Colección 2022
Panaderías y Pastelerías

la compagnie des desserts

Hacer del postre todo un placer

La Compagnie des Desserts es una compañía fabricante comprometida con la calidad y el *savoir-faire* artesano, que se materializa en una firme apuesta por la innovación.

FABRICACIÓN ARTESANA

Nuestros pasteleros elaboran nuestra pastelería en obradores artesanos respetando las reglas de elaboración artesana. El merengue, la nata montada, la cobertura, el relleno y el acabado... ¡Todo está hecho a mano! Además, ofrecemos recetas elaboradas en colaboración con Philippe Urraca, reputado Maestro Pastelero francés.

PERFECTO EQUILIBRIO ENTRE TRADICIÓN E INNOVACIÓN

Combinamos artesanía y pasión para conservar el sabor auténtico. Desde la pura tradición pastelera francesa hasta la pastelería anglosajona, buscamos la innovación en los productos y en los procesos de fabricación, sin renunciar a los sabores tradicionales.

Elaboramos nuestra pastelería con el propósito de ofrecer formatos adaptados a los diferentes momentos de consumo que sean a la mesa o para llevar, minis o maxi para un placer individual o para compartir.

COMPROMISO CON LA CALIDAD

Nuestras gamas de productos determinan nuestra personalidad como pasteleros. Cada una de ellas sirve a un nicho específico de clientes, pero todas tienen el firme compromiso de ofrecer la máxima calidad.

PHILIPPE URRACA

Este gran chef pastelero supervisa las creaciones y desarrollos de nuestro apasionado y experimentado equipo de pasteleros.

La Croquanterie
Midi-Pyrénées Pâstisseries

Destiny Foods

La Croquanterie
Le Gourmet Parisien

Pastelería

Éclairs

MAC'ÉCLAIR DE CHOCOLATE

Éclair en base de macaron relleno de crema de chocolate procedente de Belice.

95374 | 80 g x 12

MAC'ÉCLAIR DE CACAHUETE

Éclair en base de macaron relleno de crema de cacahuete y trocitos de cacahuetes salados.

95362 | 70 g x 12

4 h - 4 °C
24 h - 4 °C

MAC'ÉCLAIR DE COCO

Éclair en base de macaron de chocolate blanco y coco rallado relleno de crema con crujiente de coco, almendra y avellana.

95378 | 70 g x 12

4 h - 4 °C
24 h - 4 °C

MAC'ÉCLAIR DE AVELLANA

Éclair en base de macaron de avellana relleno de crema de Gianduja.

95373 | 80 g x 12

4 h - 4 °C
24 h - 4 °C

ÉCLAIR DE VAINILLA

Pasta choux, crema pastelera sabor vainilla.

14 cm

160217 | 80 g x 28

6 h - 4 °C
2 d - 4 °C

ÉCLAIR DE CAFÉ

Pasta choux, crema pastelera sabor café.

14 cm

160216 | 80 g x 28

6 h - 4 °C
2 d - 4 °C

ÉCLAIR DE CHOCOLATE

Pasta choux, crema pastelera sabor chocolate.

14 cm

160215 | 80 g x 28

6 h - 4 °C
2 d - 4 °C

Tartas individuales

Merengue flambeado a mano por nuestros pasteleros

TARTALETA DE LIMÓN MERENGADA Ø 9

Pasta dulce con crema de limón y merengue suave.

Ø 9 cm

90576 | 80 g x 24

4 h - 4 °C
2 d - 4 °C

TARTALETA DE LIMÓN MERENGADA Ø 8

Pasta dulce con crema de limón y merengue suave.

Ø 8 cm

96612 | 75 g x 24

4 h - 4 °C
2 d - 4 °C

TARTALETA DE LIMÓN Y YUZU

Pasta dulce con crema de limón y yuzu.

