/Cremas pasteleras/Mousses | Helados/Sorbetes

Signature professionnelle

Le ofrecemos chocolates que garantizan una **aplicación fácil** y un **resultado excelente**.
Estos chocolates de mezcla, **elaborados con exigencia**, se diferencian por su **redondez** y su **perfecto equilibrio**.

NEGRO

NOVEDAD



SATALIA NOIRE 70 %
REDONDO Y AMARGO

Azúcar 30 %
Mat. Gr. 40 %



Caja habas 12 kg:
46178



SATALIA NOIRE 62 %
REDONDO Y FRUTOS SECOS TOSTADOS

Azúcar 37 %
Mat. Gr. 38 %



Caja habas 12 kg:
7346



ÉQUATORIALE NOIRE 55 %
REDONDO Y AVANILLADO

Azúcar 43 %
Mat. Gr. 38 %



Bolsa habas 3 kg: 4661
Caja habas 12 kg: 19836



TROPILIA NOIRE 53 %
REDONDO Y AVANILLADO

Azúcar 45 %
Mat. Gr. 35 %



Caja habas 12 kg:
8515

El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto.
El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

/ Baño/Moldeado 📦 Tabletas 🍫 Ganaches/Cremas pasteleras/Mousses 🍦 Helados/Sorbetes

LECHE



SATILIA LACTÉE 38 %
REDONDO

Sin vainilla

Azúcar 42 %
Leche 19 %
Mat. Gr. 37 %



Caja habas 12 kg:
45894



ÉQUATORIALE LACTÉE 35 %
REDONDO

Azúcar 43 %
Leche 19 %
Mat. Gr. 39 %



Bolsa habas 3 kg: 4662
Caja habas 12 kg: 19844

BLANCO



SATILIA BLANCHE 31 %
REDONDO

Azúcar 41 %
Leche 27 %
Mat. Gr. 38 %



Caja habas 12 kg:
19959

Pralinés & Co

La gama de frutos secos de Valrhona agrupa 3 grandes familias indispensables: los pralinés, los «tipo gianduja» y las pastas de almendras.

Los pralinés aparecieron en los talleres Valrhona hace más de 90 años. El saber hacer y la presencia humana intervienen en cada etapa de su fabricación. De esta manera, nuestros operarios garantizan la constancia del sabor y de la textura de cada uno de los pralinés. Pioneros en el método de cocción caramelizada, también ofrecemos una amplia gama de pralinés de perfil afrutado. Esta cocción tipo garrapiñada revela el sabor auténtico de la almendra verde y de la avellana fresca.

PRALINÉS AL NATURAL

¿CÓMO SE FABRICA

EL PRALINÉ AL NATURAL?

El praliné al natural es un praliné afrutado. Se realiza sin etapas de cocción del azúcar. Es una mezcla de frutos secos tostados y azúcar glas triturados toscamente, con una **textura granulosa y un sabor exquisito.**



FRUTOS SECOS TOSTADOS



PRIMERA TRITURACIÓN



INCORPORACIÓN
DEL AZÚCAR GLAS



ALMENDRA AVELLANA 50% CRUJIENTE

Notas armoniosas de almendras y de avellanas ligeramente tostadas. Frutos secos delicadamente triturados para una textura crujiente y equilibrada.



NOTAS TOSTADAS

Almendras 25 %
Avellanas 25 %
Azúcar 49 %
Mat. Gr. 28 %



FCP*
12 meses

Cubo 5 kg: 5621*

El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

FCP* Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación

Ganaches/Cremas pasteleras/Mousses Helados/Sorbetes Pralinés para enmarcar

Intensidad (tostado o cocción caramelo) de los pralinés

PRALINÉS CARAMELIZADOS

CÓMO SE FABRICA

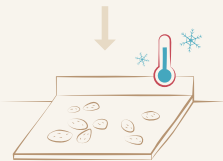
EL PRALINÉ CARAMELIZADO?

Un caramelo líquido puro azúcar se realiza en un caldero de cobre sobre fuego fuerte, en él los frutos de cáscara (avellana y/o almendras) anteriormente tostadas en el horno se incorporan al final de la cocción. Después de una mezcla completa, se enfría sobre una mesa y, a continuación, se tritura y refina. Este procedimiento es el sello de identidad de los pralinés Valrhona desde hace más de 90 años y permite obtener pralinés caramelizados intensos.



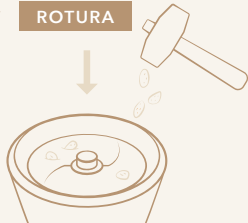
CARAMELIZACIÓN

DEL AZÚCAR + FRUTOS SECOS TOSTADOS



ENFRIAMIENTO EN MESA

y ROTURA



PRE-TRITURADO + TRITURADO LISO



ALMENDRA 60 %

Almendras de Valencia (España)

Un buen equilibrio entre las notas del caramelo y las de la almendra.



Almendras 60 %
Azúcar 40 %
Mat. Gr. 36 %



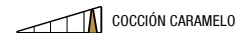
FCP*
12 meses

Cubo 5 kg: 2260*



ALMENDRA 50 %

Un buen equilibrio entre las notas del caramelo y las de la almendra.



Almendras 50 %
Azúcar 50 %
Mat. Gr. 30 %



FCP*
12 meses

Cubo 5 kg: 2259*



AVELLANA 60 %

Avellanas romanas de Italia

Notas de caramelo cocido muy intenso y percepción poco dulce.



Avellanas 60 %
Azúcar 40 %
Mat. Gr. 39 %



FCP*
12 meses

Cubo 5 kg: 2258*



AVELLANA 50 %

Potentes acentos de caramelo cocido con notas de avellana al final de la degustación.



Avellanas 50 %
Azúcar 50 %
Mat. Gr. 30 %



FCP*
12 meses

Cubo 5 kg: 2257

El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

FCP* Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación

Ganaches/Cremas pasteleras/Mousses Helados/Sorbetes Pralinés para enmarcar

Intensidad (tostado o cocción caramelo) de los pralinés

PRALINÉS AFRUTADOS

INÉDITOS

CÓMO SE FABRICA

EL PRALINÉ AFRUTADO?

Los frutos de cáscara se cocinan con fuego intenso en un jarabe de azúcar, cuya agua se evapora dejando los frutos completamente bañados en granos de azúcar, bajo forma de sablé.

Al continuar con la cocción, el azúcar se va caramelizando junto a los frutos parcialmente tostados.

Para cada receta, la temperatura al final del tueste condiciona el equilibrio de las notas de frutos / caramelo deseadas

Esta cocción artesanal, llamada «sablage» (arenado), otorga a la gama de Pralinés Afrutados Valrhona toda la intensidad y la elegancia de las redondas y cálidas notas de los frutos secos.



PECÁN 50 %

Sabor fresco e intenso de nueces pecanas con un toque final de amargor.



NOTAS TOSTADAS

Nueces pecanas 50 %
Azúcar 50 %
Mat. Gr. 37 %



FCP*
12 meses

Cubo 5 kg: 11937



PISTACHO 42 %

Notas dulces y golosas de pistacho. Un color diferenciador y luminoso.



NOTAS TOSTADAS

Pistachos 42 %
Almendras 18 %
Azúcar 40 %
Mat. Gr. 28 %



FCP*
12 meses

Cubo 5 kg: 11936

El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

FCP* Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación

Ganaches/Cremas pasteleras/Mousses Helados/Sorbetes Pralinés para enmarcar

Intensidad (tostado o cocción caramelo) de los pralinés

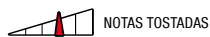
PRALINÉS AFRUTADOS

CLÁSICOS



ALMENDRA 70 % Almendras de Valencia (España)

Un sabor poco dulce surgido de notas de almendra ricamente tostadas.



NOTAS TOSTADAS

Almendras 70 %
Azúcar 30 %
Mat. Gr. 36 %



FCP*
12 meses

Cubo 5 kg: 9015*



AVELLANA 66 % Avellanas romanas de Italia

Una fuerza afrutada inusual: un sabor auténtico de avellana muy persistente en boca.



NOTAS TOSTADAS

Avellanas 53 %
Almendras 14 %
Azúcar 33 %
Mat. Gr. 39 %



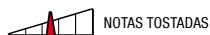
FCP*
12 meses

Cubo 5 kg: 7531



ALMENDRA AVELLANA 50 %

Notas de frutos secos tostados para una percepción en boca poco dulce. Un color castaño y cálido.



NOTAS TOSTADAS

Almendras 25 %
Avellanas 25 %
Azúcar 49 %
Mat. Gr. 29 %



FCP*
12 meses

Cubo 5 kg: 4697*



El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto.
El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

FCP* Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación

Ganaches/Cremas pasteleras/Mousses Helados/Sorbetes Pralinés para enmarcar

Intensidad (tostado o cocción caramelo) de los pralinés

TIPO GIANDUJA

La gianduja es una mezcla de avellanas tostadas, de habas de cacao y de azúcar conchada durante varias horas, triturada finamente. Las habas de cacao y las avellanas se tostan separadamente a temperaturas específicas.



Trocitos de Gianduja y avellanas



AVELLANAS CLARA 39 %

Pasta de avellanas con manteca de cacao.

Sin lactosa



AVELLANAS LECHE 35 %

Mezcla de cacao finos, de avellanas y de leche. Textura fundente.

Avellanas 39 % Azúcar 50 % Manteca de cacao 11 % Mat. Gr. 35 %	 	FCP* 9 meses	Cubo 5 kg: 2266*
---	---	-----------------	------------------

Avellanas 35 % Azúcar 35 % Cacao 16 % Leche 13 % Mat. Gr. 40 %	 	FCP* 9 meses	Bloques 3 x 1 kg: 6993 Bloque 1 kg 7112
--	---	-----------------	---





AVELLANAS NEGRA 34 %

Sabor auténtico de chocolate negro y avellanas. Gran potencia aromática.

Avellanas 34 % Azúcar 34 % Cacao 28 % Leche 3 % Mat. Gr. 41 %	 	FCP* 9 meses	Bloques 3 x 1 kg: 2264
---	---	-----------------	---------------------------

El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

FCP* Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación
 Ganaches/Cremas pasteleras/Mousses  Helados/Sorbetes

PASTA DE ALMENDRAS

Para nuestras pastas de almendras, las almendras son blanqueadas, peladas y cocidas en un sirope de azúcar. La mezcla, a continuación, se tritura más o menos finamente según el uso del producto. Entre nuestras cuatro referencias, encontrará dos productos con almendras de origen provenzal y varios porcentajes para responder a diferentes necesidades de aplicaciones.



Campos de almendros en flor



PASTA DE ALMENDRAS DE PROVENZA 70 %

Porcentaje de frutos secos elevado. Sabor típico de las almendras de Provenza, poco dulce.



PASTA DE ALMENDRAS 55 %

Sabor puro e intenso de almendra, poco dulce. Excelente tecnicidad.

Almendras 70 %



FCP*
5 meses

Tarrina 4 kg:
3212*

Almendras 55 %



FCP*
12 meses

Tarrina 3,5 kg:
7942*



PASTA DE ALMENDRAS DE PROVENZA 50 %

Sabor típico de las almendras de Provenza, equilibrado.

Almendras 50 %



FCP*
5 meses

Tarrina 4 kg: 3211*

El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

FCP* Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación

Ganaches/Cremas pasteleras/Mousses Helados/Sorbetes Modelaje

Absolutamente cacao

Descubra toda la riqueza del cacao al natural en todas sus formas: pura pasta, grué, cacao en polvo, manteca de cacao y zumo concentrado de cacao.

PURAS PASTAS

Cree su chocolate de origen del porcentaje que desee eligiendo entre 5 orígenes: Venezuela, República Dominicana, Ecuador, Madagascar, Brasil.



ARAGUANI
Puro Venezuela

Azúcar 0 %
Mat. Gr. 54 %



FCP*
14 meses

Bloques 3 x 1 kg:
5568*



ALPACO
Puro Ecuador

Azúcar 0 %
Mat. Gr. 54 %



FCP*
14 meses

Bloques 3 x 1 kg:
5569*



PASTA DE CACAO
Extra 100 %

La pasta de cacao extra 100 % refuerza singularmente el sabor del chocolate en numerosas recetas y lo enriquece aportando potencia.

Azúcar 0 %
Mat. Gr. 54 %



FCP*
14 meses

Bloques 3 x 1 kg:
134

El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

FCP* Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación

Ganaches/Cremas pasteleras/Mousses Helados/Sorbetes

GRUÉS DE CACAO

Realice su propio chocolate a partir de grúes que proceden de los cacaos más finos y singulares, expresando su terruño: Haití, Venezuela, Perú, Brasil, Ghana, Madagascar.

PRESENTACIÓN 1 KG



GRUÉ DE CACAO Puro Ghana

100 % habas de cacao Mat. Gr. 54 %	FCP* 12 meses	Bolsa 1 kg: 3285
---------------------------------------	------------------	---------------------



GRUÉ Puro Perú ACIDEZ, AMARGOR, CÍTRICOS

Azúcar 0 % Mat. Gr. 54 %	FCP* 18 meses	Caja 11 kg: 27630
-----------------------------	------------------	----------------------



GRUÉ Puro Haití CON NOTAS A CACAO, ÁCIDO

Azúcar 0 % Mat. Gr. 54 %	FCP* 18 meses	Caja 11 kg: 27632
-----------------------------	------------------	----------------------



GRUÉ Puro Brasil TOSTADO, AMARGOR Y FRUTA SECA

Azúcar 0 % Mat. Gr. 54 %	FCP* 18 meses	Caja 11 kg: 27634
-----------------------------	------------------	----------------------



GRUÉ Puro Venezuela TOSTADO, FUERTE, ESPECIADO CÁLIDO

Azúcar 0 % Mat. Gr. 54 %	FCP* 18 meses	Caja 11 kg: 27631
-----------------------------	------------------	----------------------



GRUÉ Puro Ghana ESPECIAS DULCES, FRUTOS SECOS TOSTADOS

Azúcar 0 % Mat. Gr. 54 %	FCP* 18 meses	Caja 11 kg: 27583
-----------------------------	------------------	----------------------

CACAO EN POLVO



CACAO EN POLVO

Cacao en polvo Mat. Gr. 21 %	FCP* 24 meses	Caja 3 bolsas de 1 kg: 159
---------------------------------	------------------	-------------------------------



MANTECA DE CACAO

100 % manteca de cacao Mat. Gr. 100 %	FCP* 8 meses	Cubo 3 kg: 160
---	-----------------	-------------------



GOTAS DE MANTECA DE CACAO

100 % manteca de cacao Mat. Gr. 100 %	FCP* 8 meses	Caja 10 kg: 28047
---	-----------------	-------------------------



Eligiendo el sello Fairtrade/Max Havelaar, los productores pueden beneficiarse de una mejor remuneración y condiciones de trabajo decentes al mismo tiempo que se contribuye a proteger el medioambiente. Para más información: <http://www.maxhavelaarfrance.org>

El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

FCP* Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación

ZUMO CONCENTRADO DE CACAO 72° BRIX

Oabika es un zumo concentrado de cacao, procedente del **mucílago**, esta pulpa blanca aún poco valorizada que protege las habas en la mazorca. Su perfil aromático repleto de matices que **oscilan entre notas afrutadas y aciduladas** nos hace viajar de manera instantánea al corazón de las plantaciones para descubrir el sabor singular y excepcional del fruto del cacaotero. Su textura de jarabe y su color ámbar hacen de este producto una materia excepcional, el nuevo ingrediente estrella de los chefs y artesanos del mundo entero.



OABIKA

100 % pulpa de cacao	FCP* 12 meses	Bag-in-box de 5 kg: 34200*
Mat. Gr. 0,15 %		

Aplicaciones recomendadas con este producto: glaseados, salsas, ganaches, gelées, mousses, cremas, helados, sorbetes y bebidas.

El sabor excepcional del fruto del cacaotero

Probar Oabika es vivir la experiencia del sabor excepcional del fruto del cacaotero: una potente acidez y aromas sorprendentes. Un perfil repleto de matices, que oscilan entre sutiles notas de fermentación, notas afrutadas de pequeñas bayas aciduladas, como la grosella, y notas más golosas, como frutas en confitura.

Oabika es una oda a la evasión creativa. Su sabor singular nos hace viajar de manera instantánea al corazón de las plantaciones para descubrir un fruto misterioso, un tesoro excepcional escondido en el interior de la mazorca.

La valorización de una materia prima excepcional

El zumo fresco se recoge de manera sostenible y responsable directamente en las plantaciones de cacao en Ghana, después es filtrado, pasteurizado y reducido en dulzor a 72 grados Brix para obtener un concentrado 100 % procedente de la pulpa de cacao.

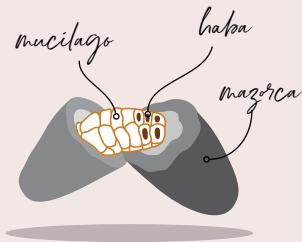
Su nombre, traducción inspirada en «el oro de la mazorca» en Twi, una lengua hablada en Ghana, se hace eco del recurso insospechado y aún poco valorizado que es el mucílago de cacao.

Valorizando esta materia prima excepcional, Valrhona mantiene sus compromisos por un sector del cacao justo y sostenible transformando un elemento extra de la mazorca y permitiendo a los productores de cacao generar ingresos adicionales procedentes de la venta de este producto.

El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

FCP* Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación

¿CÓMO SE FABRICA OABIKA?



1. Cosecha

LAS MAZORCAS DE CACAO SE RECOGEN Y SE ABREN.

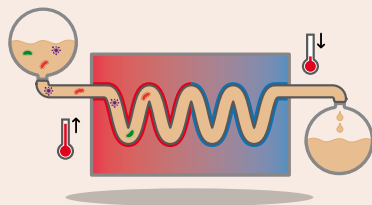


2. Extracción

GRACIAS A UNA **UNIDAD MÓVIL** QUE SE DESPLAZA DIRECTAMENTE A LA PLANTACIÓN, SE **PRENSAN** LAS **HABAS** Y EL **MUCÍLAGO** PARA EXTRAER EL ZUMO.

3. Transporte

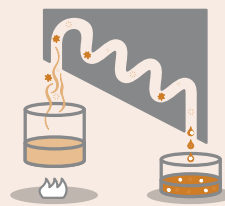
EL ZUMO EXTRAÍDO SE COLOCA EN **CUBOS** QUE LUEGO SE **TRANSPORTAN** RÁPIDAMENTE EN **MOTOTAXI** HASTA LA FÁBRICA.



4. Pasteurización

SE **PASTEURIZA** EL ZUMO.

5. Concentración



SE PRESERVA EL **SABOR** DEL PRODUCTO MEDIANTE UNA CONCENTRACIÓN SUAVE DE HASTA 72° BRIX. EL AGUA SE EVAPORA. LOS **AROMAS VOLÁTILES Y FLORALES** SE RECUPERAN Y SE REINYECTAN EN EL **CONCENTRADO FINAL**.

6. Producto

SE ENVASA EL ZUMO CONCENTRADO DE CACAO OABIKA EN **BAG-IN-BOX*** DE 5 KG.



* BOLSAS METALIZADAS EQUIPADAS CON UN TAPÓN Y DISPUESTAS EN UNA CAJA.



7. Aplicaciones

ESTE PRODUCTO PERMITE **NUMEROSAS APLICACIONES** (GELÉES, SALSAS, GANACHES, HELADOS, SORBETES, MOUSSES, GLASEADOS, CREMAS, BEBIDAS).

