# Colección
# Productos para llevar

la compagnie des desserts

Hacer del postre todo un placer

comercialcdd@compagniedesdesdesserts.com
www.compagniedesdesserts.com/es
Tel.: 93 654 72 72

# Helados y Sorbetes Gama 600 ml

### CHOCOLATE

97301
600 ml x 9

*38,97 € la caja*
*4,33 € la unidad*

### FRAMBUESA

97306
600 ml x 9

*43,74 € la caja*
*4,86 € la unidad*

### LECHE DE COCO

97303
600 ml x 9

*38,43 € la caja*
*4,27 € la unidad*

### LIMÓN

97308
600 ml x 9

*30,96 € la caja*
*3,44 € la unidad*

### MANGO

97307
600 ml x 9

*34,56 € la caja*
*3,84 € la unidad*

### VAINILLA

97300
600 ml x 9

*36,54 € la caja*
*4,06 € la unidad*

### VAINILLA PECÁN

97302
600 ml x 9

*39,96 € la caja*
*4,44 € la unidad*

### VIOLETA

97304
600 ml x 9

*31,41 € la caja*
*3,49 € la unidad*

### YOGUR

97305
600 ml x 9

*32,04 € la caja*
*3,56 € la unidad*

# Helados en tarrinas individuales

## Helados con leche fresca sin gluten

CARAMELO A LA SAL - 90914
120 ml x 20 — *30,26 €* la caja, *1,51 €* la unidad

VAINILLA CON VAINAS DE MADAGASCAR - 90915
120 ml x 20 — *32,32 €* la caja, *1,62 €* la unidad

## Sorbetes Alta Expresión sin gluten

FRESA SENGA - 90912
LIMÓN CON ZUMO NATURAL - 90911
MANGO - 90910
120 ml x 20 — *30,26 €* la caja, *1,51 €* la unidad

## Sorbete

CHOCOLATE NEGRO - 90917
(contiene gluten)
120 ml x 20 — *30,26 €* la caja, *1,51 €* la unidad

# Pasteleria individual

## BROWNIE CON NUECES

Bizcocho americano de chocolate con nueces troceadas.

6 x 6,2 cm
2780
70 g x 48
*48,15 € la caja*
*1,00 € la unidad*
7 min - 180°C
48 h - 4°C

## BROWNIE

6 x 6,2 cm
4183 | 70 g x 48
*42,87 € la caja*
*0,89 € la unidad*
4 h - 4°C
48 h - 4°C

## BROOKIE®

Cookie con pepitas de chocolate sobre una base de brownie de chocolate (22% de chocolate) y mantequilla. Calentar 6 minutos en el horno a 180°C para un resultado crujiente.
Ø 7,5 cm
4076 | 80 g x 26
*34,11 € la caja*
*1,31 € la unidad*
4 h - 4°C
5 d - 4°C

## COULANT DE CHOCOLATE CLASSIC SIN GLUTEN

Ø 8 cm
4042
100 g x 32
*34,45 € la caja*
*1,08 € la unidad*
30 seg - 800 W
5 d - 4°C

## CHEESECAKE

Pasta sablé de mantequilla y crema de queso fresco. Ø 7 cm
95503 | 110 g x 36
*62,32 € la caja*
*1,73 € la unidad*
4 h - 4°C
48 h - 4°C

## CHEESECAKE SPÉCULOOS

Pasta sablé con spéculoos y crema de queso fresco.
Ø 7 cm
90526 | 90 g x 36
*53,12 € la caja*
*1,48 € la unidad*
4 h - 4°C
48 h - 4°C

## TARTA FINA DE MANZANA

Hojaldre con mantequilla, compota de manzana.
Ø 10 cm
3554 | 70 g x 27
*33,66 € la caja*
*1,25 € la unidad*
7 min - 180°C
3 d - 4°C

## TARTALETA DE LIMÓN

Pasta sablé con crema de limón.
Ø 9 cm
90778 | 90 g x 24
*28,35 € la caja*
*1,18 € la unidad*
4 h - 4°C
48 h - 4°C

## SABLÉ FONDANT DE CHOCOLATE

Galleta sablé de mantequilla, fondant de chocolate negro.