Ø 8 cm

ITAYUZ03008 | 65 g x 12

3 h - 4 °C
5 d - 4 °C

TARTALETA DE LIMÓN

Pasta dulce con crema de limón.

Ø 9 cm

90778 | 90 g x 24

4 h - 4 °C
2 d - 4 °C

TARTA FINA DE MANZANA

Pasta de hojaldre con mantequilla y compota de manzana.

Ø 10 cm

3554 | 70 g x 27

7 min - 180 °C
3 d - 4 °C

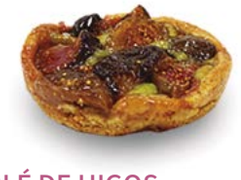
SABLÉ DE MANZANA

Pasta sablé, crema de almendra y manzanas, glaseado.

Ø 9 cm

96523 | 110 g x 24

4 h - 4 °C
2 d - 4 °C



SABLÉ DE HIGOS

Pasta sablé de mantequilla y avellana, crema de almendra y pistacho, higos asados.

Ø 10 cm

4598 | 90 g x 18

4 h - 4 °C
3 d - 4 °C

Pastelería individual

NUEVO

MERENGUE PRALINÉ CHOCOLATE

Merengue relleno de crema praliné, glaseado de chocolate.

Ø 6,5 cm

96389 | 65 g x 12

1 h - 4 °C
2 d - 4 °C

NUEVO

PROFITEROLE XL

Chou relleno de chocolate trufa con praliné, nata montada, trocitos de pistacho y chocolate.

Ø 8 x 7 cm

IC17025 | 125 g x 10

2 h - 4 °C
3 d - 4 °C

BROWNIE CON NUECES

7 x 7 cm

4609 | 80 g x 40

7 min - 180 °C
5 d - 4 °C

COULANT DE CHOCOLATE CLASSIC SIN GLUTEN

Ø 8 cm

4042 | 100 g x 32

30 seg - 800 W
5 d - 4 °C

TARTALETA DE CHOCOLATE

Pasta dulce, ganache de chocolate de Sudamérica.

Ø 9 cm

96613 | 90 g x 24

4 h - 4 °C
2 d - 4 °C

PASTEL DE NATA

Auténtico Pastel de Nata cocido. Fabricado en Portugal. Calentar algunos minutos al horno.

Ø 7 cm

96718 | 70 g x 60

10 min - 20 °C
5 min - 180 °C
2 d - 20 °C

Pastelería individual

NUEVO

PASTELITO DE ALMENDRA

Bizcocho de almendra, interior de crema, palitos de almendra tostada. Azúcar glas.

Ø 7,5 x 3 cm

IC17020 | 100 g x 12

3 h - 4 °C
4 d - 4 °C

NUEVO

FRAMBUESA PISTACHO

Bizcocho de pistacho, mousse de frambuesa, gelatina de frambuesa, trocitos de pistacho.

Ø 6,5 x 4,5 cm

IC17018 | 90 g x 10

3 h - 4 °C
4 d - 4 °C

NUEVA RECETA

SARA ALMENDRA INDIVIDUAL

Bizcocho de vainilla, crema de mantequilla dulce, palitos de almendra tostados.

7 x 4 cm

IC17003 | 75 g x 12

3 h - 4 °C
4 d - 4 °C

NUEVA RECETA

SARA TRUFA INDIVIDUAL

Bizcocho de chocolate, trufa, granulado de chocolate, cacahuete cubierto de chocolate.

Ø 6,5 x 6 cm

IC17004 | 90 g x 10

3 h - 4 °C
4 d - 4 °C

Pastelería individual

NUEVO

MUERTE POR CHOCOLATE

Bizcocho de chocolate, ganache de chocolate, granulado de chocolate.

Ø 6,5 x 6 cm

IC17019 | 130 g x 10

3 h - 4 °C
4 d - 4 °C

OREO CAKE INDIVIDUAL

Bizcocho de chocolate, nata, trocitos de galleta Oreo.