Complementos de obrador

Valrhona le propone una gama de productos para ayudarle en sus creaciones y optimizar su tiempo conservando la calidad de sus fabricaciones.

¿Desea estructurar, rellenar, decorar?

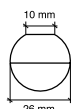
Encuentre el producto que necesita según sus usos.

ESTRUCTURAR

BOMBONES



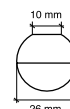
**BOLA VACÍA
NEGRA**
CHOCOLATE NEGRO 55 %



Cacao 55 % mín. Azúcar añadido 43 % Mat. Gr. 38 %	Peso: 2,6 g/ unidad aprox.	FCP* 12 meses	1 caja (504 unidades): 1732
---	-------------------------------	------------------	--------------------------------



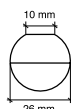
**BOLA VACÍA
LECHE**
CHOCOLATE CON LECHE 35 %



Cacao 35 % mín. Azúcar 43 % Leche 19 % Mat. Gr. 36 %	Peso: 2,6 g/ unidad aprox.	FCP* 10 meses	1 caja (504 unidades): 1733
---	-------------------------------	------------------	--------------------------------



**BOLA VACÍA
IVOIRE**
CHOCOLATE BLANCO 35 %



Manteca de cacao 35 % mín. Azúcar 43 % Leche 21 % Mat. Gr. 40 %	Peso: 2,6 g/ unidad aprox.	FCP* 8 meses	1 caja (504 unidades): 1734
---	-------------------------------	-----------------	--------------------------------



**PALET CHOCOLATE
NEGRO**
CHOCOLATE NEGRO 55 %



Cacao 55 % mín. Azúcar 43 % Mat. Gr. 38 %	Peso: 2,2 g/ unidad aprox.	FCP* 12 meses	1 caja (630 unidades): 4325*
---	-------------------------------	------------------	---------------------------------



**PALET CHOCOLATE
CON LECHE**
CHOCOLATE CON LECHE 35 %



Cacao 35 % mín. Azúcar 43 % Leche 19 % Mat. Gr. 36 %	Peso: 2,2 g/ unidad aprox.	FCP* 10 meses	1 caja (630 unidades): 4326*
---	-------------------------------	------------------	---------------------------------

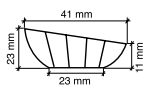
El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

FCP* Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación

MIGNARDISES



SPHERIS
CHOCOLATE NEGRO 55 %



Azúcar 43 %
Mat. Gr. 38 %

Peso: 3,1g/
unidad aprox.

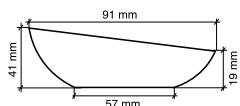
FCP*
12 meses

1 caja (270 unidades):
4751*

POSTRES



OVALIS
CHOCOLATE NEGRO 55 %



Azúcar 43 %
Mat. Gr. 38 %

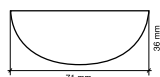
Peso: 12g/
unidad aprox.

FCP*
12 meses

1 caja (45 unidades):
4320*



SOLSTIS
CHOCOLATE NEGRO 55 %



Azúcar 43 %
Mat. Gr. 38 %

Peso: 9,6g/
unidad aprox.

FCP*
12 meses

1 caja (45 unidades):
6409



SOLSTIS IVOIRE
CHOCOLATE BLANCO 35 %



Manteca de cacao
35 % mín.
Azúcar 43 %
Leche 21 %
Mat. Gr. 40 %

Peso: 9,6g/
unidad aprox.

FCP*
8 meses

1 caja (45 unidades):
14645



El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto.
El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

FCP* Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación

RELLENAR

BOLLERÍA

NOVEDADES

BARRITAS PARA BOLLERÍA TIPO GIANDUJA



Esta barrita para bollería, con notas intensas de avellanas tostadas, seguidas de ligeros acordes de cacao y leche, evoca la exquisitez del Gianduja. Posee una textura cremosa, especialmente concebida para resistir el horneado y facilitar la elaboración de productos de bollería refinados y creativos.

Barrita 7 g aproximadamente - 8 cm | FCP*: 10 meses | Caja 1,6 kg (220 unidades aprox.): 55023

BARRITAS PARA BOLLERÍA INSPIRATION FRAMBUESA



Esta barrita para bollería Inspiration Frambuesa presenta notas de confitura, ácidas y ligeramente dulces. Posee una textura especialmente concebida para resistir el horneado y facilitar la elaboración de productos de bollería refinados y creativos.

Barrita 7 g aproximadamente - 7 cm** | FCP*: 12 meses | Caja 1,6 kg (220 unidades aprox.): 52387

BARRITAS PARA BOLLERÍA NEGRAS 55 %



Porcentaje de cacao equilibrado (55%) con un sabor intenso a cacao y notas redondas y golosas. Un chocolate que resiste perfectamente al calor y se funde durante la degustación. Una forma de barritas moldeada que ya no corta la masa.

Barrita 5,5 g | FCP* 18 meses | Caja 1,6 kg (300 uds. aprox.): 12789



BARRITAS PARA BOLLERÍA NEGRAS 48 %

Porcentaje de cacao equilibrado (48%) con potentes notas a cacao y extracto natural de vainilla. Un chocolate que resiste perfectamente al calor. Forma de barrita extrudida que ya no corta la masa. 3 formatos diferentes para responder a todas las necesidades: un formato ideal para bollería mini o maxi con la barrita de 36 cm.

Barrita 5,3 g | FCP* 24 meses | Caja 1,6 kg (300 uds. aprox.): 12061

CHIPS NEGRAS 60 %



Porcentaje de cacao elevado (60%) con potentes notas a cacao y vainilla. Un formato adaptado a todas las necesidades (caja de 5 kg, unas 20 000 chips).

FCP*: 24 meses | Caja 5 kg (4000 uds./kg aprox.): 12140



PEPITAS NEGRAS 52 %

Receta pensada para combinar facilidad de uso en bollería y sabor consensuado (notas de cacao potentes y extracto natural de vainilla). Un formato adaptado a todas las necesidades (caja de 6 kg).

FCP*: 24 meses | Caja 6 kg (7500 uds. aprox.): 12060

PEPITAS CHOCOLATE CON LECHE 32 %



Perfil aromático equilibrado con ligeras notas caramelizadas. Un formato adaptado a todas las necesidades (caja 6 kg).

FCP*: 18 meses | Caja 6 kg (7500 uds. aprox.): 12139



PEPITAS BLANCAS 24 %

Receta de pepitas blancas creadas con un chocolate blanco con suaves notas avainilladas. Un formato adaptado a todas las necesidades (caja 6 kg).

FCP*: 18 meses | Caja 6 kg (7500 uds. aprox.): 15073

PASTELERÍA

Descubra nuestra gama de interiores para colocar en el centro de sus coulants para obtener un corazón siempre fluido.



ETNAO GUANAJA

Ganache de chocolate negro
Guanaja.

Peso: 18 g/unidad aprox. | FCP*: 9 meses | Caja de 40 unidades: 14760



ETNAO PRALINÉ

Ganache de chocolate con leche
y avellanas tostadas.

Peso: 18 g/unidad aprox. | FCP*: 8 meses | Caja de 40 unidades: 14756*



ÉCLAT D'OR

Trocitos de barquillo crujiente.

FCP*: 15 meses

| 1 bolsa 2,5 kg: 14592



MANTEQUILLA LÍQUIDA CLARIFICADA

Materia grasa lechera anhidrida 99,9 %
Humedad máxima 0,1%

FCP*
9 meses

Caja 2 kg:
49062

DECORAR

PARA ESPARCIR

¡Perlas crujientes en 5 colores! El producto ideal para decorar y aportar un toque crujiente a sus creaciones (helados, pasteles...). Una cobertura generosa y un interior de cereales inflados ligeramente tostados.



PERLAS DE CHOCOLATE NEGRO

55 % cacao mín. | FCP*: 14 meses | Bolsa 4 kg: 4341



PERLAS CRUJIENTES CHOCOLATE NEGRO

Cereales crujientes bañados con chocolate negro.

55 % cacao mín. | FCP*: 14 meses | Bolsa 3 kg: 4719



PERLAS CRUJIENTES CARAMÉLIA

Cereales crujientes bañados con un 87 % de chocolate con leche.

36 % cacao mín. | FCP*: 12 meses | Bolsa 3 kg: 8425



PERLAS CRUJIENTES DULCEY

Cereales crujientes bañados con un 87 % de chocolate blanco.

35 % cacao mín. | FCP*: 12 meses | Bolsa 3 kg: 10840



PERLAS CRUJIENTES OPALYS

Cereales crujientes bañados con un 87 % de chocolate blanco.

34 % cacao mín. | FCP*: 10 meses | Bolsa 3 kg: 10843



PERLAS CRUJIENTES INSPIRATION FRAMBUESA

Cereales crujientes bañados con un 88 % de una especialidad a base de manteca de cacao y frambuesa.

31 % cacao mín. | FCP*: 7 meses | Bolsa 1 kg: 26689



FCP* Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación

GLASEADO



ABSOLU CRISTAL GLASEADO NEUTRO

El ingrediente de base para todos sus glaseados (listo para usar, transparente, uso en frío o en caliente, sabor neutro, apto para la congelación).

FCP*: 12 meses

Cubo 5 kg termosellado: 5010

Sin abrir: 12 meses en un lugar fresco y seco.
Una vez abierto: conservar hasta 1 mes en la nevera.



ABSOLU GLASEADO TIERNO

Un glaseado de chocolate, goloso y listo para usar (glaseado de chocolate negro 39 %, uso con pistola, con cazo o en mojado, garantiza una textura excepcional).

39 % cacao mín.

FCP*: 9 meses

Bote de 1kg: 2051

Sin abrir: conservar a una temperatura inferior a 20 °C.
Una vez abierto: conservar en la nevera y utilizar en los 4 días siguientes.



BEBIDAS

BEBIDA LÍQUIDA



CELAYA CHOCOLATE CALIENTE

Bebida de chocolate con un 17,5 % de chocolate negro.

LECHE parcialmente desnatada, agua, chocolate negro al 50 % de cacao mínimo 17,5 %, cacao en polvo, espesante: carragenanos.

FCP* | Caja de 6 tetrabrik 1 L con tapón de rosca: 3209

Uso sencillo

Para un resultado espumoso, utilizar la boquilla de vapor.



Boquilla de vapor



Calentador de briks



Cazo



Microondas (sin el brik)



Chocolatera

Receta golosa

- Un sabor **muy chocolateado** (17,5 % de chocolate)
- Pero a la vez **poco dulce** (sin azúcares añadidos más allá del que contiene el chocolate)
- Textura **untuosa**

Aplicaciones variadas

- Caliente o frío
- Al natural, especiado o aromatizado
- En cóctel o en helado

Formato práctico

- Un envase tetrabrik 1 L para garantizar una **conservación** óptima
- Un tapón **de rosca** para facilitar el servicio y proteger la **frescura** de los aromas de Celaya

Elija la intensidad del sabor y la textura de su bebida de chocolate:

CELAYA PURO



Bebida de chocolate **intensa**
Textura **untuosa**

2/3 CELAYA
1/3 LECHE



Bebida **equilibrada**
Textura **fluida**

1/2 CELAYA
1/2 LECHE



Bebida **ligera y lacteada**
Textura **muy fluida**

CHOCOLATE RALLADO FINAMENTE



GROUND CHOCOLATE NEGRO PURO ORIGEN GHANA

ESPECIAS DULCES, AMADERADO
Y POTENTE

Cacao MS 68 %
Mat. Gr. 41%
Azúcar 31%

FCP*: 14 meses

Bolsa 3 kg: 47814

Uso



Con una boquilla de vapor: en una jarra, diluir 30 g de Ground chocolate en 20 g de agua caliente. Añadir 100 ml de leche de vaca o 120 ml de bebida vegetal de avena y calentar la mezcla con la boquilla de vapor durante 15 segundos.



Ground chocolate también se puede preparar con una cacerola o una chocolatera.



Este chocolate puede usarse como decoración y para espolvorear, como inclusión, servirse como bebida o stracciatella



El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto.
El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

FCP* Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación

Para acompañar el café



CARRÉS

NEGRO



CARRÉ GUANAJA 70 %

Mezcla

EQUILIBRADO, TOSTADO Y AMARGO

Las notas reconfortantes de grué de cacao amargo, la fuerza y la acidez de Guanaja se corresponden como los sonidos cálidos y armoniosos de una orquesta de instrumentos de madera de ébano mezclados con los ritmos suaves de percusiones y cantos festivos.

Peso: 5g/unidad | Vida útil: 8 meses | Caja 1kg: 510



CARRÉ CARAÏBE 66 %

Mezcla

ESPECIAS DULCES, TOSTADO Y AMARGO

Caraïbe, con sus intensas notas amargas y de frutos secos tostados y su toque amaderado, le hará soñar con un baile cautivador a la sombra de los cacaoteros.

Peso: 5g/unidad | Vida útil: 8 meses | Caja 1kg: 511*



CARRÉ MANJARI 64 %

Habas de cacao de Madagascar

AFRUTADO, ACIDULADO Y FRUTOS ROJOS

Manjari, con sus notas de frutos rojos acidulados y carnosos, es un sueño de viaje a Madagascar, llamada «La isla de los perfumes», donde crecen cacaoteros excepcionales, frutas deliciosas y especias maravillosas.

Peso: 5g/unidad | Vida útil: 8 meses | Caja 1kg: 1895

LECHE



CARRÉ JIVARA 40 %

Mezcla

LACTEADO, MALTEADO Y VAINILLA

Jivara, por su dulzor de cacao y malta, es un chocolate cálido como los rayos dorados del sol al alba de una mañana de verano.

Peso: 5g/unidad | Vida útil: 8 meses | Caja 1kg: 1896

SECRETS



PRALINÉ AFRUTADO CRUJIENTE 50 %

Chocolate con leche.
Almendras avellanas 50 %

Peso: 10,2g/unidad | Vida útil: 5 meses | Caja 216 unidades: 33565*

ÉCLATS



NEGRO

Peso: 4,1g/unidad | Vida útil: 8 meses | Caja 1kg: 5112



LECHE

Peso: 4,1g/unidad | Vida útil: 6 meses | Caja 1kg: 7457*

LINGOT



LINGOT

Chocolate con leche.
Gianduja con leche y cereales
crujientes

Peso: 10,3g/unidad | Vida útil: 4 meses | Caja 2 kg: 44907

INSTANT



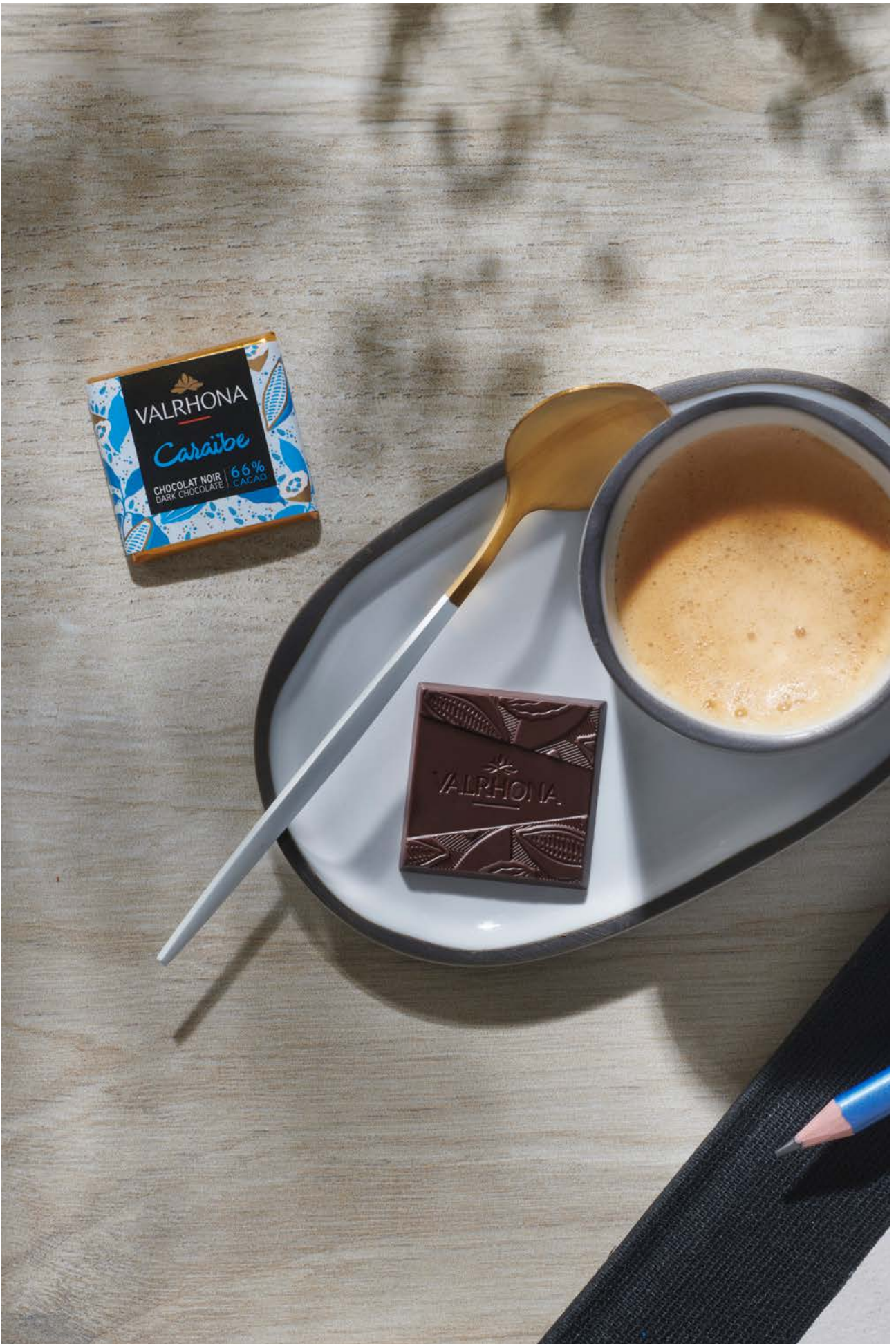
INSTANT NYANGBO 68 %

Habas de cacao de Ghana
Chocolate negro 68 %

Peso: 3,3g/unidad | Vida útil: 8 meses | Caja 1600 unidades: 11161



Eligiendo el sello Fairtrade/Max Havelaar, los productores pueden beneficiarse de una mejor remuneración y condiciones de trabajo decentes al mismo tiempo que se contribuye a proteger el medioambiente. Para más información: <http://www.maxhavelaarfrance.org>





REPÚBLICA DEL CACAO®

República del Cacao nació en 2005 con una misión clara:
producir localmente el chocolate latinoamericano más auténtico,
protegiendo la producción sostenible de cacao fino.
Gracias a nuestro clima ecuatorial único y a una biodiversidad excepcional,
contamos con las condiciones ideales para el cultivo del mejor cacao.
Nos enorgullece elaborar nuestro chocolate íntegramente en América Latina,
utilizando únicamente ingredientes locales y naturales, reafirmando así
nuestro compromiso con la región y la sostenibilidad.

CREAMOS EL CHOCOLATE
LATINOAMERICANO MÁS AUTÉNTICO
EN COLABORACIÓN CON LAS
COMUNIDADES LOCALES Y
DESARROLLANDO LA PRODUCCIÓN
SOSTENIBLE DE CACAO FINO
EN EL ORIGEN.

Creamos nuestros chocolates sobre la base de 4 pilares que guían nuestros esfuerzos

CACAO FINO • EXCELENCIA • COMUNIDAD • AUTENTICIDAD

Disponibilidad artículos:

(*) productos bajo pedido

Disponible en almacén: 7 días.