Ø 7 x 2 cm
4461 | 80 g x 24
*36,12 € la caja*
*1,51 € la unidad*
30 seg - 800W
5 d - 4°C

## SABLÉ CRUMBLE FRUTOS ROJOS

Pasta sablé crujiente con trozos de manzana y frutos rojos (cerezas, grosellas y frambuesas) y crumble. Ø 8 cm
96388 | 100 g x 24
*34,37 € la caja*
*1,43 € la unidad*
4 h - 4°C
48 h - 4°C

Brioche de mantequilla hecha por nuestros expertos pasteleros y cocinada como una torrija

## BRIOCHE ESTILO TORRIJA

Brioche con huevo, crema y azúcar, caramelizado al horno.
Ø 10 cm
90611 | 120 g x 36
*56,02 € la caja*
*1,56 € la unidad*
2 h - 4°C
5 min - 180°C
48 h - 4°C

## TARTA DE SANTIAGO

Tarta de almendras espolvoreada con azúcar glass.

Ø 8,5 cm
160094 | 75 g x 13
*26,74 € la caja*
*2,06 € la unidad*
2 h - 4°C
4 d - 4°C

# Pasteles precortados

## CARROT CAKE

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

LCACAR11001 | 1,79 kg x 1
***24,46 €*** *la caja*
***1,75 €*** *la ración*

6 h - 4°C
5 d - 4°C

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

## APPLE PIE

Precortada en 14 raciones.
Ø 28 cm

LPIAPP01001 | 2,2 kg x 1
***18,67 €*** *la caja*
***1,33 €*** *la ración*

5 h - 4°C
15 min - 200°C
7 d - 4°C

## RED VELVET CAKE

Precortado en 14 raciones.
Ø 22 x 7 cm

LCARED01001 | 1,2 kg x 1
***23,12 €*** *la caja*
***1,65 €*** *la ración*

6 h - 4°C
5 d - 4°C

## FUDGE CAKE

Precortado en 16 raciones.
Ø 22 x 8 cm

LCACH017001 | 2 kg x 1
***25,90 €*** *la caja*
***1,62 €*** *la ración*

6 h - 4°C
7 d - 4°C

## PASTEL DE CHOCOLATE DE LA ABUELA

Receta tradicional con mantequilla
y un 24% de chocolate. Precortado en 12 raciones.
Ø 26 cm

3949 | 1,2 kg x 1
***14,89 €*** *la caja*
***1,24 €*** *la ración*

4 h - 4°C
5 d - 4°C

## PASTEL DE CHOCOLATE

24% de chocolate. Precortado en 12 raciones.

Ø 26 cm

3950 | 1,2 kg x 1
***11,17 €*** *la caja*
***0,93 €*** *la ración*

4 h - 4°C
5 d - 4°C

# Snacking

## MÉGA COOKIE PEPITAS DE CHOCOLATE CON LECHE

Cookie gigante con pepitas de chocolate con leche. Embalaje individual. Ø 12,5 cm

02320563 | 103 g x 36
***42,18 €*** *la caja*
***1,17 €*** *la unidad*

90 min - 4°C
5 d - 10°C

## COOKIE DE CHOCOLATE NEGRO Y CON LECHE

Deliciosa cookie para hornear. Dejar 4 cm entre cada cookie durante la cocción.

01273565 | 80 g x 90
***65,40 €*** *la caja*
***0,73 €*** *la unidad*

10 min - 180°C
24 h - 20°C

## GOFRES DE LIEJA

Gofre de Lieja con trocitos de azúcar, sin aceite de palma. Posibilidad de calentar. Embalaje individual. 13 x 10 x 2,5 cm

96767 | 100 g x 48
***42,18 €*** *la caja*
***0,88 €*** *la unidad*

5 min - 180°C
48 h - 4°C

# Tarros para llevar

## TIRAMISÚ EN TARRO

Mousse de mascarpone con un bizcocho bañado en almíbar de café cacao en polvo.