Ø 6,5 x 6 cm

IC17007 | 90 g x 10

2 h - 4 °C
4 d - 4 °C

RED VELVET INDIVIDUAL

Bizcocho red velvet con butter cream (mantequilla dulce y queso crema), coco rallado.

Ø 6,5 x 6 cm

IC17005 | 100 g x 10

3 h - 4 °C
4 d - 4 °C

CARROT CAKE INDIVIDUAL

Bizcocho carrot cake con butter cream (mantequilla dulce y queso crema), coco rallado.

Ø 6,5 x 6 cm

IC17006 | 100 g x 10

3 h - 4 °C
4 d - 4 °C

Tronquitos

NUEVO

NUEVO

TRONQUITO FRAMBUESA PISTACHO

Bizcocho, nata, mermelada de frambuesa, nata montada con pistacho y trocitos de pistacho.

10 x 4 cm

IC17023 | 60 g x 12

3 h - 4 °C
4 d - 4 °C

NUEVO

TRONQUITO CROCANTI

Bizcocho, trufa, crocanti de almendra.

10 x 3,5 cm

IC17021 | 60 g x 12

2 h - 4 °C
4 d - 4 °C

NUEVO

TRONQUITO NATA CHOCOLATE

Bizcocho, nata, glaseado de chocolate negro y chocolate blanco.

10 x 3,5 cm

IC17024 | 55 g x 12

3 h - 4 °C
4 d - 4 °C

NUEVO

TRONQUITO ROCHER

Bizcocho, crujiente de avellana, mousse de chocolate y avellana, glaseado chocolate con leche y avellanas.

10 x 4 cm

IC17022 | 90 g x 12

2 h - 4 °C
4 d - 4 °C

Cookies

Para hornear

Dejar 4 cm entre cada cookie durante la cocción

NUEVO

COOKIE DE CARAMELO A LA SAL

001398769 | 80 g x 90

10 min - 180 °C
24 h - 20 °C

COOKIE DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESA

01273581 | 80 g x 90

10 min - 180 °C
24 h - 20 °C

COOKIE TRIPLE CHOCOLATE

01273573 | 80 g x 90

10 min - 180 °C
24 h - 20 °C

COOKIE DE CHOCOLATE NEGRO Y CON LECHE

01273565 | 80 g x 90

10 min - 180 °C
24 h - 20 °C

Cookies

Horneadas

Embalaje individual

MEGA COOKIE DOBLE CHOCOLATE

Ø 12,5 cm
02320513 | 103 g x 36

90 min - 24 °C
5 d - 10 °C

MEGA COOKIE PEPITAS DE CHOCOLATE CON LECHE

Ø 12,5 cm
02320563 | 103 g x 36

90 min - 24 °C
5 d - 10 °C

COOKIE DE ARÁNDANOS Y CHOCOLATE BLANCO

Ø 8,8 cm
96919 | 62 g x 50

20 min - 20 °C
15 d - 4 °C

COOKIE TRES CHOCOLATES

Ø 8,8 cm
96918 | 62 g x 50

20 min - 20 °C
15 d - 4 °C

COOKIE PEPITAS DE CHOCOLATE CON LECHE

Ø 8,8 cm
902438 | 50 g x 54

90 min - 20 °C
5 d - 10 °C

Nuestra cookie original con pasta sablé crujiente

COOKIE PECÁN CARAMELO

Sablé bretón con nueces pecán, coulis de caramelo. Mantequilla pura.

Ø 8 cm
4630 | 65 g x 32

4 h - 4 °C
3 d - 4 °C

Tiger cakes NUEVO

NUEVO

TIGER CAKE LIMÓN CARAMELO

Bizcocho de limón con pepitas de chocolate negro, relleno de caramelo toffee, bañado en chocolate blanco y feuilletine.