28545* / 2.5KG

CHOCOLATE BLANCO ECUADOR 35%

BLANCO / ORIGEN ÚNICO / CREMOSO

Chocolate blanco fabricado con leche fresca, manteca de cacao obtenida a partir de cacao ecuatoriano y de caña de azúcar cultivada en las llanuras del país, lo que hace un chocolate polivalente con notas de leche fresca y especias dulces.

Ingredientes:

Azúcar de Ecuador, manteca de cacao de Ecuador, leche entera en polvo, emulsionante (lecitina de girasol), extracto natural de vainilla. Contiene leche. Puede contener trazas de frutos de cáscara (almendras, avellanas, nuez de pecán), cacahuets, gluten, granos de sésamo y proteínas de soja.

MANTECA DE CACAO

Origen latinoamericano

LECHE ENTERA

Origen Europa

AZÚCAR BLANCO

Origen latinoamericano

FLUIDEZ

●●●●
ELEVADA

GRASA TOTAL

42%

AZÚCAR

39%

LECHE ENTERA

25%

CONSERVACIÓN: 16-18°C

VIDA ÚTIL: 12 MESES



18839* / 2.5KG

CHOCOLATE NEGRO ECUADOR 65%

AZÚCAR PANELA ECOLÓGICA / ESPECIADO / CACAO

Ecuador 65% ofrece notas especiadas de clavo y de pimentón dulce que se maridan con la panela, un azúcar de caña sin refinar. Gracias a su fluidez, este chocolate puede utilizarse tanto para el glaseado como para otras aplicaciones.

Ingredientes:

Licor de cacao de Ecuador, azúcar, manteca de cacao, azúcar de caña integral (panela), emulsionante (lecitina de girasol), extracto natural de vainilla. Puede contener trazas de frutos de cáscara (almendras, avellanas, nuez de pecán), de cacahuets, de gluten, de granos de sésamo, proteínas de soja.

CACAO DE AROMA FINO

Cacao de aroma fino de Ecuador

PANELA

Origen latinoamericano

AZÚCAR BLANCO

Origen latinoamericano

FLUIDEZ

●●●●
MUY FLUIDO

GRASA TOTAL

42%

AZÚCAR

28%

CONSERVACIÓN: 16-18°C

VIDA ÚTIL: 18 MESES



chocolatree[★]

styliste de vos pâtisseries

Estamos a su lado para acompañarle y ayudarle a animar sus creaciones a lo largo del año. Marque la diferencia y cree un efecto sorprendente con nuestras decoraciones estándar y a medida.



Disponibilidad artículos:

(*) productos bajo pedido

Intemporales (oro-plata y sprays): Disponibles en almacén en 15-17 días.

Producto estacional (amor y Navidad): Pedidos con un mínimo de 1 mes de antelación.

Personalizados: disponible en almacén 3 semanas desde la aceptación del pedido.

❄️ Decoración apta para la congelación.


👉 Sin aditivos colorantes, impresión a base de ingredientes con propiedades colorantes.

Intemporales

Tarjetas personalizables



Tarjeta grabable osito

● 53750 70x70 mm  20 u



Rectángulo feliz cumpleaños

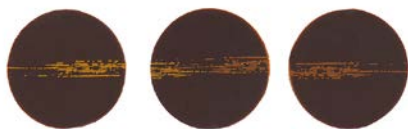
● 46413 70x15mm  50 u



Escribe tú mismo el mensaje.
 Se incluye un estilete con cada tarjeta.



Discos

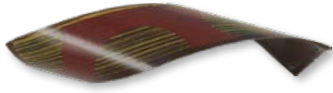


Disco con trazos
 3 modelos


● 53718* Ø 30 mm  168 u



Rizos




Volutine de rayas

● 46789* 70x16 mm  180 u
 ❄️




Volutine sombra roja

● 47068 70x16 mm  180 u
 ❄️




Rizo de chocolate negro puro

● 46651 35x6 mm  210 u
 ❄️




Rizo de chocolate blanco puro

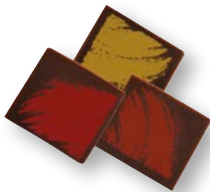
● 43401* 35x6 mm  210 u
 ❄️




Espiral puro chocolate negro

● 46653 35x6 mm  210 u
 ❄️

Cuadrados




Cuadrado de colores
 3 modelos

● 46755 20x20 mm  126 u
 ❄️

Para rellenar




Lágrima de chocolate negro

● 46658 85x50x30 mm  45 u
 ❄️

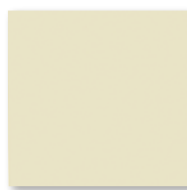
Tiras



Tira puro chocolate negro

● 46967 540x180 mm  260 u
 ❄️

Tapas para troncos mini 50x50mm



Tapa mini de chocolate puro

● 46977
 ❄️

Flores



Flor naranja y rosa
 3 modelos

● 46549* 20x19,5 mm 165 u

Hojas



Mini hoja elegancia

● 53841* 25x12 mm 286 u



Hojas amarillas 2 modelos

● 53805 46x22 mm 80 u



Mini hoja de primavera

● 53745* 25x12 mm 286 u



Mariposas



Mariposa fucsia
 2 modelos

● 46805* 25x21,5 mm 126 u



Mariposas rojas
 3 modelos


● 53737* 40x32 mm
 45x39 mm 42 u
 50x44 mm




Oro & Plata

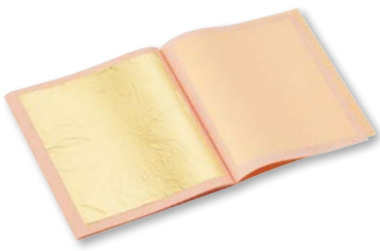


Libro de cuadrados de oro 15 mm


13947 15x15 mm  1libre de 500 u

Libro de cuadrados de oro 15 mm con pinzas

13946 15x15 mm  1libre de 100 u




Libro de cuadrados de oro 80 mm

13948 80x80 mm  1libro de 25 u



Librito de cuadrados de plata 80 mm

16873 80x80 mm  1libro de 25 u

Toppings de calidad y polvo



Oro en polvo 500µ

13949 1 g



Mini cuadrados de oro 2,5 mm

13954* 0,5 g



Trocitos de oro 1,5 mm

13950* 0,5 g

Accesorios



Pinza antiestática

16874*  1 u

Esprais

Recomendaciones:

Conservar en caliente a 30 °C antes de utilizar.

Agitar enérgicamente durante unos segundos antes de usar para pasteles o moldeados de chocolate. Pulverizar directamente sobre las creaciones muy frías, nada más sacarlas del congelador.

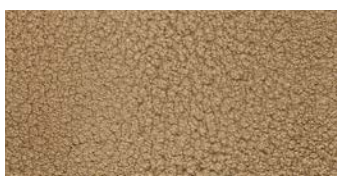
Consejo práctico: para evitar que el pulsador se obstruya, colocar la botella del revés y pulverizar al aire después de cada uso. La bolita descendiende al nivel del pulsador, bloqueando así que salga el producto colorante. La evacuación de gas purga así el pulsador.

Presentación: botella de 400 ml.



Espray rojo

28734 400 ml



Espray chocolate negro

28735 400 ml



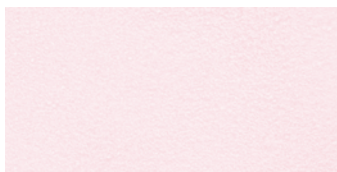
Espray chocolate con leche

28736 400 ml



Espray chocolate blanco

28737 400 ml



Espray rosa

28738* 400 ml



Espray amarillo

28739 400 ml



Espray verde

28740 400 ml



Espray naranja

28741* 400 ml



Amor



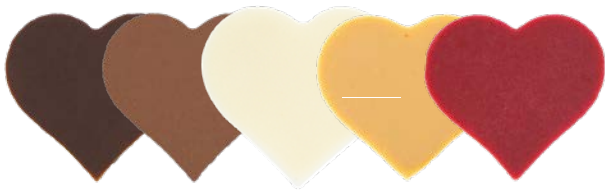
**Círculo Love corazón
rosa amor**

● 47120* Ø 30 mm  180 u




**Rectángulo
Love amor**

● 46818* 36x24 mm  162 u



**Corazón
de chocolate puro**

- 51746* 34x33 mm  80 u
- 51759* 34x33 mm  80 u
- 51758* 34x33 mm  80 u
- 51752* 34x33 mm  80 u
- 51744* 34x33 mm  80 u



Navidad

Personajes navideños



Reno Navidad

● 46625* 59x58 mm  70 u



Reno escarchado Navidad

● 46628* 59x58 mm  70 u



Mensajes navideños



Rectángulo
Felices Fiestas

● 46439* 70x15 mm  100 u



Surtidos navideños



Formas de tronco de
Navidad 5 modelos

● 46835*  110 u



Árboles de Navidad

Árbol de Navidad
de chocolate puro

● 46664* 45x38 mm  108 u

● 25989* 45x38 mm  108 u

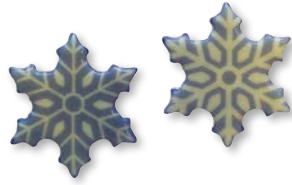


Copos de nieve de Navidad




Copos Dulcey

● 27808* Ø 40 mm  126 u



Copos polares
2 modelos

● 46466* Ø 32 mm  180 u



Copos rojos
3 modelos


● 46397* Ø 32 mm  180 u



Estrellas de Navidad




Estrella de copos de nieve
2 tamaños

● 46622* Ø 39 mm  160 u
 Ø 32 mm

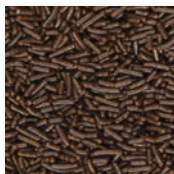


Estrella de copos de nieve
2 tamaños

● 47098* Ø 39 mm  160 u
 Ø 32 mm

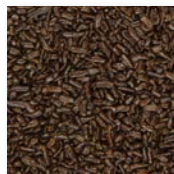


Toppings



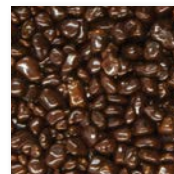
Fideos

56615 1 kg



Escamas

56614 1 kg



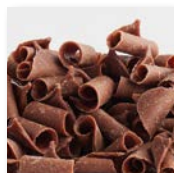
Gravilla

28725 1 kg



**Virutas pequeñas
de chocolate blanco**

47886 2 kg



**Virutas pequeñas
de chocolate con leche**

47885 2 kg



**Virutas pequeñas
de chocolate negro**

47887 2 kg



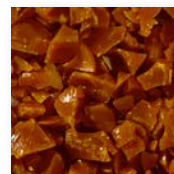
**Virutas
de chocolate blanco**

47889 2 kg



**Virutas
de chocolate con leche**

47888 2 kg



**Pepitas
de caramelo de Isigny**

29538 120 g

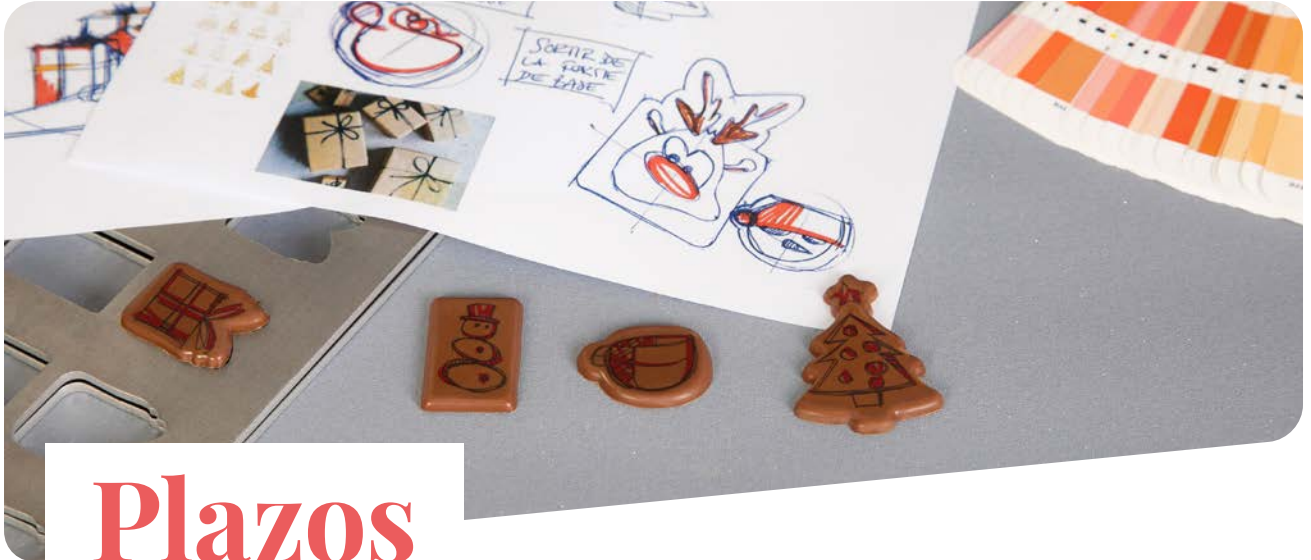


**Virutas
de chocolate negro**

47890 2 kg



Personalización de las decoraciones



Plazos

Personalice sus decoraciones y transferts con Chocolatree para **diferenciarse, animar un evento, crear sus colecciones, etc.**



adamance

fruits du bon sens

Una gama
de purés de frutas con
mucho sentido



ADAMANCE nace de la decidida voluntad de actuar para preservar de manera respetuosa el futuro de la fruta, de su sabor y de las personas que la trabajan. El resultado, los mejores purés de frutas elaborados bajo el compromiso de una gastronomía más sostenible, más transparente y más responsable.

Disponibilidad artículos:

(*) productos bajo pedido

Disponible en almacén:
7 días.

(**) productos bajo pedido. En stock solo campaña de verano



Purés de fruta realmente diferentes

Porque respetan la naturaleza, los hombres y mujeres que la trabajan y, sobre todo, porque tienen un delicioso sabor de frutas maduras que estará orgulloso de utilizar en sus creaciones.

Con una importante misión:

Preservar de manera sostenible el futuro de la fruta, de su sabor y de las personas que la trabajan.

Para nosotros, es cuestión de sentido común.

Nuestros 4 compromisos:



RESPETO POR LA HUMANIDAD Y LA TIERRA

Purés de fruta
de los que sentirse
orgulloso



FRUTAS 100 % TRAZADAS DESDE LOS PRODUCTORES DE LAS VARIEDADES

Historias para
compartir con
sus clientes



100 % FRUTA, SIN AZÚCARES AÑADIDOS Y SIN ADITIVOS

Fruta madura en lugar
de azúcares añadidos



TODO NUESTRO CONOCIMIENTO SOBRE LA FRUTA A SU SERVICIO

250 recetas para
explorar

Descubre la gama de purés congelados y refrigerados

Gama de purés congelados

PURÉ DE MELOCOTÓN



1 KG: 41236**

PURÉ DE PIÑA



1 KG: 36789
5 KG: 36791*

PURÉ DE FRESA



1 KG: 43473
5 KG: 43474

PURÉ DE FRESA "MARA DES BOIS"



1 KG: 41187**
5 KG: 32365*

PURÉ DE FRUTA DE LA PASION



1 KG: 43351
5 KG: 43476

PURÉ DE MANGO



1 KG: 41189
5 KG: 32371

PURÉ DE FRAMBUESA



1 KG: 41188
5 KG: 32366

ENVASADO: CAJA DE 4 BANDEJAS DE 1 KG - CAJA DE 2 CUBOS DE 5 KG

PURÉ DE ALBARICOQUE



1KG: 41184

PURÉ DE MANDARINA



1KG: 41196
5KG: 36790*

PURÉ DE NARANJA SANGUINA



1KG: 41197**

PURÉ DE LICHI



1KG: 45616

PURÉ DE YUZU



1KG: 43005

PURÉ DE LIMA DE PERSIA



1KG: 41194
5KG: 48593*

PURÉ DE ARÁNDANO



1KG: 41195**
5KG: 48594*

PURÉ DE GROSELLA NEGRA



1KG: 41185
5KG: 32367*

CREMA DE COCO



1KG: 41183
5KG: 32369

ENVASADO: CAJA DE 4 BANDEJAS DE 1 KG - CAJA DE 2 CUBOS DE 5 KG

adamance

PURÉ DE PERA



1 KG: 41191
5 KG: 32363*

PURÉ DE CALAMANSI



1 KG: 43759

PURÉ DE MORA



1 KG: 53970

PURÉ DE BERGAMOTA



1 KG: 42893**

PURÉ DE LIMÓN



1 KG: 41186
5 KG: 32368*

PURÉ DE FRESA "BASILICATA"



1 KG: 53967
5 KG: 53968*

PURÉ DE GUINDA



1 KG: 43758

PURÉ DE PLÁTANO



1 KG: 55615

PURÉ DE GUAYABA



1 KG: 55614

NUEVO

NUEVO

ENVASADO: CAJA DE 4 BANDEJAS DE 1 KG - CAJA DE 2 CUBOS DE 5 KG

Gama de purés refrigerados

Gama de purés de fruta fresca listos para usar. Con tapón autocierre, se pueden conservar en la nevera hasta 10 días una vez abierto el envase. El frío protege el puré de fruta. Así, el sabor y el color de los purés Adamance de fruta son superiores a los de los purés en ambiente.



PURÉ DE PULPA PIÑA

1KG: 54848



PURÉ DE PULPA MORA

1KG: 54853



PURÉ DE FRESA

1KG: 50986



PURÉ DE FRAMBUESA

1KG: 50987



PURÉ DE FRUTA DE LA PASIÓN

1KG: 50989



PURÉ DE YUZU

1KG: 52625



PURÉ DE MANDARINA

1KG: 50991



PURÉ DE ARÁNDANO

1KG: 52624



PURÉ DE MANGO

1KG: 50988



PURÉ DE ALBARICOQUE

1KG: 54451



PURÉ DE LIMA

1KG: 50983



PURÉ DE LIMÓN

1KG: 50982



PURÉ DE GROSELLA NEGRA

1KG: 50980



PURÉ DE MELOCOTÓN

1KG: 54452



NOROHY



«Noro» y «Rohy» (luz y vínculo en malgache) dan nombre a nuestra marca cuya misión es poner el foco en los hombres y mujeres que trabajan la vainilla y unir a los productores y los chefs para convertirla en materia prima excepcional. Desde nuestra creación, nos comprometemos con los chefs a proponer productos que respetan criterios exigentes y una calidad constante todo el año. Para ello, seleccionamos las vainas y desarrollamos productos derivados que permiten una utilización precisa, justa y clara de la vainilla en pastelería. Toda la cadena de valor de nuestra gama de Madagascar cuenta con el sello ecológico.

Disponibilidad artículos:

(*) productos bajo pedido

Disponible en almacén: 7 días.

TADOKA: LA DOSIS PERFECTA DE VAINILLA

MADAGASCAR
PAPÚA NUEVA GUINEA



PRESENTACIÓN

Bolsita 3 dosis
Bolsita de 250 g

CÓDIGO

43866
41835

CARACTERÍSTICAS

Origen de las vainas: Madagascar y Papúa Nueva Guinea.
Compuesto de manteca de cacao 53 %, vainas de vainilla en polvo 25 %, concentrado de vainilla 12 %, granos de vainilla agotada.

FCP*

12 meses

CONSERVACIÓN

Conservar en el embalaje original cerrado, en un lugar seco, protegido de la luz y del calor.