Ø 7 cm

150025 | 90 g x 16
***40,23 €*** *la caja*
***2,51 €*** *la unidad*

2-3 h - 1-3°C
3 d - 2-4°C

## 3 CHOCOLATES EN TARRO

Mousse de chocolate negro, mousse de chocolate con leche y mousse de chocolate blanco decorado con perlas crujientes en tarro.

Ø 7 cm

150026 | 90 g x 16
***38,68 €*** *la caja*
***2,42 €*** *la unidad*

2-3 h - 1-3°C
3 d - 2-4°C

## LEMON PIE EN TARRO

Tarro de 200ml con streussel, crema de limón y merengue.

Ø 7 cm

150028 | 80 g x 16
***37,57 €*** *la caja*
***2,35 €*** *la unidad*

3 h - 4°C
4 d - 4°C

## CHEESECAKE EN TARRO

Tarro de 200 ml con mousse de queso, mermelada de grosella negra y galleta.

Ø 7 cm

150027 | 90 g x 16
***40,65 €*** *la caja*
***2,54 €*** *la unidad*

3 h - 4°C
4 d - 4°C

# Caprichos dulces

## ROCAS DE CHOCOLATE RUBY Y CEREAL

Aprox. 290 unidades.

100335 | 1 kg x 1
*50,29 € la caja*
30 min - 15°C
90 d - 15°C

## ROCAS DE CHOCOLATE BLANCO

Aprox. 180 unidades.

100027 | 1 kg x 1
*31,31 € la caja*
2 h - 4°C
7 d - 20°C

## ROCAS DE CHOCOLATE NEGRO

Aprox. 180 unidades.

100028 | 1 kg x 1
*31,31 € la caja*
2 h - 4°C
7 d - 20°C

## ROCAS DE YOGUR Y SOJA

Aprox. 180 unidades.

100288 | 1 kg x 1
*29,91 € la caja*
2 h - 4°C
7 d - 20°C

## TRUFAS PRALINÉ CON KIKOS 1,4 kg

160099 | 8 g x 175
*42,45 € la caja*
*0,24 € la unidad*
40 min - 4°C
7 d - 4°C

## TRUFAS CARAMELO SALADO 1,4 kg

160100 | 8 g x 175
*41,40 € la caja*
*0,24 € la unidad*
40 min - 4°C
7 d - 4°C

## TRUFAS DE CHOCOLATE NEGRO 1,4 kg

Ganache de chocolate negro Taïnori recubierto de una fina pelicula de cacao puro.

160041 | 10 g x 140
*37,97 € la caja*
*0,27 € la unidad*
40 min - 4°C
7 d - 4°C

## TRUFAS DE CHOCOLATE BLANCO 1,4 kg

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

160042 | 10 g x 140
*40,20 € la caja*
*0,29 € la unidad*
40 min - 4°C
7 d - 4°C

## TRUFAS DE YUZU

Aprox. 190 unidades.

100314 | 1 kg x 1
*35,44 € la caja*
3 h - 4°C
5 d - 4°C

## TRUFAS BLANCAS DE MARACUYÁ

Aprox. 180 unidades.

100003 | 1 kg x 1
*31,31 € la caja*
3 h - 4°C
5 d - 4°C

## TRUFAS DE CHOCOLATE NEGRO LICOR

Aprox. 180 unidades.

100032 | 1 kg x 1
*31,31 € la caja*
3 h - 4°C
5 d - 4°C

## TRUFAS DE TÉ VERDE

Aprox. 180 unidades.

100255 | 1 kg x 1
*35,04 € la caja*
3 h - 4°C
5 d - 4°C

## Leyendas

Helado | Crudo | Precocido | Cocido

4 h 4°C — Tiempo y Temperatura de descongelación

10 min 230°C — Tiempo de cocción y Temperatura en horno tradicional o potencia en microondas

24 h 4°C — Tiempo y Temperatura de vida útil