Ø 6 cm

160402 | 37 g x 32

4 h - 4 °C
4 d - 4 °C

NUEVO

TIGER CAKE CANELA ALBARICOQUE

Bizcocho de canela con pepitas de chocolate negro, relleno de mermelada de albaricoque, bañado en chocolate con leche y feuilletine.

Ø 6 cm

160403 | 37 g x 32

4 h - 4 °C
4 d - 4 °C

NUEVO

TIGER CAKE RED VELVET

Bizcocho red velvet con pepitas de chocolate negro, relleno de crema de queso, bañado en chocolate blanco y feuilletine.

Ø 6 cm

160401 | 37 g x 32

4 h - 4 °C
4 d - 4 °C

Muffins

MUFFIN DE CACAO VIRUTAS DE CHOCOLATE NEGRO

9,3% de virutas de chocolate negro, 3,2% de cacao en polvo.

160211 | 125 g x 40

2 h - 20 °C
2 d - 20 °C

MUFFIN DE CHOCOLATE AVELLANA

21% relleno de chocolate avellana.

96318 | 95 g x 20

2 h - 20 °C
4 d - 20 °C

MUFFIN DE ARÁNDANOS

10% de arándanos.

01222497 | 100 g x 32

2 h - 20 °C
2 d - 20 °C

Mini dulces

NUEVO

SURTIDO MACARONS DE FRUTAS

Fresa, coco, castaña, limón verde, plátano, melocotón-albaricoque.

Ø 3,5 cm

95375 | 12 g x 48

4 h - 4 °C
2 d - 4 °C

SURTIDO DE MACARONS

Vainilla, chocolate, café, caramelo a la sal, pistacho y frambuesa.

Ø 3,5 cm

2876 | 12 g x 48

4 h - 4 °C
2 d - 4 °C

Pasta chou rellena con crema pastelera aromatizada

PETITS CHOUX CLÁSICOS

Chocolate, caramelo, frambuesa, vainilla, limón y pistacho.

Ø 4 cm

95271 | 18 g x 48

2 h - 4 °C
2 d - 4 °C

TOCINILLOS DE CIELO

Yema de huevo y azúcar.

Ø 3,5 cm

88254 | 18 g x 80

1 h - 4 °C
4 d - 4 °C

Cakes precortados y para cortar

CAKE CHOCOLATE GANACHE CHOCOLATE

Bizcocho de chocolate y glaseado de chocolate.
Precortado en 17 raciones.

33 x 9 cm
160275 | 1,35 kg x 2

12 h - 4 °C
5 d - 4 °C

CAKE DE LIMÓN AMAPOLA GLASEADO LIMÓN

Bizcocho de limón (2% ralladura de limón), semillas de amapola y glaseado de limón (verde y amarillo). Precortado en 17 raciones.

33 x 9 cm
160272 | 1,35 kg x 2

12 h - 4 °C
5 d - 4 °C

CAKE DE LIMÓN

Bizcocho de limón elaborado con mantequilla marrón, polvo de almendras y ralladuras de limón. Para cortar.

23,7 x 10,8 cm
3563 | 1 kg x 3

4 h - 4 °C
3 d - 4 °C

CAKE MARMOLEADO CHOCOLATE GANACHE CHOCOLATE

Bizcocho marmoleado con chocolate y glaseado de chocolate. Precortado en 17 raciones.

33 x 9 cm
160274 | 1,35 kg x 2

12 h - 4 °C
5 d - 4 °C

CAKE MARMOLEADO DE CHOCOLATE

Sutil unión entre un cake natural de mantequilla pura y un financier de chocolate hecho con mantequilla pura marrón y polvo de almendras. Para cortar.

23,7 x 10,8 cm
4046 | 650 g x 4

4 h - 4 °C
3 d - 4 °C

Mini cakes

MINI CAKE DE CANELA

Bizcocho de canela con azúcar perlado.

8 x 4 x 4 cm
160134 | 70 g x 20

2 h - 4 °C
4 d - 4 °C

MINI CAKE DE ZANAHORIA

Bizcocho de zanahoria, pasas y nueces.