DOSIFICACIÓN

Entre 1 y 2 dosis por kg de preparación.

*Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación.

i

TADOKA: LA DOSIS JUSTA DE AHUMADO

ESPAÑA - LA VERA



PRESENTACIÓN

Bolsita de 250 g
Unas 60 dosis

CÓDIGO

44651

CARACTERÍSTICAS

Pimentón dulce ahumado DOP de la Vera. Manteca de cacao.

FCP*

12 meses

CONSERVACIÓN

Conservar en el embalaje original cerrado, en un lugar seco, protegido de la luz y del calor. Conservar en un lugar fresco una vez abierto.

DOSIFICACIÓN

2 y 7 dosis por kg de preparación.
Información y recetas en www.norohy.com

*Producto de la agricultura ecológica.

**Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación.

i

TADOKA HIERBALUISA

NUEVO

FRANCIA - ALPES MARÍTIMOS



PRESENTACIÓN

Bolsita de 250 gs

CÓDIGO

54014

CARACTERÍSTICAS

Simplemente agregue y derrita de 1 a 2 dosis de TADOKA por cada kg de preparación. Es muy fácil de derretir o rallar para obtener notas de hierba luisa fresca.

Compuesto de manteca de cacao 60,2%, polvo de hierbaluisa 38,5%, aceite esencial de hierbaluisa 1,3%.

FCP*

12 meses

CONSERVACIÓN

Conservar en el embalaje original cerrado, en un lugar seco, protegido de la luz y del calor entre 16 y 18 °C.

DOSIFICACIÓN

4 a 8 g/kg de preparación.

*Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación.

i

TADOKA JENGIBRE

NUEVO

PERÚ ECUADOR



PRESENTACIÓN

Bolsita de 250 gs

CÓDIGO

54013

CARACTERÍSTICAS

Basta con añadir y derretir 1 a 2 dosis de TADOKA por cada 1 kg de preparación. Dosis ultra fácil para derretir o rallar, para notas de jengibre fresco, cítricos y ligeramente picantes.

Compuesto de jengibre en polvo 50%, manteca de cacao 49%, aceite esencial de jengibre 1%

FCP*

12 meses

CONSERVACIÓN

Conservar en el embalaje original cerrado, en un lugar seco, protegido de la luz y del calor entre 16 y 18 °C.

DOSIFICACIÓN

4 a 8 g/kg de preparación.

*Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación.

i

VAINAS DE VAINILLA DE TAHITÍ

ISLA DE TAHAA



i

PRESENTACIÓN

CÓDIGO

14-17 cm

Bolsa al vacío 125 g
Bolsa al vacío 250 g

31972
31974

18-20 cm

Bolsa al vacío 125 g
Bolsa al vacío 250 g

31973
31975

CARACTERÍSTICAS

Vainas de vainilla de Tahití
Isla de Tahaa
Tasa de humedad: 45-60 %

CONSERVACIÓN

FCP*

En un lugar fresco y seco, protegido
de la luz y la humedad

24 meses

*Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación.

VAINAS DE VAINILLA BIO NEGRAS SIN ABRIR

MADAGASCAR
REGIÓN MAROANTSETRA/MANANARA



i

PRESENTACIÓN

CÓDIGO

16-23 cm

Bolsa al vacío 125 g
Bolsa al vacío 250 g
Bolsa al vacío 2,5 kg

31356
26521
50038*

CARACTERÍSTICAS

Vainas de vainilla bio negras sin abrir
Origen Madagascar - Producto de la agricultura ecológica
Tasa de humedad: 32-38 %
Tasa de vanilina > 1,5 %

CONSERVACIÓN

FCP*

En un lugar fresco y seco, protegido
de la luz y la humedad

24 meses

*Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación.



VAINAS DE VAINILLA NEGRAS SIN ABRIR

MÉXICO, REGIÓN
PAPANTLA, VERACRUZ

La región de Papantla, en el estado de Veracruz, es la principal región de producción de la vainilla en México. Su clima cálido y húmedo ofrece condiciones óptimas para el cultivo de una vainilla escasa con un perfil aromático complejo sin igual. **México** también es el **único lugar en el mundo** en el que **la abeja Melipona poliniza** de manera natural **la flor de vainilla**, incluso en algunas regiones de difícil acceso. Nuestras vainas de vainilla de México presentan **un perfil aromático complejo e intenso**, que desvela notas propias de la región: **amaderadas, a cacao y ciruela**.

i

PRESENTACIÓN	CÓDIGO
16-23 cm Bolsa al vacío 125 g	25721
CARACTERÍSTICAS	
Vainas de vainilla negras sin abrir. Especie botánica: Vanilla Planifolia. Origen: México. Notas aromáticas principales: amaderada, con notas a cacao, a ciruela.	
CONSERVACIÓN	FCP*
En un lugar fresco y seco, protegido de la luz y la humedad.	24 meses

*Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación.



PASTA DE VAINAS DE VAINILLA ECOLÓGICA

MADAGASCAR



PRESENTACIÓN

Bote de 100 g
Bote de 500 g

CÓDIGO

44996
34283

INGREDIENTES

Jarabe de azúcar de caña*, concentrado de vainilla* (15 %), vaina de vainilla en polvo* (11 %), semillas de vainilla exhausta*, azúcar de caña*

FCP**

12 meses

CONSERVACIÓN

Conservar en el embalaje original cerrado, en un lugar seco, protegido de la luz y del calor. Una vez abierto, puede conservarse a 4 °C o a -18 °C.

DOSIS RECOMENDADA

De 5 a 12 g/kg de masa. Descubra nuestros consejos de dosificación en sus recetas según la intensidad que desee dar a sus creaciones en nuestro sitio web www.norohy.com

*Producto de la agricultura ecológica.

**Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación.

i

PASTA DE VAINAS DE VAINILLA

PAPÚA NUEVA GUINEA



PRESENTACIÓN

Bote de 500 g

CÓDIGO

25705*

INGREDIENTES

Jarabe de azúcar de caña, vainas de vainilla en polvo* (19 %), concentrado de vainilla (18 %), semillas de vainilla exhausta, azúcar de caña.

FCP*

12 meses

CONSERVACIÓN

Conservar en el embalaje original cerrado, en un lugar seco, protegido de la luz y del calor. Una vez abierto, puede conservarse a 4 °C o a -18 °C.

DOSIS RECOMENDADA

De 5 a 12 g/kg de masa. Descubra nuestros consejos de dosificación en sus recetas según la intensidad que desee dar a sus creaciones en nuestro sitio web www.norohy.com

*Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación.

i

EXTRACTO DE VAINILLA BOURBON BIO

MADAGASCAR



i

PRESENTACIÓN	CÓDIGO
Botella de 50 ml	48430
Botella de 225 ml	44774
Botella de 1 kg	33424
INGREDIENTES	FCP**
Jarabe de azúcar de caña*	12 meses
Extracto de vainilla*	
Semillas de vainilla exhausta*	
CONSERVACIÓN	DOSIS RECOMENDADA
Conservar en el embalaje original cerrado, en un lugar seco, protegido de la luz y del calor. Conservar en un lugar fresco una vez abierto.	20 g/kg de masa

*Producto de la agricultura ecológica.

**Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación.

VAKANA PERLA DE VAINILLA

MADAGASCAR



i

PRESENTACIÓN	CÓDIGO
Bote de 100 g	51397
Bolsa de 500 g	51396
INGREDIENTES	FCP**
Granos de vainilla no agotada*, concentrado de vainilla*	12 meses
CONSERVACIÓN	DOSIS RECOMENDADA
Conservar en el embalaje original cerrado, en un lugar seco, protegido de la luz y del calor. Una vez abierto, puede conservarse a 4 °C o a -18 °C.	3 - 5 g/kg de preparación.

*Producto de la agricultura ecológica.

**Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación.

PASTA DE GRANOS DE CAFÉ BIO Y DE COMERCIO JUSTO 100 % ARÁBICA 700 G DE GRANOS/KG

ETIOPÍA MOKA GUJI



i

PRESENTACIÓN

Bote de 500 g

CÓDIGO

41822

INGREDIENTES

Granos de café (70 %),
aceite de girasol.

FCP*

12 meses

CONSERVACIÓN

Conservar en el embalaje original
cerrado, en un lugar seco, protegido de
la luz y del calor. Una vez abierto, puede
conservarse a 4 °C durante 3 meses.

DOSIS RECOMENDADA

Entre 20 y 40 g por kg de preparación.
Más información
y recetas en
www.norohy.com

*Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación.

EXTRACTO DE CAFÉ BIO

COLOMBIA - REGIÓN DE CAUCA/SIERRA NEVADA



i

PRESENTACIÓN

Botella de 750 ml - 860 g

CÓDIGO

51562

INGREDIENTES

Extracto de café concentrado líquido bio*
100% arábica de Colombia

FCP**

12 meses

CONSERVACIÓN

Conservar en el embalaje original
cerrado, en un lugar seco, protegido de
la luz y del calor. Una vez abierto, puede
conservarse a 4 °C durante 3 meses.

DOSIS RECOMENDADA

Entre 10 y 30 g por kg de preparación.
Más información
y recetas en
www.norohy.com

*Producto de la agricultura ecológica.

**Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación.

AGUA DE AZAHAR BIO

TÚNEZ CAP BON



i

PRESENTACIÓN	CÓDIGO
Botella 225 ml	44773
Botella 750 g = 750 ml	41837
INGREDIENTES	FCP**
Agua de azahar*, acidulante: ácido cítrico (E330).	12 meses
CONSERVACIÓN	DOSIS RECOMENDADA
Conservar en el embalaje original cerrado, en un lugar seco, protegido de la luz y del calor. Una vez abierto, puede conservarse a 4 °C durante 3 meses.	Entre 20 y 40 g por kg de preparación. Más información y recetas en www.norohy.com

*Producto de la agricultura ecológica.

**Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación.

AGUA DE ROSAS BIO

BULGARIA KAZANLAK



i

PRESENTACIÓN	CÓDIGO
Botella 225 ml	44540
Botella 750 g = 750 ml	44548
INGREDIENTES	FCP**
Agua de rosas*, acidulante: ácido cítrico (E330).	12 meses
CONSERVACIÓN	-DOSIS RECOMENDADA
Conservar en el embalaje original cerrado, en un lugar seco, protegido de la luz y del calor. Una vez abierto, puede conservarse a 4 °C durante 3 meses.	Entre 30 y 50 g por kg de preparación. Más información y recetas en www.norohy.com

*Producto de la agricultura ecológica.

**Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación.

VAINAS DE VAINILLA BOURBON BIO EN POLVO

MADAGASCAR



i

PRESENTACIÓN

CÓDIGO

Bote 10 g	43650*
Bote de 100 g	44908
Bolsa de 500 g	29626

INGREDIENTES

FCP**

Vainas de vainilla Bourbon* en polvo	12 meses
---	----------

CONSERVACIÓN

DOSIS RECOMENDADA

Conservar en el embalaje original cerrado, en un lugar seco, protegido de la luz y del calor.	3-6 g/kg de preparación
---	-------------------------

*Producto de la agricultura ecológica.

**Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación.

NUESTRAS REFERENCIAS LISTAS PARA LA VENTA EN TIENDA



Descubra nuestras vainas de vainilla de Madagascar en envases adaptados para la venta en tienda. La vainilla de los chefs accesible para sus clientes en un formato listo para la venta.

i

PRESENTACIÓN

CÓDIGO

Vainilla bio de Madagascar Tubo 3 vainas en un estuche. Disponible en formato individual o en cajas de 24 unidades.	32864
--	-------



el Raiguer

OBRADOR DE PAN Y PASTELERÍA

El Raiguer es un obrador profesional de pan y pastelería con 18 años de trayectoria que ofrece un producto de alta calidad elaborado con las mejores materias primas seleccionadas.

Sus productos se elaboran con ingredientes de la marca Sosa, Chocolates Valrhona, Mantequillas Elle&Vire y Corman y harinas ecológicas de primera calidad. El resultado, una amplia gama de postres y panes congelados listos para servir.

Disponibilidad artículos:

(*) productos bajo pedido

Disponible en almacén: 3-5 días.

certificaciones y clasificaciones



vegetariano

Productos que no contienen ningún ingrediente de origen animal (carne, pescado, marisco etc.), ni alimentos procesados que hayan sido tratados con productos de origen animal (como los huesos). Si contienen o pueden contener subproductos derivados de los mismos (ovoproductos, lácteos, mieles, gelatinas, productos con pigmentos derivados de insectos, etc.). Se aceptan como aptos para vegetarianos los productos que contengan o puedan contener trazas de los ingredientes anteriormente citados.



vegano

Productos que no contienen ningún ingrediente de origen animal (carne, pescado, marisco, etc.), ni los subproductos derivados de los mismos (ovoproductos, lácteos, mieles, gelatinas, pigmentos derivados de insectos, etc.). Tampoco se incluyen los alimentos procesados que hayan sido tratados con productos de origen animal (como los huesos). Se aceptan como aptos para veganos los productos que contengan o puedan contener trazas de los ingredientes anteriormente citados.



La presencia de alérgenos puede estar sujeta a cambios sin previo aviso.

Confirme siempre los alérgenos en la etiqueta del producto.

Las clasificaciones hacen referencia únicamente al criterio de El Raiguer.

leyenda de iconos alérgenos



Gluten



Huevos



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Mostaza



Sésamo



Sulfitos



postres individuales



NUEVO

Crema de coco con fruta de la pasión y mango

Crema de coco sobre galleta con gelificante de fruta de la pasión y dados de mango.

36463 Rai01462 95 g | u 9 u | blíster

Alérgenos:    



Sacher de frambuesa

Bizcocho sacher, gelée de frambuesas y mousse de chocolate negro. Bañado con intensa cobertura de cacao.

36313 Rai01411 95 g | u 8 u | blíster

Alérgenos:     



Cheese cake individual

Clásico pastel de queso cocido al horno, cubierto con confitura de frutos rojos.

36597 Rai01416 95 g | u 9 u | blíster

Alérgenos:    



NUEVO

L'amour est rouge

Mousse de frambuesas con interior de mascarpone y frutos rojos.

55609 Rai01448 75 g | u 8 u | blíster

Alérgenos:    



NUEVO

Vegan Tropical

Pastel vegano de mousse de mango y maracuyá con interior cremoso de coco.

55603 Rai01116 70 g | u 9 u | blíster

Alérgenos:  



NUEVO

Tartalette aux fraises

Tartaleta de crema con fresas.

55596 Rai01419 95 g | u 9 u | blíster

Alérgenos:   



Torrija Raiguer

Rebanada de brioche bañada en leche fresca, marcada a la plancha y acabada con crema de almendras.

36553 Rai01438 70 g | u 12 u | barqueta

Alérgenos:    



NUEVO

Xtrem pistacho

Mousse de pistacho con interior de cereza y praliné de pistacho.

55610 Rai00167 80 g | u 9 u | barqueta

Alérgenos:    



Tatin de manzana Raiguer

Tatin tradicional de manzana con caramelo y mantequilla, en formato individual. Base crujiente de galleta.

36552 Rai01434 90 g | u 9 u | blíster

Alérgenos:    



NUEVO

Eclipse choco maracuyá

Mousse de chocolate negro con interior cremoso de chocolate y maracuyá.

55608 Rai01443 80 g | u 9 u | blíster

Alérgenos:   



Bracito de nata

Bracito elaborado con nata de lechería y yema pastelera.

36502 Rai01428

50 g | u 11 cm 10 u | barqueta

Alérgenos:   



Sándwich vainilla, fresa y mango

Bizcocho de pistacho, crema de vainilla, fresa y mango.

36491 Rai01458 95 g | u 8 u | blíster

Alérgenos:    

postres individuales



Vaso Tiramisú

Tiramisú clásico hecho de melindros bañados en café, amaretto, crema de mascarpone y chocolate. En vaso de cristal.

36434 Rai01522 90 g | u 9 u | blister

Alérgenos:     



NUEVO

Lemon pie

Tartaleta con crema de limón, vainilla, gelée de albahaca y merengue.

36445 Rai01447 100 g | u 9 u | blister

Alérgenos:   



Baba au rum

Masa abriochada con un baño de ron, azúcar de caña, vainilla y cítricos. Combina con helado o nata montada.

36494 Rai01426 95 g | u 8 u | blister

Alérgenos:   



Manzana verde con yogur y nuez

Mousse de yogur con interior de manzana verde y dados de manzana golden.

36488 Rai01468 90 g | u 9 u | blister

Alérgenos:    



NUEVO

Noche de cacao

Mousse de chocolate negro y bizcocho de chocolate.

55607 Rai00134 70 g | u 9 u | blister

Alérgenos:    



Sablé caliente de chocolate

Tartaleta con soufflé de chocolate y caramelo. Directamente del congelador al horno (180-190°C, 8 minutos). Consumir caliente.

36602 Rai01480 80 g | u 8 u | barqueta

Alérgenos:    



Vegan Apple Pie

Versión vegana del Apple Pie con dados de manzana al horno, canela y galleta crujiente de aceite de oliva.

36608 Rai01114 90 g | u 9 u | blíster

Alérgenos:



NUEVO

Surtido de mini mochis

Matcha (té verde), Ichigo (fresa), Sakura (flor de cerezo), Kinako (harina de soja) y chocolate negro con yuzu.

55612 Rai00734 25 g | u 40 u | caja

Alérgenos:

finger buffet



Mini canoli vainilla y pistacho

Envoltorio de hojaldre, interior de crema de vainilla natural y pistachos crujientes.

36519 Rai00771 20 g | u 30 u | barqueta

Alérgenos:



Mini sacher

Mini porción de sacher con gelée de frambuesas y baño intenso de cacao.

36526 Rai00750 18 g | u 30 u | barqueta

Alérgenos:



NUEVO

Mini vegan tropical

Mini vegano de coco, mango y maracuyá.

55602 Rai00733 18 g | u 30 u | barqueta

Alérgenos:



Mini xoco ØØ

Mini semiesfera de crema de chocolate con leche de arroz y bizcocho de cacao sin harina.

36521 Rai00765 15 g | u 30 u | barqueta

Alérgenos:



NUEVO

Mini crema catalana

Tartaleta de crema catalana y carquinyoli.

55601 Rai00731 25 g | u 30 u | barqueta

Alérgenos:

macarons



Macaron frutos rojos

Ganache de chocolate blanco y pulpa natural de frambuesas.

36514
Rai00618

Macaron limón yogur

Ganache de chocolate blanco con yogur y zumo natural de limón.

36447
Rai00627

Macaron cacao

Ganache de chocolate negro.

36513
Rai00648

Macaron pistacho

Ganache de chocolate blanco y pistacho.

43786
Rai00615

Macaron avellana café

Crema infusionada de café arábica, chocolate con leche y avellana.

36607
Rai00622

Macaron vainilla

Ganache de chocolate blanco con vainilla natural de Madagascar.

36432
Rai00686

Macaron violeta

Ganache de flores de violeta caramelizadas.

36512
Rai00649

Alérgenos:

comunes a todos los macarons:



petit fours



Petit four trufa de frambuesas

Ganache de chocolate blanco y pulpa natural de frambuesas.

36555
Rai00636
7 g | u
100 u | barqueta

Alérgenos:



Petit four escarpat almendra

Cobertura de chocolate negro intenso, interior crujiente de almendra caramelizada, coco, naranja y café.

36547
Rai00631
7 g | u
100 u | barqueta

Alérgenos:



Petit four escarpat chocolate blanco curry

Cobertura de chocolate blanco y curry de Madrás, interior de almendra, coco, galleta y arroz.

36485
Rai00635
7 g | u
100 u | barqueta

Alérgenos:



Petit four choco-crunch

Interior crujiente de galleta, chocolate con leche y avellana. Cubierto de cacao.

36548
Rai00633
7 g | u
100 u | barqueta

Alérgenos:



Petit four gominola de albaricoque

Pâte de fruit de pulpa natural de albaricoque.

36605
Rai00651
1500 g | barqueta
190 u | aprox.

Sin alérgenos

Petit four carquiñoli

Galleta clásica con praliné de avellana y frutos secos.

34586
Rai00654
1000 g | barqueta
120 u | aprox.

Alérgenos:



rustik cakes



Rustik cheese cake

Pastel de queso con base de galleta y un toque de queso azul.

55600 Rai00420 1300 g
medida aprox. 48 x 8 cm

Alérgenos:



helados y sorbetes

Helado de chocolate negro

36735 Rai20013

Alérgenos:

Helado de vainilla Tahiti

51793 Rai20014

Alérgenos:

Sorbete de mandarina

36772 Rai20026

Alérgenos:

Sorbete de frambuesas

36739 Rai20023

Alérgenos:

2,5 LITROS | CUBETA



elRaiguer

¡Descubre el surtido completo de helados y sorbetes!

Consulta a tu comercial

mise en place | mousses

Mousse de praliné de avellana

Mousse elaborada con praliné de avellanas garrapiñadas.

3973* Rai00847

1500 g | barqueta 2 barquetas | caja

Alérgenos:

Descongelar en refrigeración.

Si buscamos una textura más sedosa, trabajarla con pala.

01. Descongelar.
02. Trabajar con la espátula o batedor hasta conseguir la textura deseada.
03. Poner dentro de la manga pastelera y dosificar.
04. Conservar en nevera un máximo de 4 días.

masas



masas cocidas | planchas



Plancha de melindro

Fina para enrollar. Ideal para brazos.
Medida 59 x 39 cm.



34611 Rai02030 2500 g | caja 5u

Alérgenos:  

Plancha de chocolate

Tipo melindro.
Medida 59 x 39 cm.

34609 Rai02031 3700 g | caja 5u

Alérgenos:  

Sólo descongelar

Plancha Gioconda

Elaborada con harina y almendras.
Medida 59 x 39 cm.

34610 Rai02032 4200 g | caja 5u

Alérgenos:    

masas cocidas | otros formatos



Brioche molde

Sólo descongelar.

36302 Rai02025 250 g | caja 8u

Alérgenos:   

Sólo descongelar

masas de hojaldre



Placas de masa de hojaldre de mantequilla

Placas de masa laminada cruda, lista para darle el grueso deseado, formar y cocer.

34588 Rai02610

500 g | u 4 u | barqueta 2 u | caja

Alérgenos:  

Sólo descongelar, formar y cocer.

Formato 2000 g/barqueta.

Descongelación 12-24h -20 °C → +3 °C

coffee break



NUEVO

Plum-cake de mango y chocolate blanco

Cake con mango y mousse de chocolate blanco.
Sólo descongelar

55599 Rai02319 550 g | u 4 u | caja

Alérgenos:    



NUEVO

Espirales de croissant

Cocido.

55611 Rai30010 25 g | u 100 u | caja

Alérgenos:   



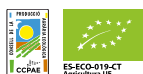
Croissant de mantequilla ECO

36598

Rai01710

60 g | u
60 u | caja.

Alérgenos:



Napolitana de chocolate ECO

36601*

Rai01722

75 g | u
60 u | caja.

Alérgenos:



Mini croissant de mantequilla

56410

Rai01705

30 g | u
195 u | caja.

Alérgenos:



Mini napolitana de chocolate

56576

Rai01706

32 g | u
240 u | caja.

Alérgenos:



NUEVO

Micro croissant mantequilla

54391*

Rai01704

12 g | u
415 u | caja.

Alérgenos:



No fermentar. Cocer 15' a 175 °C.

barras de pan | precocido

Pan Montserrat

Descongelar 30', cocer 25' a 180 °C. Tamaño 30 cm. Harina de trigo a la piedra, harina de trigo, masa madre y cerveza artesana. Precocido.

36467 Rai12013 600 g | u 12 u | caja

Alérgenos:  |  



redondos | precocido

Rústico redondo

Descongelar 20'. Cocer 20-25' a 190-200 °C. Tamaño 15 cm de diámetro. Harina de trigo molida en molino de piedra y masa madre. Precocido.

36537 Rai13000 400 g | u 15 u | caja

Alérgenos:  |  





NUEVO

Pan quinoa y amaranto

Descongelar 20', cocer 20' a 190-200 °C. Tamaño 16 cm. Harina de trigo, amaranto, harina de quinoa y masa madre. Precocido.

55580 Rai12001 400 g | u 20 u | caja

Alérgenos:  




NUEVO

Pan fougasse patata

Descongelar 20', cocer 15' a 190-200 °C. Tamaño 13 cm. Harina de trigo, masa madre, aceite de oliva virgen extra, aceitunas y patata.

Precocido.

55594 Rai01840 150 g | u 20 u | caja

Alérgenos: 



minis | precocido



Mini redondo mesa

Descongelar 10'. Cocer 10-12' a 210-220 °C. Tamaño 7 cm. Harina de trigo y masa madre. Precocido.

36298 Rai16010 35 g | u 50 u | caja

Alérgenos:   



NUEVO

Pan sin gluten

Descongelar 20'. Cocer a 190 °C sin sacar del envase. Tamaño 12 cm. Harina de maíz y aceite de oliva. Precocido.

55590 Rai16015 65 g | u 40 u | caja

SIN alérgenos

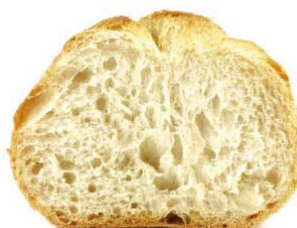


Mini pan de cereales

Descongelar 10'. Cocer 10-12' a 210-220 °C. Tamaño 7 cm. Harina de trigo, masa madre y cereales. Precocido.

36540 Rai16002 35 g | u 50 u | caja

Alérgenos:   



cocas | base pizza



NUEVO

Focaccia

Descongelar 20'. Cocer 10' a 190-200 °C. Tamaño 26x18 cm. Harina de trigo, masa madre y aceite de oliva virgen extra. Precocida.

55581 Rai17016 360 g | u 10 u | caja

Alérgenos:  | 

elRaiguer



NUEVO

Base coca de recapte

Descongelar 5'. Cocer 10' a 200-210 °C. Tamaño 45x15 cm. Harina de trigo molida a la piedra y aceite de oliva virgen extra. Precocida.

55577 Rai02520 250 g | u 50 u | caja

Alérgenos:  | 



NUEVO

Mini coca de recapte

Descongelar 5'. Cocer 5' a 200-210 °C. Tamaño 10 cm. Harina de trigo molida a la piedra y aceite de oliva virgen extra. Precocida.

55604 Rai30023 8 g | u 300 u | caja

Alérgenos:  | 

cocas | base pizza



Coca de cristal

Descongelar 10'. Cocer 10' a 210-220 °C.
Tamaño 50x10 cm. Harina de trigo y masa madre. Precocida.

43996 Rai17020 300 g | u 10 u | caja

Alérgenos:  |  



Coca de aceite · focaccia aceite y sal

Descongelar 20'. Cocer 5' a 210-220 °C.
Tamaño 23x19 cm. Harina de trigo, masa madre y aceite de oliva virgen extra. Precocida.

36505 Rai17002 375 g | u 15 u | caja

Alérgenos:  |  

elRaiguer

brioix



NUEVO

Pan de lúpulo

Pan de 9 bolas de brioix. Tamaño 25x18 cm. Harina de trigo, masa madre y lúpulo. Cocido.

55583 Rai01817 500 g | u 14 u | caja

Alérgenos:   |  

burgers | cocido



Burger brioche-70

Descongelar 10'. Tamaño 10 cm de diámetro. Harina de trigo, huevo, mantequilla y cítricos. Cocido.

36290 Rai14037 70 g | u 36 u | caja

Alérgenos:   



NUEVO

Bagel

Descongelar 10'. Tamaño 13 cm. Harina de trigo, masa madre y aceite de oliva virgen extra. Cocido.

55592 Rai14026 80 g | u 30 u | caja

Alérgenos:   

elRaiguer




NUEVO

Burger-cristal

Descongelar 10'. Cocer 10' a 190-200 °C. Tamaño 12 cm de diámetro. Harina de trigo molida a la piedra y masa madre.

55582 Rai14042 70 g | u 40 u | caja

Alérgenos: 



mini burgers | cocido



Mini burger negra

Descongelar 10'. Tamaño 5 cm de diámetro.
Harina de trigo, masa madre, mantequilla, sésamo negro y semillas de amapola. Cocido.

36454 Rai14012

18 g | u 90 u | caja

Alérgenos:   



Mini burger tomate

Descongelar 10'.
Tamaño 5 cm de diámetro.
Harina de trigo, masa madre, mantequilla, tomate y sésamo. Cocido.

36455 Rai14023

18 g | u 90 u | caja

Alérgenos:   



Mini burger curry

Descongelar 10'.
Tamaño 5 cm de diámetro.
Harina de trigo, masa madre, mantequilla, curry y sésamo negro. Cocido.

36453 Rai14008

18 g | u 90 u | caja

Alérgenos:   



Mini burger-20

Descongelar 10'.
Tamaño 5 cm de diámetro.
Harina de trigo, masa madre, mantequilla y sésamo. Cocido.

36518 Rai14000

18 g | u 90 u | caja

Alérgenos:   



Mini brioche botón

Descongelar 10'.
Tamaño 5 cm de diámetro.
Harina de trigo, huevo, mantequilla, cítricos y vainilla. Cocido.

36609 Rai01717

18 g | u 90 u | caja

Alérgenos:   



Mini mollet vapor

Descongelar 10'.
Tamaño 7 cm de diámetro.
Harina de trigo, masa madre y mantequilla. Cocido.

36296 Rai13022

18 g | u 100 u | caja

Alérgenos:  



Mini mollet especial

Descongelar 10'.
Tamaño 5 cm de diámetro.
Harina de trigo, aceite de oliva virgen extra y masa madre. Cocido.

54390* Rai113019

12 g | u 100 u | caja

Alérgenos:  





Mini mollet bao

Descongelar 10'.
Tamaño 6 cm de diámetro.
Harina de trigo, masa madre, mantequilla. Cocido.

36295* Rai14015

20 g | u 100 u | caja

Alérgenos:  

bocadillos | precocido

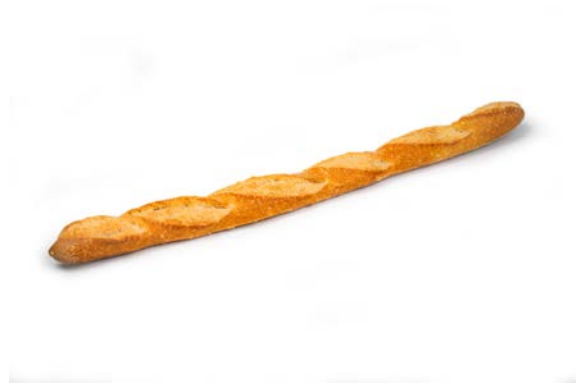
NUEVO

Flautín rústico

Descongelar 10'. Cocer 15' a 190-200 °C.
Tamaño 54 cm de largo.
Harina trigo molida a la piedra y masa madre.
Precocido.

55578 Rai12015 190 g | u 30 u | caja

Alérgenos:  |  



NUEVO

Flautín cereales

Descongelar 10'. Cocer 15' a 190-200 °C.
Tamaño 54 cm de largo.
Harina trigo molida a la piedra, masa madre
y cereales. Precocido.

55579 Rai12030 190 g | u 30 u | caja

Alérgenos:   |  





hot dogs | cocido

NUEVO

Micro Hot dog

Descongelar 10'. Tamaño 7 cm.
Harina de trigo, masa madre y mantequilla.
Cocido.

55605 Rai14010 12 g | u 100 u | caja



Alérgenos:  



Hot dog XXL

Descongelar 10'. Tamaño 50 cm.
Harina de trigo, masa madre y mantequilla. Cocido.

36536 Rai14003 170 g | u 25 u | caja

Alérgenos:  



S
A
L
S
U
S

NATURALMENTE EXTRAORDINARIO

CALDOS Y SALSAS EXCEPCIONALES EXCLUSIVAMENTE PARA CHEFS

La pasión y una exigencia estricta son lo que motiva a Salsus a crear caldos y salsas excepcionales. Su empresa, fundada en Noruega, se nutre de la experiencia de chefs de renombre, auténticos guardianes del arte de las salsas.

El reto consiste en ofrecer bases equilibradas y de calidad constante, respetando las tradiciones y las necesidades reales de los chefs, y utilizando materias primas locales rigurosamente seleccionadas: agua de manantial natural, huesos con carne y verduras de la zona, pescados y mariscos salvajes.

Sus productos, impregnados de la riqueza de su entorno, son el reflejo de un enfoque responsable y comprometido.

Elaboran las bases cuidadosamente mediante un proceso casi casero, utilizando métodos tradicionales: seleccionan, preparan, asan, cuecen, reducen, filtran, etc., una y otra vez para garantizar un sabor y una calidad constantes.

En la cocina, una salsa puede transformar un buen plato en una creación única. Con Salsus, pueden mejorar sus recetas y dejar huella con sus preparaciones.



Disponibilidad artículos:

(*) productos bajo pedido

Disponible en almacén: 7 días.

NUESTROS PRODUCTOS

TRES GAMAS PARA SATISFACER SUS NECESIDADES.

CALDOS: Hasta 12 horas de cocción lenta a presión

Nutrientes, vitaminas y proteínas conservadas. Naturalmente ricos en colágeno. • Uso: consomés, sopas, risottos, glaseado de verduras, etc.

POLLO



Ingredientes:
caldo de pollo (agua, huesos de pollo con carne, cebolla, zanahoria, romero, tomillo, laurel, pimienta), sal marina.

Hueso: 600 g / l
Verduras: 80 g / l
Sal: 0,6 g / 100 g

Código: 51965
1 L x 6 uds./caja

PESCADO



Ingredientes:
fumet de pescado (agua, espinas de pescado blanco, cebolla, zanahoria, puerro, hinojo, tomillo, laurel, pimienta blanca), sal marina.

Espinas: 400 g / l
Verduras: 110 g / l
Sal: 0,6 g / 100 g

Código: 51982
1 L x 6 uds./caja

VERDURAS



Ingredientes:
caldo de verduras (agua, cebolla, zanahoria, puerro, chirivía, repollo, raíz de perejil, puré de tomate, ajo, tomillo, apio, laurel), sal marina.

Verduras: 410 g / l
Sal: 0,6 g / 100 g

Código: 51979
1 L x 6 uds./caja

CEP



Ingredientes:
caldo de boletus (agua, boletus), sal marina.

Ceps: 44 g / l (deshidratadas)
Sal: 0,6 g / 100 g

Código: 51981
1 L x 6 uds./caja

MORILLA



Ingredientes:
caldo de morilla (agua, morilla), sal marina.

Morillas: 42 g / l (deshidratadas)
Sal: 0,6 g / 100 g

Código: 51983
1 L x 6 uds./caja

« Los caldos Salsus son un punto de partida para crear mis salsas en menos de 10 minutos ».

Øyvind Hjelle, chef noruego y consultor de la Culinary Academy

SALSAS: Elaboradas a partir de caldos

Texturas cremosas y consistentes, resistentes al calor. • Uso: listas para usar o personalizar.

SALSA DEMI-GLACE DE BUEY



Ingredientes:
caldo de vacuno reducido (agua, huesos de vacuno con carne, cebolla, zanahoria, ajo, laurel, pimienta), vino tinto 11,5%, puré de tomate 3,5%, sal.

Hueso: 1,9 kg / l
Sal: 0,6 g / 100 g

Código: 51964
1 L x 6 uds./caja

SALSA HOLANDESA



Ingredientes:
caldo de verduras reducido 48,3% (agua, cebolla, vinagre de vino blanco, perejil, estragón, tomillo, pimienta blanca, laurel), mantequilla 20,7% (leche), aceite de colza, yema de huevo en polvo, almidón modificado E1442, puré de limón, vino blanco, sal, espesante E415, azúcar, colorante E160a.

Sal: 0,9 g / 100 g

Código: 51968
1 L x 6 uds./caja



FONDOS: Hasta 4 horas de reducción del caldo a 2/3

Sabores intensos y textura espesa. • Uso: bases para elaborar salsas.

POLLO



Ingredientes:
fondo de pollo reducido (agua, huesos de pollo con carne, cebolla, zanahoria, romero, tomillo, laurel, pimienta negra), sal.

Hueso: 1,6 kg / l
Verduras: 210 g / l
Sal: 0,6 g / 100 g

Código: 51963
1 L x 6 uds./caja

TERNERA



Ingredientes:
fondo de ternera reducido (agua, huesos de ternera con carne, cebolla, puerro, zanahoria, tomillo, laurel, pimienta negra), sal.

Hueso: 1,6 kg / l
Verduras: 180 g / l
Sal: 0,6 g / 100 g

Código: 51966
1 L x 6 uds./caja

CORDERO



Ingredientes:
fondo de cordero reducido (agua, huesos de cordero con carne, zanahoria, cebolla, perejil, romero, tomillo, pimienta negra, clavo, laurel), sal.

Hueso: 2,1 kg / l
Verduras: 160 g / l
Sal: 0,6 g / 100 g

Código: 51969
1 L x 6 uds./caja

BUEY



Ingredientes:
fondo de vacuno reducido (agua, huesos de vacuno con carne, cebolla, zanahoria, puerro, pasta de tomate, ajo, tomillo, bayas de enebro, pimienta negra, romero, clavo, laurel), sal.

Hueso: 2,1 kg / l
Verduras: 200 g / l
Sal: 0,6 g / 100 g

Código: 51945
1 L x 6 uds./caja

CIGALA



Ingredientes:
fumet de cigala (agua, cáscaras de cigala (crustáceos) (cáscaras de cigala, antioxidante E222 (sulfitos), vino blanco, cebolla, hinojo, puerro, zanahoria, puré de tomate, ajo, tomillo, pimienta, laurel), sal.

Cáscaras: 0,5 kg / l
Verduras: 100 g / l
Sal: 0,6 g / 100 g

Código: 51980
1 L x 6 uds./caja

LANGOSTA Y GAMBA



Ingredientes:
fumet de gambas y langosta (agua, crustáceos (cáscaras de gamba y langosta), cebolla, zanahoria, puré de tomate, vino blanco, ajo, pimienta, tomillo, laurel), azúcar, sal.

Cáscaras: 0,4 kg / l
Verduras: 125 g / l
Sal: 0,6 g / 100 g

Código: 51967
1 L x 6 uds./caja

CONSERVACIÓN

	SIN ABRIR	UNA VEZ ABIERTOS
Caldos	Almacenar a temperatura ambiente hasta 24 meses. Excepto los caldos concentrados de langosta, gambas y cigala (18 meses). Salsa holandesa: conservar a temperatura ambiente hasta 12 meses; salsa demi-glacé de buey: 24 meses.	Conservar a +4 °C y consumir en los 4 días siguientes a su apertura.
Caldos concentrados / Fondos		
Salsas		

Pariani es una empresa familiar que inició su actividad en 2010 con la producción de aceite de avellana mediante un innovador sistema de prensado en frío desarrollado en colaboración con la Comunidad Europea y la Facultad de Agricultura de Turín.