8 x 4 x 4 cm
160132 | 70 g x 20

2 h - 4 °C
4 d - 4 °C

MINI CAKE DE LIMÓN

Bizcocho de limón.

8 x 4 x 4 cm
160133 | 70 g x 20

2 h - 4 °C
4 d - 4 °C

Bandas

TRES CHOCOLATES

Bizcocho joconde con mousses de tres chocolates: negro, con leche y blanco.

36 x 9 x 3 cm
1019 | 610 g x 3

4 h - 4 °C
24 h - 4 °C

TIRAMISÚ SAVOIARDI

Tradicional tarta de tiramisú con bizcochos savoiardi empapados en café y mascarpone.

32 x 11 cm
150013 | 1 kg x 2

3 h - 4 °C
4 d - 4 °C

ÓPERA

Bizcocho joconde empapado en café, ganache de chocolate, crema de café y cobertura de chocolate.

35,7 x 9 x 2 cm
2552 | 590 g x 3

4 h - 4 °C
24 h - 4 °C

CRUJIENTE DE CHOCOLATE Y AVELLANA

Bizcocho joconde de cacao, crujiente de avellana, mousse de chocolate negro, bizcocho genovés de cacao. Decorado con granulado de chocolate.

36 x 9 x 3 cm
1088 | 750 g x 3

4 h - 4 °C
24 h - 4 °C

Tartas para cortar

Ideal para celebraciones

NUEVO

TARTA FRAMBUESA PISTACHO

Bizcocho de pistacho, mousse de frambuesa, gelatina de frambuesa y trocitos de pistacho.

500 G
Ø 16 x 4 cm
IC17016 | 500 g x 1

1 KG
Ø 24 x 4 cm
IC17017 | 1 kg x 1

4 h - 4 °C
4 d - 4 °C

NUEVO

TARTA COCO MARACUYÁ

Bizcocho, mousse de coco, interior y glaseado de mermelada de maracuyá.

500 G
Ø 16 x 4 cm
IC17014 | 500 g x 1

1 KG
Ø 24 x 4 cm
IC17015 | 1 kg x 1

4 h - 4 °C
4 d - 4 °C

NUEVO

TARTA LIMA LIMÓN

Bizcocho, bavarois de limón, glaseado espejo con ralladura y rodaja de lima.

500 G
Ø 16 x 4 cm
IC17012 | 500 g x 1

1 KG
Ø 24 x 4 cm
IC17013 | 1 kg x 1

4 h - 4 °C
4 d - 4 °C

NUEVO

TARTA CHOCO CRUNCH

Bizcocho de cacao, mousse de chocolate 70%, interior crujiente de avellana, glaseado de chocolate, cacao en polvo y avellanas tostadas.

500 G
Ø 16 x 4 cm
IC17008 | 500 g x 1

1 KG
Ø 24 x 4 cm
IC17009 | 1 kg x 1

4 h - 4 °C
4 d - 4 °C

NUEVO

TARTA ROCHER

Bizcocho esponjoso, crujiente de avellana, mousse de chocolate con avellana, glaseado chocolate con leche y avellanas.

600 G
Ø 16 x 4,5 cm
IC17010 | 600 g x 1

1,2 KG
Ø 24 x 4,5 cm
IC17011 | 1,2 kg x 1

4 h - 4 °C
4 d - 4 °C

Tartas para cortar

Ideal para celebraciones

Manzanas colocadas a mano

NUEVO

TARTA DE LIMÓN MERENGADA

Pasta sablé de mantequilla pura, crema de limón de Sicilia, merengue italiano.

Ø 26 cm
4505 | 1,2 kg x 1

4 h - 4 °C
24 h - 4 °C

TARTA DE MANZANA NORMANDE

Pasta sablé de mantequilla con manzanas frescas. Para hornear.

Ø 23 cm
96624 | 670 g x 6

20 min - 220 °C

TARTA SACHER

Bizcocho de chocolate tres capas, confitura de albaricoque, cobertura de chocolate.

Ø 21 cm
160138 | 1,15 kg x 1

5 h - 4 °C
3 d - 4 °C

NUEVA RECETA

TARTA MASSINI

Bizcocho, nata, trufa y yema tostada.

Ø 20 x 6 cm
160152 | 920 g x 1

5 h - 4 °C
4 d - 4 °C

Tartas precortadas

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

PECAN PIE

Tarta con nueces pecán.
Precortada en 14 raciones.

Ø 26 cm
3211 | 1,4 kg x 1

- 4 h - 4 ºC
- 3 d - 4 ºC

APPLE PIE

Precortada en 14 raciones.

Ø 28 cm
LPIAPP01001 | 2,2 kg x 1

- 5 h - 4 ºC
- 15 min - 200 ºC
- 7 d - 4 ºC

CHEESECAKE CON GALLETA OREO

Cremoso cheesecake con base de galleta de chocolate con trocitos de galleta Oreo. Decorado con mini Oreo y salsa de chocolate.
Precortado en 14 raciones.

Ø 25 x 5,5 cm
LCCORE03001 | 1,7 kg x 1

- 6 h - 4 ºC
- 5 d - 4 ºC

CHEESECAKE CON CARAMELO Y CHOCOLATE

Cremoso cheesecake con trocitos de caramelo y chocolate.
Precortado en 14 raciones.

Ø 24 x 4 cm
LCCHON04001 | 1,98 kg x 1

- 6 h - 4 ºC
- 5 d - 4 ºC

Tartas precortadas y para cortar

RED VELVET CAKE

Bizcocho de cacao con crema queso. 2 capas.
Precortado en 14 raciones.

Ø 22 x 7 cm
LCARED01001 | 1,6 kg x 1

- 6 h - 4 ºC
- 5 d - 4 ºC

CARROT CAKE

Bizcocho con zanahorias frescas y nueces.
Glaseado. 2 capas. Precortado en 14 raciones.

Ø 23 x 8 cm
LCACAR11001 | 1,785 kg x 1

- 6 h - 4 ºC
- 5 d - 4 ºC

FUDGE CAKE

3 capas. Precortado en 16 raciones.

Ø 22 x 8 cm
LCACHO17001 | 2 kg x 1

- 6 h - 4 ºC
- 7 d - 4 ºC

BIRTHDAY CAKE

Bizcocho esponjoso de chocolate y caramelo salado, glaseado de chocolate y topping «Happy Birthday». Pastel para cortar.

Ø 15 x 6 cm
LCABIR03002 | 1,2 kg x 2

- 6 h - 4 ºC
- 5 d - 4 ºC

Postres en tarro

Tarros de plástico reciclable

NUEVO

CAPPUCCINO CHOCOLATE

Mousse de chocolate con leche con café, streusel de cacao, glaseado de chocolate con leche y perlas crujientes.

Ø 7 cm

150044 | 85 g x 16

3 h - 3 ºC
4 d - 4 ºC

NUEVO

CARROT CAKE

Bizcocho de zanahoria, crema de queso, nueces y pasas.

Ø 7 cm

150045 | 85 g x 16

3 h - 3 ºC
4 d - 4 ºC

CHEESECAKE

Mousse de queso, mermelada de grosella negra y galleta.

Ø 7 cm

150027 | 90 g x 16

3 h - 3 ºC
4 d - 4 ºC

LEMON PIE

Crema de limón, merengue, streusel.

Ø 7 cm

150028 | 80 g x 16

3 h - 3 ºC
4 d - 4 ºC

ROCHER AVELLANA

Mousse de chocolate con leche, cremoso de avellana, crujiente de avellana, bizcocho de avellana, glaseado de chocolate con leche.