Este aceite, elaborado exclusivamente con avellanas «Nocciola Piemonte IGP», entró inmediatamente en las despensas de los mejores chefs y recibió prestigiosos premios.

El lema de la empresa, «Investigación y excelencia», da fe de su misión: crear ingredientes y productos originales, satisfacer incluso los paladares más exigentes e inspirar recetas creativas. A lo largo de los años se ha creado toda una gama de productos hechos con frutos secos enteros seleccionados por productores de confianza: aceites, frutas secas, en granos, harinas, pastas puras o cremas untables.

PARIANI

the noblest soul of nuts

Disponibilidad
en almacén: 10 días



Frutos secos enteros

Frutos secos enteros de alta calidad, seleccionados entre los mejores lotes producidos por agricultores de confianza. Diferentes variedades y tamaños disponibles.



PISTACHO SICILIANO SIN CÁSCARA

1 kg ref. : 40468

Sabor: intenso, profundo, dulce y sabroso al mismo tiempo. Textura crujiente a pesar de la naturaleza grasa del fruto. Peculiar coloración parda y morada.

Forma: alargada y poco comprimida.



AVELLANA «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» TOSTADA

1 kg Art.-Nr./ref: 40460

Avellana «Nocciola Piemonte IGP».

«**Filiera Pariani**»: control de la cadena de suministro y el aspecto de la calidad.

Proceso de tueste: nivel de tostadura uniforme desde el exterior hasta el interior, estudiado para aumentar las fragancias y dar unas notas de sabor únicas al producto.

- Producto certificado IGP.
- Calibre 13-15 mm.
- Selector óptico + clasificación manual.
- Sélecteur optique + tri manuel.



Pastas puras de frutos secos

Frutos secos enteros de alta calidad, seleccionados entre los mejores lotes producidos por agricultores de confianza y transformados en pastas puras.



Cantidades sugeridas:
Helado: 80/100 g por kg
Sorbete: 70/80 g por kg

PASTA PURA DE «PISTACHO VERDE DE BRONT»

1 kg ref. : 40462

100% «Pistacho Verde de Bronte»

Producto con certificación DOP Bronte.
Sin colorantes, conservantes ni aditivos.

Usos: helados, restauración (preparaciones dulces o saladas).



PASTA PURA DE PISTACHO - OTROS ORIGENES

3 kg ref. : 40586

100% pistacho

Sin colorantes, conservantes ni aditivos.

Usos: helados, pastelería, preparaciones con chocolate.



PASTA PURA DE AVELLANA
« NOCCIOLA PIEMONTE IGP » TUESTE MEDIO

1 kg Art.-Nr./ref: 40454

100% avellana «Nocciola Piemonte IGP»

Estricto control «Filiera PARIANI» de la cadena de suministro y el aspecto de la calidad.

- Producto certificado IGP.

Refinado: < 20 micras.

Usos: helados, preparaciones con chocolate, restauración.



Cremas untables

Delicados frutos secos para untar. La base es pasta pura, obtenida refinando la fruta cruda.



CREMA DE PISTACHO 50%

1 kg Art.-Nr./ref: 40465

Sin gluten - Clean label - 100% producto natural.
Textura homogénea e impalpable (<20 micras).

Crema untable anhidra, después de la cocción.
50% pistacho de Sicilia.

Usos: en pastelería: rellenos, bollería, postres, venta reenvasado.



CREMA DE PISTACHO 18%

1 kg Art.-Nr./ref: 52554

Sin gluten - Clean label - 100% producto natural
Textura homogénea e impalpable (<20 micras)

Crema untable anhidra, después de la cocción.

Usos: en pastelería : rellenos, bollería, postres, venta reenvasado.



CREMA DE AVELLANA 50% Y CACAO

1 kg Art.-Nr./ref: 40466

Sin gluten - Clean label - 100% producto natural.
Textura homogénea e impalpable (<20 micras).

Crema untable anhidra, después de la cocción.
50% avellanas «Nocciola Piemonte IGP» y cacao

Usos: en pastelería : rellenos, bollería, postres, venta reenvasado.



CREMA DE AVELLANA 13% Y CACAO

1 kg Art.-Nr./ref: 52553*

Sin gluten - Clean label - 100% producto natural
Textura homogénea e impalpable (<20 micras)

Crema untable anhidra, después de la cocción.

Alto poder anticongelante (presencia de dextrosa). No congelar hasta -14 °C.

Usos: abigarrado en el helado y pastelería fría.





¡Bienvenidos!

Elle & Vire Professionnel es una marca de productos lácteos dedicada a los profesionales de la panadería, la pastelería y la restauración.

Del campo al plato, ganaderos, chefs y Elle & Vire Professionnel® comparten los mismos valores

El sabor

El placer de un sabor lácteo inimitable que realza el sabor de las creaciones de los chefs.

El terruño

La garantía de un origen francés.

La excelencia

La seguridad de trabajar con una nata con rendimiento excepcional en la que puedes confiar todo el año.

La naturaleza

El orgullo de trabajar con una materia prima lo más cercana la naturaleza posible.

Disponibilidad artículos:

(*) productos bajo pedido

Disponible en almacén: 10 días.

LÁCTEOS FRESCOS



MANTEQUILLA

Mantequilla 82% con sal

 200 g
36636  40 u



Mantequilla 82% sin sal

 200 g
36638  40 u



Mantequilla 80% semisalada en rollo

 500 g
36635  20 u



Mantequilla 82% sin sal en rollo

 250 g
36632  24 u
 500 g
36633  20 u



Mantequilla 82% sin sal

 2,5 kg
36637  4 u





Micro pastilla gourmet 82% sin sal

 10 g
36661  100 u



Mantequilla Extra seca 84% sin sal

 1 kg
54353  10 u



QUESOS

Crema de queso americano 34% MG

 1,36 kg
36628  10 u



NATA Y CREMA



Nata UHT para montar y cocinar Performance 35,1%

1 L 36641 6 u



Nata UHT con Mascarpone Sublime 36,5%

1 L 36630 6 u



Nata UHT para montar Excellence 35%

1 L 36614 12 u
10 L 36640*



Nata UHT para cocinar Excellence 35,1%

1 L 36613 12 u



Nata UHT para cocinar Advantage 15%

1 L 36639 6 u



Mascarpone profesional

1 L 36629 6 u



Nata UHT en spray

700 ml 36660 6 u

POSTRES CREMOSOS



Tiramisù

1 L 36645 6 u



Creme brûlée de vanilla Bourbon

1 L 36643 6 u



Panna cotta



1 L 36644* 6 u



Su fuerte arraigo regional, su respeto por las tradiciones rurales y el refinamiento de sus productos la convierten en una marca reconocida y aclamada por los mejores pasteleros y panaderos del mundo, así como por consumidores gourmet que se enorgullecen de su sabor.



Mantequilla 84% mg

 1 kg
45898  10 u



Disponibilidad artículos:

(*) productos bajo pedido

Disponible en almacén: 10 días.



CORMAN

SINCE 1935

Desde 1935, revolucionamos el mundo de la mantequilla y la materia grasa para simplificar la vida de los artesanos. Activamos toda nuestra experiencia técnica y el saber hacer de nuestros Chefs para acompañarte día tras día en tus retos cotidianos.

¡LA MEJOR MANERA DE TRABAJAR

LA MANTEQUILLA, CREADORES DE PLACER Y ÉXITO PARA LOS ARTESANOS!



Disponibilidad artículos:

(*) productos bajo pedido

Disponible en almacén: 10 días.

PRODUCTO

APLICACIÓN

VENTAJAS PRODUCTO

PUNTO DE FUSIÓN

Corman mantequillas de lechería premium 82 % mg - las mantequillas de tradición más fáciles de trabajar
Estas mantequillas se fabrican directa y exclusivamente a partir de natas de primera calidad



HOJALDRE Y CROISSANT
Placa de 2 kg | 36622
5 uds.

Todas las masas para laminar, masas hojaldradas fermentadas.

Buen sabor a nata. Fácil de trabajarla en cualquier estación del año.

32 °C



BOLLO Y CAKE
Barra de 2,5 kg | 50578
4 uds.
Bloque de 10 kg | 36611

Masas fermentadas, masas amarillas, crema de mantequilla, bollo, molas, 4/4.

Buen sabor a nata. Textura lisa y suave que facilita el amasado. Se incorpora fácilmente sin desengrasar. Produce cremas lisas y untuosas.

32 °C

Corman mantequilla express 82 % mg - más fácil y más rápida de usar



HOJALDRE Y CROISSANT
Placa de 1 kg | 36619
10 uds.

Ideal para todos los usos de las masas hojaldradas (hojaldre, hojaldre invertido, croissant, pasta hojaldrada fermentada).

Ahorro de tiempo. Ya laminada (8 mm), lista para incrustar en la masa. No es necesario atemperarla antes de su uso, tampoco prelaminarla.

34 °C

Especialidad para montar a base de suero de mantequilla y sueros vegetales
Corman Sculpture 31 % m.g. - para realizar decoraciones excepcionales



NATA SCULPTURE 1L 31%
Tetra pack UHT 1 L | 36642
6 uds.

Para decoraciones finamente cinceladas con texturas lisas y ligeras.

Tasa de montado extraordinaria (alto rendimiento > 3,4). Excelente firmeza y durabilidad, permaneciendo estable hasta 48 horas a 4 °C, y después de 5 horas a temperatura ambiente (pruebas internas). Se incorpora fácilmente. Color blanco resplandeciente. Sabor fresco, natural y ligero.

-

Corman mantequillas concentradas extra 99,9 % mg - las de mejor resultado en el trabajo y en rendimiento



HOJALDRE Y CROISSANT
(con caroteno)
Placa de 2 kg | 36610
5 uds.

Masas hojaldradas, masas hojaldradas fermentadas.

Sabrosa. Fácil de trabajar. Para obtener más croissants: + 20 croissants extra mín.** Sin lactosa.

36 °C



BEURRE NOISETTE
(mantequilla concentrada avellanada)
Bloque de 10 kg | 51900
1 ud.

Ideal para los croissants, hojaldres, galletas, esponjosos, glaseados, etc.

Sin necesidad de cocer la mantequilla, la mantequilla concentrada avellanada está lista para usar. Gracias a su textura cremosa se incorpora fácilmente a la masa. Sustituye parcial o totalmente a una mantequilla de incorporación tradicional.

32 °C

** Por cartón de 10 kg y en las mismas condiciones de trabajo y utilización que otra mantequilla. Tiempo de reposo entre 2ª y 3ª vuelta: 15 min. Peso medio de un croissant cocido: 62 g.

PRODUCTO

APLICACIÓN

VENTAJAS
PRODUCTO

PUNTO
DE FUSIÓN

Corman patisy - la mezcla más mantequillera
'Melange' 20 % mantequilla corman – aceites vegetales



HOJALDRE Y CROISSANT

Placa de 2 kg | 36627

 5 uds.

Todas las masas para laminar,
masas hojaldradas fermentadas.

Buen sabor a mantequilla.
Fácil de trabajar.

38 °C

Corman premior - la premium de las margarinas



HOJALDRE Y CROISSANT

Placa de 2 kg | 36618

 5 uds.

Todas las masas para laminar.
Masas hojaldradas fermentadas.

Fundente superior.
Una facilidad para trabajarla
excepcional.
No hidrogenada, no OMG.
Baja en grasas trans.

28 °C
Puede variar según la
estación del año

Corman nata selección 35,1 % mg - recomendada por los grandes maestros pasteleros



**NATA SELECCIÓN 35,1%
M.G.**

'ESPECIAL CONFITERÍA'
Tetra pack UHT 1 L | 36646

 6 uds.

Nata montada, mousses,
bavarois,
helados.

Ideal para batir. Sabor lácteo
característico. Realza los sabores.
Cremosa textura. Estable: aguanta
bien cuando se monta, no suelta
agua. Tasa de montado: 2,7 L
volumen obtenido.

** Por cartón de 10 kg y en las mismas condiciones de trabajo y utilización que otra mantequilla. Tiempo de reposo entre 2ª y 3ª vuelta: 15 min. Peso medio de un croissant cocido: 62 g.



LA ROSE NOIRE Gérard Dupuis

Fundada en 1991, empresa innovadora,
siempre atenta a las evoluciones y necesidades de los chefs.
Cada producto está fabricado a mano gracias a una técnica excepcional
y la gran profesionalidad de sus empleados.
UN SABER HACER INCOMPARABLE Y SINGULAR.



PRODUCTOS
100%
ORIGEN VEGETAL

Disponibilidad artículos:

(*) productos bajo pedido

Disponible en almacén: 7 días.

Dulce Vainilla cacao y caramelo

VAINILLA DULCE

NUEVO



EXTRA MINI
REDONDOS
55325

Ø 27 mm / Alt.: 14 mm

56

4

224

NUEVO



MINI REDONDOS
55311

Ø 33 mm / Alt.: 19 mm

42

5

210

NUEVO



REDONDOS PEQUEÑOS
55334

Ø 48 mm / Alt.: 19 mm

25

5

125

NUEVO



REDONDOS MEDIANOS
55335

Ø 57 mm / Alt.: 16 mm

20

6

120

NUEVO



REDONDOS GRANDES
55316

Ø 80 mm / Alt.: 19 mm

9

5

45

NUEVO



REDONDOS
EXTRA GRANDES
55314

Ø 150 mm / Alt.: 23 mm

2

5

10

VAINILLA DULCE



NUEVO

MINI
RECTÁNGULOS
55312

L 53 mm / Anch.: 24 mm
Alt.: 16 mm

32 
6 
192 



NUEVO

RECTÁNGULOS
MEDIANOS
55321

L 92 mm / Anch.: 25 mm
Alt.: 14 mm

21 
4 
84 



NUEVO

RECTÁNGULOS
GRANDES
55317

L 99 mm / Anch.: 35 mm
Alt.: 19 mm

14 
5 
70 



NUEVO

MINI
CUADRADOS
55313

L 31 mm / Anch.: 31 mm
Alt.: 20 mm

36 
6 
216 



NUEVO

CUADRADOS
GRANDES
55318

L 69 mm / Anch.: 69 mm
Alt.: 19 mm

9 
5 
45 



NUEVO

ÉCLAIRS
GRANDES
55323*

L 121 mm / Anch.: 37 mm
Alt.: 8 mm

12 
6 
72 

VAINILLA DULCE



NUEVO

MINI GOTAS DE AGUA

55331*

L 57 mm/Anch.: 32 mm
Alt.: 16 mm

28 

7 

196 



NUEVO

TARTAS REDONDAS
GRANDES

55322*

Ø 80 mm/Alt.: 14 mm

9 

6 

54 



NUEVO

TARTA C

55336*

L 93 mm/Anch.: 80 mm
Alt.: 20 mm

12 

4 

48 

BP Tain:

Cantidad mínima 1 pallet. Disponibilidad: 6 meses

DULCE CACAO



NUEVO

MINI REDONDOS

55275

Ø 33 mm/Alt.: 19 mm

42 

5 

210 



NUEVO

REDONDOS GRANDES

55278

Ø 81 mm/Alt.: 19 mm

9 

5 

45 



NUEVO

MINI CUADRADOS

55277*

L 31 mm/Anch.: 31 mm
Alt.: 19 mm

36 

6 

216 

CARAMELO



MINI REDONDOS
51084*
Ø 32 mm/Alt.: 16 mm

42 
5 
210 



REDONDOS MEDIANOS
51085*
Ø 51 mm/Alt.: 16 mm

20 
5 
100 



REDONDOS GRANDES
51088*
Ø 75 mm/Alt.: 16 mm

9 
5 
45 



51088 REDONDOS CARAMELO GRANDES

Almendra *y Avena*

DULCE ALMENDRA



NUEVO

MINI REDONDOS
DULCES ALMENDRA
55272

Ø 30 mm/Alt.: 17 mm

64 
3 
192 



NUEVO

REDONDOS
MEDIANOS ALMENDRA
55273*

Ø 50 mm/Alt.: 17 mm

25 
3 
75 



NUEVO

REDONDOS
GRANDES ALMENDRA
55274*

Ø 80 mm/Alt.: 17 mm

9 
3 
27 

Los bañados en chocolate

DULCE BAÑADO CON CHOCOLATE



MINI REDONDOS
VEGANOS
CHOCOLATE NEGRO
42951

Ø 34 mm/Alt.: 17 mm

42 
5 
210 



GRANDES REDONDOS
VEGANOS
CHOCOLATE NEGRO
42952*

Ø 78 mm/Alt.: 17 mm

9 
5 
45 

Cestas y Conos dulces

LAROSE NOIRE

CONOS DULCES



NUEVO

CONO MINI
VAINILLA

55637*

Ø 25 mm/Alt.: 65 mm

70

2

140



NUEVO

CONO GRANDE
VAINILLA

55638*

Ø 30 mm/Alt.: 80 mm

48/35

2

83

BP Tain:

Cantidad mínima 1 pallet. Disponibilidad: 6 meses



55637 CONO MINI VAINILLA

Sarraceno, Quinoa, Aceite de oliva y Cero

QUINOA



MINI REDONDOS
QUINOA

41602

Ø 32 mm/Alt.: 16 mm

42 

5 

210 



MEDIANOS REDONDOS
QUINOA

41603*

Ø 51 mm/Alt.: 16 mm

20 

5 

100 



GRANDES REDONDOS
QUINOA

41604*

Ø 75 mm/Alt.: 16 mm

9 

5 

45 

ACEITE DE OLIVA



MINI REDONDOS
ACEITE DE OLIVA

45706*

Ø 32 mm/Alt.: 16 mm

42 

5 

210 



MEDIANOS REDONDOS
ACEITE DE OLIVA

45707*

Ø 51 mm/Alt.: 16 mm

20 

5 

100 



PEQUEÑAS FLORES
EXTRAFINAS

51089

Ø 43 mm/Alt.: 15,5 mm

30 

4 

120 

Salado con Hierbas

LAROSE NOIRE

SALADO



REDONDOS
EXTRA MINIS
55304*

Ø 26 mm/Alt.: 16 mm

56
4
224

NUEVO



MINI REDONDOS SLIM
55305*

Ø 35 mm/Alt.: 10 mm

42
5
210

NUEVO



MINI REDONDOS
55292

Ø 33 mm/Alt.: 18 mm

42
5
210

NUEVO



REDONDOS PEQUEÑOS
55306

Ø 46 mm/Alt.: 17 mm

25
5
125

NUEVO



REDONDOS GRANDES
55308*

Ø 81 mm/Alt.: 19 mm

9
5
45



ESTA BASE SALADA ESTÁ INFUSIONADA CON HIERBAS. SOPORTARÁ PERFECTAMENTE UNA MOUSSE DE CANGREJO O UNA TARTA FINA VERSIONADA.

SALADO

NUEVO

MINIS CUADRADOS

55294

L 32 mm / Anch.: 32 mm
Alt.: 19 mm

36 

6 

216 



NUEVO

MINI RECTÁNGULOS

55293

L 50 mm / Anch.: 23 mm
Alt.: 14 mm

32 

6 

192 



NUEVO

RECTÁNGULOS
GRANDES

55295*

L 100 mm / Anch.: 37 mm
Alt.: 23 mm

14 

5 

70 



55294 MINI CUADRADOS SALADOS

Cestas y conos salados

LA ROSE NOIRE

CESTAS SALADAS



NUEVO

CESTAS MINI
ALBAHACA

55651*

Ø 35 mm/Alt.: 20 mm

42

4

168



NUEVO

CESTAS MINI
CURRY

55649*

Ø 35 mm/Alt.: 20 mm

42

4

168

CONOS SALADOS



NUEVO

MINI CONOS
PESTO

55640*

Ø 25 mm/Alt.: 65 mm

70

2

140



NUEVO

MINI CONOS
SÉSAMO NEGRO

55642

Ø 25 mm/Alt.: 65 mm

70

2

140

CONOS SALADOS



NUEVO

MINI CONOS
ALGA
55643*

Ø 30 mm/Alt.: 70 mm

18 
4 
72 

BP Tain:
Cantidad mínima 1 pallet. Disponibilidad: 6 meses



MEDIANOS CONOS
ALBAHACA
55644*

Ø 30 mm/Alt.: 70 mm

18 
4 
72 

BP Tain:
Cantidad mínima 1 pallet. Disponibilidad: 6 meses



NUEVO

GRANDES CONOS
TOMATE
55648*

Ø 30 mm/Alt.: 80 mm

48/35 
2 
83 



NUEVO

GRANDES CONOS
BAMBÚ
55646*

Ø 30 mm/Alt.: 80 mm

48/35 
2 
83 



HARINAS PREMIUM

Petra® es la harina, molida a la piedra y en cilindro en el centenario molino de la familia Quaglia, en un pequeño pueblo entre tres cursos de agua de la campaña paduana, con las colinas Euganeas como escenario, donde la tradición familiar alimenta la tecnología de molienda más avanzada de Italia, aplicada a los mejores cereales. Petra® es, al mismo tiempo, un proyecto cultural, que se nutre de las ideas y aportaciones de un colectivo apasionado, cuyo trabajo está ampliamente documentado en la web y en las redes sociales más populares.



Disponibilidad artículos:

(*) productos bajo pedido

Disponible en almacén: 10 días.

HARINAS

Harinas molidas en piedra - 100% trigo italiano

Mezcla de trigo blando 100% italiano, cultivado con sistemas de agricultura integrada con trazabilidad del campo al Molino, exento de micotoxinas, desinfectantes y conservantes. Excelente rendimiento productivo, elevada absorción de los líquidos, estabilidad de la masa en fase de elaboración y cocción, flexibilidad de uso y duración prolongada de la masa, obtención de una masa más gustosa y nutritiva.



Harina Petra 1

12,5 kg 39714

Harina de trigo tipo "1" molida a la piedra de trigo seleccionado climáticamente.

Ideal para todo tipo de pan (ciabatta, baguette, hogaza redonda), hojaldre, pasta fresca al huevo, pizza en molde y pizza con cáscara, con largos tiempos de fermentación.



Harina Petra 3

12,5 kg 34527

Harina de trigo tipo "1" molida a la piedra de trigo seleccionado climáticamente.

Petra 3 es ideal para hacer una fantástica pizza clásica con una fermentación media larga (24-48 horas en control de refrigeración).

Ideal para: todo tipo de pizza redonda, focaccia suave y pan pequeño con una fermentación media larga.



Harina Petra 9

12,5 kg 34526

Harina de trigo integral molida a la piedra a partir de trigo seleccionado climáticamente.

Ideal para todo tipo de pan de tamaño pequeño y grande. Todo tipo de masa fermentada de pequeño y gran formato. Mantecadas, bizcochos, bizcochos de mantequilla, todo tipo de pizzas y pasta fresca.

Harinas para restaurante

Mezcla de trigos blandos italianos y de la UE de origen certificado.



Harina para pan "Buonpane"

5 kg 34426

Harina de trigo blando tipo "00". La estabilidad del gluten permite la inclusión de diferentes ingredientes caracterizadores como aceitunas y frutos secos.

Esta harina se caracteriza por una alta versatilidad, que combinada con la facilidad de uso, la hace ideal para la producción de una línea de panes diferentes en un restaurante.



Harina para pastelería "Cuordolce"

5 kg 34422

Harina de trigo blando tipo "00". Producido con granos de bajo contenido proteico, está diseñado para ser versátil en el procesamiento y permitir la elaboración tanto de masa quebrada como de bizcocho y bizcochos con una receta más rica en grasas y azúcares.



Harina para pasta fresca "Granpasta"

5 kg 34421

Harina de trigo blando tipo "00". Garantiza resultados óptimos con cualquier tipo de líquido: agua, huevo entero, yema, clara de huevo o una mezcla de todos ellos.

Petra 7220 Granpasta asegura un perfecto desempeño y rendimiento con diferentes preparaciones: cocción, express, pre cocción y también congelación de pasta fresca o cocida.



Harina para fritos "Belfritto"

5 kg 34330

Harina de trigo blando tostada para preparaciones fritas.

Petra 7210 Belfritto el preciso proceso de tostado conserva las características técnicas del almidón y las proteínas. El bajo contenido de humedad y las elevadas propiedades de gelatinización hacen que esta harina sea ideal para productos fritos.

Harinas para pizza

Mezcla de trigos blandos italianos y de la UE de origen certificado.



Harina "0" allegra

12,5 kg 39707

Equilibrada e ideal para masas que requieren un tiempo de fermentación corto.

- Rápida y estable en su elaboración y cocción
- Pizzas tradicionales redondas y delgadas
- Pizza "al taglio"
- Focaccias altas y blandas



Harina "0" unica

12,5 kg 39709

Adecuada para masas que necesitan larga fermentación.

- Rápida y estable en su elaboración y cocción.
- Flexibilidad de utilización y larga durabilidad de la masa.
- Pizzas en pala
- Pizza "al taglio"
- Pizza al plato
- Focaccia



Harina "0" piú vita

12,5 kg 39710

Adecuada para masas que necesitan larga fermentación. Flexibilidad de utilización y larga durabilidad de la masa. Gustosa, nutritiva, ligera y aromática.

- Pizzas en pala
- Pizza "al taglio"
- Pizza al plato
- Focaccia



Harina "especial"

12,5 kg 39712

Harina para masa de pizza italiana. Levadura media. Harina de trigo blando tipo 0, obtenida por molienda de trigo italiano y de la UE de origen certificado con cilindros. Ideal para todas las masas de pizza, pizza sartén y focaccia de levadura media (8-10 horas a temperatura ambiente de 22-25° C, hasta 24 horas gestionando la levadura con control refrigerado a 4° C). Es una harina con alta capacidad de absorción de líquidos, muy estable en elaboración y ya equilibrada para asegurar un rendimiento óptimo para los tipos de elaboración y levadura indicados.

Harinas HP



Harina de trigo para pizza

12,5 kg 34300

Harina de trigo blando de trigo parcialmente germinado gracias a la germinación controlada. Esta harina garantiza una masa más ligera, más digerible y con un mayor desarrollo de volumen durante la cocción. Ideal para focaccia, pizza, masa de pizza napolitana y todo tipo de pan con un tiempo de fermentación medio.



Sémola de trigo duro refinado

12,5 kg 39708

Harina de trigo parcialmente germinada. 100% natural. Alto rendimiento y estabilidad. Ideal para croissant pre-fermentado.



Harina con trigo germinado

12,5 kg 55912
2,5 kg 56996

Harina de trigo blando tipo "1", parcialmente de trigo germinado. La molienda suave con rodillos conserva las características sensoriales del grano. La germinación controlada, mejora la resistencia de la masa a la congelación. Ideal para elaborar croissants pre-fermentados y bigas (pan plano) en nevera a 4 °C.



Harina con arroz y cebada germinada

10 kg 56627
2,5 kg 56999

Mezcla de harina de trigo blando tipo "00", mezcla natural basada en harina de trigo con trigo parcialmente germinado, harina de arroz germinada y harina de cebada integral germinada. De intenso color marrón, acompañado de notas tostadas y dulces. Ideal para masas directas, de masa madre a indirectas. Su uso requiere hidratación media o alta.

Harinas para pastelería

Mezcla de trigos blandos italianos y de la UE de origen certificado.



Harina extra fuerte "Manitoba"

12,5 kg 34528

Harina Petra 6305 Manitoba, tipo "00". La harina de grano blando para pastelería. Producida con granos naturalmente ricos en proteínas, sin la adición de gluten seco u otros aditivos, es ideal para la producción de masas con largas fermentaciones y recetas particularmente ricas en grasas y azúcares. Desarrolla un gluten elástico pero no demasiado rígido, asegurando un desarrollo equilibrado y óptimo del producto durante la cocción.



Harina masa de hojaldre "Sfoglia"

12,5 kg 34523

Tipo "00" harina de trigo blando. Harina que desarrolla una malla fuerte y flexible. Es ideal para preparar un hojaldre perfecto, croissants o brioches italianos. Gracias a la calidad de la proteína se obtiene un hojaldre voluminoso, de capas regulares, muy friable y de estructura no demasiado crujiente. El color de los productos finales es uniforme y dorado.



Harina integral eco Petra 1119

12,5 kg 34530

Otorga a los productos un sabor y un perfume delicado de trigo. Gran capacidad de absorción de líquidos.

- Masas de panadería
- Masas de pizzería
- Masas de pastelería
- Masas de pasta fresca



Harina de trigo blando eco tipo "1"

12,5 kg 34532

Ideal para obtener un producto terminado más caracterizado en sabor y aroma. Gracias a la riqueza de fibras tiene una alta capacidad de absorción de líquidos.

- Masas de panadería
- Masas de pizzería
- Masas de pastelería
- Masas de pasta fresca



Harina floja "Frolla"

12,5 kg 39711

Tipo "00" Harina de trigo blando. Harina de baja graduación diseñada para preparar masa quebrada, tartas y todas aquellas preparaciones que necesiten una harina con baja cantidad de proteínas. Ideal para: Masa quebrada, masa sablée, masa briséé, bizcocho.



Harina para panettone

12,5 kg 34525

Tipo "00" har ina de trigo blando 100% natural, limpia, estable y consistente como ninguna otra. Se puede utilizar para refrescar la masa madre. Ideal para: masa de panettone, masas leudadas de tamaño pequeño y grande (croissant, danesa, focaccia) que requieran laminación con rodillos y el proceso de cadena de frío.



Harina de fuerza "Nova"

12,5 kg 34524

Tipo "00" Harina de trigo blando. Esta harina de trigo fuerte es perfecta para la preparación de productos con levadura. Ideal para preparaciones complejas que implican laminación con rodillo y/o el proceso de cadena de frío. Ideal para: pasteles con levadura de tamaño pequeño y grande (es decir, croissant, danés, focaccia).

Harinas sin gluten

Harinas naturales sin productos químicos.
Productos específicos para celíacos.



Preparado para pan y pizza sin gluten

3 kg 34386

Almidón de maíz, harina de alforfón, harina de arroz, fibra de psyllium



Preparado para dulces sin gluten

3 kg 34384

Almidón de maíz, harina de alforfón, harina de arroz, fibra de psyllium



Preparado para pizza sin gluten

3 kg 56628

Mezcla sin gluten específica para pizza. Ventajas: Alta absorción. Fermentando hasta 48 horas. Posibilidad de amasar en una batidora en espiral. Gestión sencilla de la bola en la caja, sin necesidad de película ni de volver a amasar el producto. Corregir la extensibilidad durante la fase de redacción. Uso en frío posible.

NUEVO



Germen en copos

4 kg 47691*

Germen de trigo blando en copos estabilizado por tratamiento térmico. Sin aditivos.

Para productos horneados.

Mezcla de harinas y semillas



Mezcla de harina y maíz (ottimais)

2,5 kg 49640

Mezcla de harina de maíz y semilla de girasol. Para recetas vegetarianas y veganas.



Mezcla de semillas (bonsemi)

2,5 kg 41132

Mezcla de harina y semillas, ideal para integrar en masas de pastelería y panadería



Cerealé

10 kg 56809

2,5 kg 56994

Mezcla de cereales 100% natural, libre de aditivos ni conservantes: copos de avena, salvado de trigo blando y harina de centeno. Añadida a la masa, enriquece el pan y otros productos horneados con fibra y proteína. Aporta un mayor valor nutricional a los productos horneados.

NUEVO



Ayudante natural

1 kg 34305

Aumenta la vida útil del panettone.

Germen en copos

Ayudante natural



El sabor caramelizado inconfundible de Lotus Biscoff es apreciado tanto por jóvenes como por adultos de todo el mundo. Es el orgullo de todos en Lotus Bakeries. Y nos inspira a aplicar los mismos altos estándares de artesanía que cuando se hicieron por primera vez.

Crema de untar



Crema de untar

1,6 kg 42752 4 u



Crema de untar

8 kg 34350 1 u



Disponibilidad artículos:

(*) productos bajo pedido

Disponible en almacén: 5 días.



Pidy, líder en innovación para soluciones ready-to-use para pastelería.

Especialistas en la creación de productos de hojaldre, masa quebrada y pasta choux de alta calidad, listos para usar para profesionales del sector food service en todo el mundo.

Con una larga tradición y comprometidos con la sostenibilidad, **Pidy ofrece una amplia gama de bases de repostería versátiles y gourmet, que incluyen opciones tanto saladas como dulces.**



Disponibilidad artículos: (*) productos bajo pedido - **Disponible en almacén:** 15 días.



Envases alimentarios

HOJALDRE DENSO



Gourmande
4 cm H: 1,6 cm
480 u 36566



Mignardise
6 cm H: 2 cm
240 u 36375



Iris
3 cm H: 1,5 cm
192 u 36567



Amulette
3,6 x 7,5 cm
84 u 36563

Quiche



Quiche
8,5 cm H: 2,1 cm
144 u 36578



Quiche
11 cm H: 3 cm
42 u 36576

Macarones



Surtido macarones
220 u 36288



Veggiecups



Veggie cup remolacha
3 x 1,5 cm
96 u 36593

Merengue



Merengue gotas
200 g 36562



Vol-au-vents

HOJALDRE



Zakouski

3,5 x 2,2 cm

96 u 36414



Bouchée carrée

8 x 8 x 4,8 cm

48 u 36342



Placa de hojaldre

29% MG

29 cm x 37 cm

15 u 36260

Tartaletas sablée



**Trendy shell
chocolate
(Redondo)**

7 x 7 x 1,8 cm

36 u 36344



**Trendy shell
dulce
(Redondo)**

7 x 7 x 1,8 cm

36 u 36581



**Mini trendy shell
neutro (Cuadrado)**

3,5 x 3,5 x 1,5 cm

96 u 36571



**Mini trendy shell
dulce (Redondo)**

4 x 1,5 cm

96 u 36579



**Mini trendy shell
neutro (Redondo)**

4 x 1,5 cm

96 u 36570





Tartaletas sablée

MANTEQUILLA



Tarte sablée
(mantequilla)
18 x 2 cm
📦 12 u 36584



Tarte sablée
(mantequilla)
22 x 2,3 cm
📦 10 u 36586



Tarte sablée
(mantequilla)
24 x 2,3 cm
📦 10 u 36587



Tarte sablée
(mantequilla)
28 x 2,3 cm
📦 10 u 36588



Tartalette sablée
(mantequilla)
9,5 x 1,6 cm
📦 108 u 36592



Tartalette sablée
(mantequilla)
11 x 1,8 cm
📦 72 u 36589



Tartalette sablée
(mantequilla)
8,5 cm
📦 135 u 36590

NO HIDROGENADO



Tarte sablée
(non hydro)
22 x 2,3 cm
📦 10 u 36404



Tarte sablée
(non hydro)
28 x 2,3 cm
📦 10 u 36583





Pasta choux

MANTEQUILLA



Profiterol

4 x 3,6 cm

250 u 36575



Chou

7 x 5,1 cm

120 u 36565



Mini-eclair

5 x 3 x 2,5 cm

250 u 36568



ENVASES ALIMENTARIOS DE GALLETA



Waffle flor de chocolate

10 x 3,5 cm

96 u 36333



Mini tulipán

5,5 x 2 cm

120 u 36558



Mini canelón choco & choco

9 cm

110 u 36247



Conos



**Mini cono neutral
(coated)**

📦 90 u 36559



**Mini cono de
tomate (coated)**

📦 90 u 36331



Mini cono neutral

7,5 x 2,5 cm

📦 112 u 36560



**Mini cono neutral
+ 1 paint**

7,5 x 2,5 cm

📦 112 u 36332



Mini cono sweet

6 cm

📦 228 u 36596



Gingersnap



Speculoos crumble

📦 400 g 36289



Es nuestra pasión hacer que tus creaciones culinarias luzcan aún más emocionantes con nuestras refinadas decoraciones de chocolate.

Los consumidores buscan cada vez más momentos de bienestar para equilibrar las influencias externas que enfrentan a diario.

La refinación y la elegancia puede hacer que una creación culinaria luzca como un lujo asequible a los ojos de los consumidores de hoy en día.

La evasión se trata principalmente de crear productos alimenticios que levanten el ánimo, que sean divertidos, coloridos, lindos, y también productos que se sientan familiares pero modernos: la llamada tendencia de 'Nostalgia'.

Esto realmente permite a los consumidores escapar en un momento de indulgencia.

Con la inspiración y nuestras creaciones, queremos ayudarte a beneficiarte de estas últimas tendencias del consumidor.

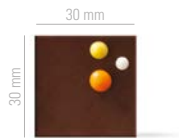



Disponibilidad artículos:

(*) productos bajo pedido


Disponible en almacén: 20 días.

Placas




Dots
 360 u 36359*




Diablo triángulo
 290 u 36356




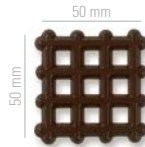
Puntos original
 420 u 36262*



Diablo cuadrado
 525 u 36354




Mini bars surtido
 215 u 36257*



Wire big
 140 u 36426

Rizos



Rose duo
 180 u 36400*



Dentelle dark
 1kg 34583




Turitella
 117 u 36411


Espirales

Cups




Thimble
 72 u 36408




Petit fours surtidos
 168 u 36424*

Virutas




Spaghetti naranja
 2,5 kg 34576



Crispis mix
 2,5 kg 34564



Curls duo
 4 kg 34567




Curls rojo
 4 kg 34572*



Curls fresa
 1,5 kg 34568
 4 kg 34581*




Curls naranja
 4 kg 34569

Lacitos




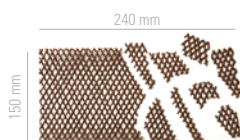
Abanico mini negro/blanco
 475 u 36336




Abanico medio rosa
 200 u 36416*




Exclusive surtido
 310 u 36364



Filter negro
 10 u 36365




Ring negro
 40 u 36396



Abanico negro mini
 475 u 36335*



Teardrop bamboo
 36 u 36407*

Peinetas




Cigarrillos



Twister blanco/negro
 3150 u 36274



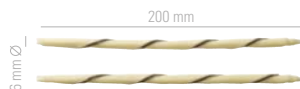
Mikado negro
 335 u 36377



Decotube
 140 u 36248*



Cigarrillo retro
 200 u 36420



Panatellas blancas raya negra
 110 u 36387



Panatellas retro
 110 u 36390



Panatellas negras rayadas
 110 u 36389



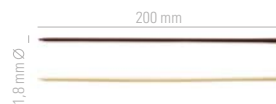
Cigarrillo multicolor
 210 u 36419



Surtido cigarrillos-abanicos mini
 108 u 36402




Surtido caja cigarrillos
 108 u 36338



Spear fino (jabalina)
 490 u 36401

Olas



Twist green
 80 u 36412*



Espiral negro
 480 u 36363



Coco
 36 u 36346*

Frutas



Limón de chocolate
 36 u 36373*





Figuras



Hoja de arce
90 u 36371*



Flor negra
76 u 36369



Animal surtido
108 u 36265*



Mariposas
120 u 45826*



Flor blanca
76 u 36368*



Mocca beans (2 caras)
1000 u 36386



Mini rosa blanca
45 u 36399*



Rosa roja
15 u 36263*



Maceta marrón grande
28 u 39859



Elegancia blanco
160 u 36249



Llama
144 u 36374*



Elegancia
160 u 36362



Elegancia negro
160 u 36250







Reflejo de la perfecta alquimia entre el excepcional
saber hacer de nuestros productores y la experiencia en la
obtención y transformación de la fruta.
Esta pasión, cultivada y compartida, nos permite
proponerles productos de una regularidad
indudable y sabores únicos.



Disponibilidad artículos:

(*) productos bajo pedido - Disponible en almacén: 7 días.



Fruta congelada IQF

Fruta cítrica



Sémola de limón ❄️

0,5 kg
34383 6 u



Sémola de naranja ❄️

0,5 kg
34382 6 u

Fruta dulce



Mitades albaricoque ❄️

1 kg
34393 5 u



Cereza Morello ❄️

1 kg
34398 5 u



Manzana a dados ❄️

1 kg
34412 5 u



Manzana a rodajas ❄️

1 kg
34413 5 u



Ciruela Quetsche ❄️

1 kg
34428* 5 u





Fruta congelada IQF

Frutos del bosque



Castaña ❄️

1 kg
34397 5 u



Fresa ❄️

1 kg
34403 5 u



Fresita del bosque ❄️

1 kg
34404 5 u



Frambuesa Mecker
> 18 mm ❄️

0,5 kg
34400 4 u



Frambuesa clásica ❄️

1 kg
34317 5 u



Frambuesa a trozos ❄️

2,5 kg
34401 2 u



Grosella roja ❄️

1 kg
34406 5 u



Ruibarbo ❄️

1 kg
34332 5 u



Grosella negra
(Cassis) ❄️

1 kg
34405 5 u



Arándano rojo ❄️

1 kg
34395 5 u



Arándano clásico Canadá ❄️

1 kg
34394 5 u



Arándano salvaje Europa ❄️

1 kg
34396 5 u



Mora cultivada ❄️

1 kg
34417 5 u



Mora salvaje ❄️

1 kg
34418 5 u



Fruta congelada IQF

Fruta exótica



Mix frutos rojos ❄️
(frambuesa, fresa, cereza Morello, mora, arándano, grosella)

1 kg 34415 5 u
2,5 kg 34416 4 u



Mix frutos rojos clásico ❄️
(frambuesa, fresa, cereza Morello, mora)

1 kg 34414 5 u



Rodajas de piña ❄️

1 kg 34430* 3 u



Mango a cuartos ❄️

1 kg 34410 5 u



Mango a dados ❄️

1 kg 34411 5 u

Fruta congelada en pulpa

Fruta cítrica



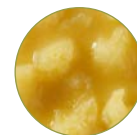
Limón triturado en pulpa ❄️

1 kg 68620 5 u



Limón amarillo en pulpa ❄️

1 kg 34468 5 u



Naranja en pulpa ❄️

1 kg 34439 5 u



Cítricos y cactus en pulpa ❄️

1 kg 34492* 5 u



Naranja sanguina en pulpa ❄️

1 kg 34473 5 u



Fruta congelada en pulpa



Mandarina en pulpa ❄️

1 kg 34471 5 u
5 kg 34472* 2 u



Pomelo en pulpa ❄️

1 kg 34474* 5 u



Bergamota en pulpa ❄️

1 kg 39717 5 u



Lima en pulpa ❄️

1 kg 34477 5 u



Yuzu en pulpa ❄️

1 kg 34475 5 u



Sudachi en pulpa ❄️

1 kg 34476* 5 u



Calamansi en pulpa ❄️

1 kg 39716 5 u

Fruta dulce



Albaricque en pulpa ❄️

1 kg 34441 5 u



Plátano en pulpa ❄️

1 kg 34440 5 u



Pera en pulpa ❄️

1 kg 34333 5 u



Manzana verde en pulpa ❄️

1 kg 34450 5 u



Higo en pulpa ❄️

1 kg 34491 5 u



Higo chumbo en pulpa ❄️

1 kg 34490 5 u



Granada en pulpa ❄️

1 kg 34335 5 u



Cereza Morello en pulpa ❄️

1 kg 34481 5 u



Melón amarillo en pulpa ❄️

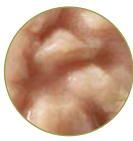
1 kg 34460 5 u





Fruta congelada en pulpa

Fruta dulce



Melocotón blanco en pulpa ❄️

1 kg 34458 5 u



Melocotón amarillo en pulpa ❄️

1 kg 34457 5 u



Melocotón de viña en pulpa ❄️

1 kg 34459* 5 u

Frutos del bosque



Grosella roja en pulpa ❄️

1 kg 34456* 5 u



Grosella negra Black Down en pulpa ❄️

1 kg 34448* 5 u



Frambuesa sin azúcar en pulpa ❄️

1 kg 34487* 5 u



Frambuesa en pulpa ❄️

1 kg 34482 5 u
5 kg 34483 2 u



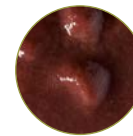
Fresa en pulpa ❄️

1 kg 34444 5 u



Fresa sin azúcar en pulpa ❄️

1 kg 34446* 5 u



Fresita de bosque en pulpa ❄️

1 kg 34447* 5 u



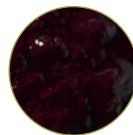
Mora en pulpa ❄️

1 kg 34485 5 u



Frutos rojos en pulpa ❄️

1 kg 34484 5 u



Grosella negra Noir Bourgogne en pulpa ❄️

1 kg 34455 5 u
5 kg 34449* 2 u





Fruta congelada en pulpa

Frutos del bosque



Castaña en pulpa ❄️

1 kg 34443 5 u



Arándano en pulpa ❄️

1 kg 34488 5 u



Ruibarbo en pulpa ❄️

1 kg 34480 5 u

Fruta exótica



Coco en pulpa ❄️

1 kg 34465 5 u
5 kg 34466 2 u



Exotic verbena en pulpa ❄️

1 kg 34433* 5 u



Piña colada en pulpa ❄️

1 kg 34461* 5 u



Piña en pulpa ❄️

1 kg 34452 5 u



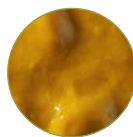
Mojito en pulpa ❄️

1 kg 34431 5 u



Lichi en pulpa ❄️

1 kg 34489 5 u



Mango en pulpa ❄️

1 kg 34462 5 u
5 kg 34463 2 u



Maracuyá en pulpa ❄️

1 kg 34478 5 u
5 kg 34334* 2 u



Tropical-pabana en pulpa ❄️

1 kg 34432* 5 u




Guayaba en pulpa ❄️

1 kg 34438 5 u




Coulis

Coulis de frutas exóticas
Extra ❄️

500 g
34380  3 u




Coulis de frutos
rojos Extra ❄️

500 g
34381  3 u



Coulis de frambuesa Extra ❄️

500 g
34385  3 u



Rogelfrut

La elección de la fruta en el mejor grado de maduración, la elaboración, el almacenamiento y, finalmente, la distribución: cada pequeño paso, cada detalle es esencial. Porque expresa e identifica el compromiso, la autenticidad y la filosofía de una empresa que, desde siempre, promueve el respeto por la naturaleza, en todas sus formas. Durante más de cuarenta años, la calidad, innovación y cultura han formado parte de nuestra historia.

Disponibilidad artículos: (*) productos bajo pedido - **Disponible en almacén:** 15 días.



Fruta congelada IQF

Fruta dulce



Plátano a rodajas ❄️

2,5 kg 34420 2 u



Amarena ❄️

2,5 kg 34312 2 u



Pera a dados ❄️

2,5 kg 34329 2 u



Cerezas dulces ❄️

10 kg 34315 1 u



Melón a rodajas ❄️

2,5 kg 34326* 2 u



Albaricoque a mitades ❄️

2,5 kg 34313 2 u



Melocotón a rodajas ❄️

2,5 kg 34325* 2 u



Melocotón a dados 10x10 mm ❄️

2,5 kg 34324 2 u



Ciruela roja a mitades ❄️

10 kg 34316



Manzana a dados ❄️

2,5 kg 34323 2 u



Higo entero ❄️

2,5 kg 34409 2 u



Frambuesa entera ❄️

2,5 kg 34399 2 u

Fruta exótica



Piña a trozos ❄️

2,5 kg 34419 2 u





Mango a dados 10x10 mm ❄️

2,5 kg 34322 2 u

Frutos del bosque





Fresa Toutvenent ❄️

 2,5 kg  2 u
34318





Frambuesa a trozos ❄️

 2,5 kg  2 u
34402





Mora salvaje ❄️

 2,5 kg  2 u
34328





Arándano Piemonte ❄️

 2,5 kg  2 u
34327





Fresa calibrada 15-25 mm ❄️

 2,5 kg  2 u
34319





Mora cultivada ❄️

 2,5 kg  2 u
34617





Castaña enter ❄️

 2,5 kg  2 u
34314





Grosella roja
(Ribes Rosso) ❄️

 2,5 kg  2 u
34321





Frutos del bosque ❄️

 2,5 kg  2 u
34320

Fruta congelada en pulpa





Pulpa de sandía ❄️

 0,5 kg  24 u
34347





Pulpa de melón ❄️

 1 kg  6 u
34341





Pulpa de
grosella negra ❄️

 1 kg  6 u
34343





Pulpa de albaricoque ❄️

 1 kg  6 u
34336





Pulpa de plátano ❄️

 1 kg  6 u
34497



Pulpa de amarena ❄️

 1 kg  6 u
34503

Fruta congelada en pulpa



Pulpa de fresa ❄️

1 kg 34339 6 u
11 kg 34338*



Pulpa de frambuesa ❄️

1 kg 34496 6 u



Pulpa de zanahoria ❄️

1 kg 34498 6 u



Pulpa de papaya ❄️

1 kg 34506* 6 u



Pulpa de pera Williams ❄️

1 kg 34507* 6 u



Pulpa de frutos del bosque ❄️

1 kg 34340 6 u



Pulpa de mango ❄️

1 kg 34351 6 u



Pulpa de piña ❄️

1 kg 34342 6 u



Pulpa de frambuesa ❄️

BIO

1 kg 34511 6 u



Pulpa de coco ❄️

1 kg 34337 6 u



Pulpa de fresa ❄️ **BIO**

1 kg 34509* 6 u



Pulpa de mango ❄️ **BIO**

1 kg 34510* 6 u



Pulpa de kiwi baby ❄️

1 kg 34504* 6 u



Pulpa de plátano ❄️ **BIO**

1 kg 34512* 6 u



Pulpa de higos chumbos ❄️

1 kg 39715* 6 u



Pulpa de açaí ❄️

1 kg 34501 6 u



Pulpa de lichi ❄️

1 kg 34502* 6 u



Zumo congelado de cítricos



Zumo de limón Bio
Rogelfrut ❄️

1 kg 34513 6 u



Zumo de naranja de Valencia Rogelfrut ❄️

1 kg 34346 6 u

Primo Fiore®



Zumo de lima
Primo Fiore ❄️

0,5 L 34499 12 u



Zumo de limón
Primo Fiore ❄️

0,5 L 34500 24 u
3 L 34344 4 u



Zumo de pomelo rosa
Primo Fiore ❄️

0,5 L 34348 12 u



Zumo de mandarina
Primo Fiore ❄️

0,5 L 34345 24 u



Zumo de naranja roja
Primo Fiore ❄️

0,5 L 34508 24 u

 **simonegatto**



Zumo de naranja roja
Simone Gatto ❄️

0,5 L 34521 24 u



Zumo de limón
Simone Gatto ❄️

0,5 L 36678 24 u
3 L 34519 4 u



Zumo de mandarina
Simone Gatto ❄️

0,5 L 34520 24 u

Especialista en frutas elaboradas desde hace más de 30 años. Gracias a una tecnología única e innovadora, la empresa enfría la fruta confitada de forma que se preserve intacta la textura, la frescura y el sabor de la fruta. Evolucionando constantemente para satisfacer mejor a sus clientes en todo el mundo.



Fruta congelada en pulpa



Pulpa cruda de cereza ❄️

1 kg 34311 5 u



Pulpa cruda de manzana verde ❄️

1 kg 34308 5 u



Pulpa cruda de melocotón de viña ❄️

1 kg 34307 5 u



Pulpa cruda de fruta de la pasión ❄️

1 kg 34310 5 u



Pulpa cruda de mango ❄️

1 kg 34309 5 u

Piel de fruta semiconfitada y congelada



Perlas de limón ❄️

5 kg 34391 1 u



Perlas de naranja ❄️

5 kg 34392 1 u

Disponibilidad artículos:

(*) productos bajo pedido

Disponible en almacén: 7 días.





agrimontana

La historia de Agrimontana es la de un viaje que nos acerca a la naturaleza, visto a través del gusto de pasteleros, panaderos y heladeros. Fundada en 1972 en Borgo San Dalmazzo (Cunéo) en Piamonte, Italia, se convirtió rápidamente en líder del mercado de castañas, frutas confitadas y mermeladas en Italia. La principal razón de este éxito es que, desde el principio, Agrimontana solo ha trabajado con ingredientes naturales, nunca ha utilizado colorantes, conservantes ni aromas artificiales. Además, Agrimontana solo utiliza fruta cultivada en Italia.



Fruta confitada



Tiras de naranja confitada



 2,5 kg
34542  2 u

Dados de naranja confitada
8x8 mm

 3 kg
34544  2 u





Cerezas amarena

 3 kg
25670  2 u





Crema de castaña



 1 kg
34546  6 u



Tiras de limón confitado



 2,5 kg
34541  2 u

Dados de limón confitado

 3 kg
34545  2 u





Dados de cidra

 3 kg
34543  2 u



Albaricoque Tonda
Di Costigliole

 6,3 kg
49920*  2 u

Disponibilidad artículos: (*) productos bajo pedido - **Disponible en almacén:** confirmar en cada pedido.



DE LA NATURALEZA A TI

Creada en 2007 BAKBEL EUROPE en Bélgica, especializada en la producción de ingredientes a base de frutas innovadores y de alta calidad, creados especialmente para la pastelería artesana, la industria y también para el mercado de servicios alimentarios. La gama incluye todo tipo de glaseados técnicos (frío, caliente, chocolate, spray), rellenos de fruta, mermeladas, cremas al agua (sin huevo y no lácteas), purés pasteurizados, pastas aromatizantes, etc. Como especialista a medida, la ubicación belga de BAKBEL, en el centro de Europa, es el lugar perfecto para exportar nuestros productos de primera calidad a todo el mundo con una verdadera orientación al cliente. Queremos llevar lo mejor de la Naturaleza, a ti.

Disponibilidad artículos:

(*) productos bajo pedido

Disponible en almacén: 30 días.



Cremas de relleno y recubrimiento

Mermelada pastelería 35% fruta



Mermelada pastelería
albaricoque

 14 kg
34534 



- Contenido de fruta 35%
- Congelado y descongelado estable
- Horneado estable
- Puede ser inyectado antes o después del horneado
- Larga vida útil para la pastelería terminada (brix>60)
- Textura cremosa, fácil de usar en paletina





Deluxe-Classic relleno de fruta



Fruta de relleno
Deluxe de manzana

5,5 kg
34494



Fruta de relleno
Deluxe de albaricoque

6 kg
34514



- Fruta seleccionada
- Piezas enteras de fruta
- Lista para usar, en frío o horneada
- Brillo natural
- Sabor natural
- Color natural
- Fácil de mezclar con crema, mousses...
- Congelado y descongelado estable
- Horneado estable



Deluxe crema de relleno



Crema de relleno
de limón

6 kg
49147





Luxardo, el ingrediente que distingue. Cada postre tiene un alma: sabor, fragancia, aroma. Los destilados de confitería Luxardo aportan un aroma refinado y persistente, realzando sabores y fragancias, asegurando la máxima conservación y garantizando un alto rendimiento en dilución. Un universo de aromas intensos, armoniosos y equilibrados, encapsulados en la gama más prestigiosa del mercado.




Licores

Maraschino original 70%

2 L
36687*  9 u




Amaretto 70%

2 L
36681  9 u




Ron Aymara 70%

2 L
36680  9 u



Kirsch 60%

2 L
36684  9 u





Flor de arancio 70%

2 L
36679  9 u



Mambo dry 70%

2 L
36685  9 u
5 L
36673*  2 u



Mezcla de rones oscuros y alcohol



Licores de fruta

Naranja triple seco 70%

 2 L
36672  9 u





Mandarina 70%

 2 L
36686*  9 u




Frambuesa 50%

 2 L
36683  9 u



Mermeladas gourmet de fruta

Cereza Marascha original

 3 kg
34522 4 u



Disponibilidad artículos:

(*) productos bajo pedido

Disponible en almacén: 30 días.

Otras marcas de distribución

AGLOMERANTES



Activa EB Ajinomoto de carne

Enzima activa Transglutaminasa

1 kg 34555 2 u



Propiedades: Unión de alimentos de naturaleza proteica.

Modo de uso: Espolvorear directamente al producto crudo o hacer una mezcla de 1 parte del producto en 5 partes de agua y pintar las piezas a unir. Es necesario desactivar la enzima con calor una vez aplicado el producto, en caso contrario puede ser perjudicial para la salud. Temperaturas recomendadas (2 h a 65 °C, 15 min a 70 °C, 5 min a 75 °C, 1 min 80 °C)

Aplicación: Reconstitución y unión de piezas cárnicas.

Observaciones: Polvo fino. Producto congelable y apto para pasteurización sin perder propiedades.

Elaboraciones: Hamburguesas, tarrinas, rellenos sin bridar, reconstitución de piezas troceadas para formar una pieza entera.

Dosificación:
0,3% mínimo



Activa GS Ajinomoto de pescado

Enzima activa Transglutaminasa

1 kg 34556 2 u

Propiedades: Unión de alimentos de naturaleza proteica.

Modo de uso: Espolvorear directamente al producto crudo o hacer una mezcla de 1 parte del producto en 5 partes de agua y pintar las piezas a unir. Es necesario desactivar la enzima con calor una vez aplicado el producto, sino puede ser perjudicial para la salud. Temperaturas recomendadas (2 h a 65 °C, 15 min a 70 °C, 5 min a 75 °C, 1 min 80 °C)

Aplicación: Reconstitución y unión de piezas de pescado.

Observaciones: Polvo fino. Producto congelable y apto para pasteurización sin perder propiedades.

Elaboraciones: Reestructurar piezas de pescado crudo para formar una pieza entera, hamburguesas, tarrinas y rellenos.


Dosificación:
0,3% mínimo

Conos de galleta

ESCANDINAVOS

Cono Dinamarca

45 x 170 mm

 216 u 36239*


Cono Noruega

50 x 130 mm

 375 u 36225*

Cono Finlandia

95 x 160 mm


 120 u 36240*



MÁQUINA

CONO RAYADO 40

40 x 160 mm

 400 u 36319

45

45 x 190 mm

 350 u 36226

50

50 x 200 mm

 231 u 36320





Ingredients to reimagine gastronomy

Sosa Ingredients

Colònia Galobart, s/n - 08270 Navarcles (Barcelona) - Spain
T. +34 938 666 111 - www.sosa.cat - sosa@sosa.cat