Ø 7 cm

150039 | 100 g x 16

3 h - 3 ºC
3 d - 4 ºC

TRES CHOCOLATES

Mousses de tres chocolates: negro, con leche y blanco. Decorado con perlas crujientes.

Ø 7 cm

150026 | 90 g x 16

3 h - 3 ºC
3 d - 4 ºC

TIRAMISÚ

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

Ø 7 cm

150025 | 90 g x 16

3 h - 3 ºC
3 d - 4 ºC

Helados en tarro

Tarros de helado

Tarros de plástico reciclable

El Arte Sano

DESDE 1983

Desde 1983 fabricamos helados artesanos.
Hacemos nuestras propias mezclas de helados y sorbetes.
Continuamos utilizando nuestros métodos de infusión en tanques de doble pared
de acuerdo con las recetas tradicionales transmitidas por nuestros Maestros Heladeros.

AVELLANA ITALIANA CON SALSA DE CHOCOLATE

IC28217 | 150 ml x 20

AVELLANA ITALIANA CON SALSA DE CHOCOLATE

IC29217 | 500 ml x 12

CHOCOLATE BELGA CON SALSA DE CHOCOLATE

IC28204 | 150 ml x 20

CHOCOLATE BELGA CON SALSA DE CHOCOLATE

IC29204 | 500 ml x 12

NATA CON SALSA DE CHOCOLATE

IC28205 | 150 ml x 20

NATA CON SALSA DE CHOCOLATE

IC29205 | 500 ml x 12

VAINILLA CON CARAMELO

IC28201 | 150 ml x 20

VAINILLA CON CARAMELO

IC29201 | 500 ml x 12

YOGUR NATURAL CON MORAS

IC28223 | 150 ml x 20

YOGUR NATURAL CON MORAS

IC29223 | 500 ml x 12

DÚO DE FRESAS

Sorbete de fresa con salsa de fresa.

IC28207 | 150 ml x 20

DÚO DE FRESAS

Sorbete de fresa con salsa de fresa.

IC29207 | 500 ml x 12

Listo para decorar

EXPERTOS EN PRODUCTOS PARA PERSONALIZAR

Ofrecemos una colección de soportes para adornar para que pueda realizar sus creaciones más bellas. ¡No hay límite para su creatividad!

EXPERTOS EN PAN

Hemos seleccionado referencias siguiendo las recetas tradicionales, hechas por panaderos prestando especial atención a la calidad de sus productos.

LA MIE des chefs

Gama para decorar

Bases de tartas horneadas

Posibilidad de calentar de 10 a 12 minutos a 200 °C con relleno

MANGA DE CREMA DE VAINILLA

Crema de mantequilla con vainas de vainilla. Ideal para elaborar tartaletas de fruta.

3544 | 600 g x 4

6 h - 4 °C
24 h - 4 °C

BASE DE TARTALETA DULCE

Pasta de mantequilla pura, baño de manteca de cacao.

6,8 x 6,8 cm

96792 | 21 g x 75

30 min - 24 °C
6 m - 24 °C

BASE DE TARTALETA DULCE

Pasta de mantequilla pura, baño de manteca de cacao.

Ø 8 cm

160255 | 22 g x 60

30 min - 24 °C
6 m - 24 °C

BASE DE TARTALETA DULCE

Pasta de mantequilla pura, baño de manteca de cacao.

Ø 5,5 cm

160256 | 12 g x 100

30 min - 24 °C
6 m - 24 °C

Hojaldres y bases de tartas crudas

HOJALDRE DE MANTEQUILLA

28% de mantequilla concentrada. Sin pinchar.

36 x 56 x 0,28 cm

99015 | 650 g x 15

30 min - 20 °C
20 min - 200 °C

1/2 PLACA DE HOJALDRE DE MANTEQUILLA

33% de mantequilla concentrada. Sin pinchar.

36,5 x 28,3 x 0,28 cm

540006bvf | 327 g x 15

30 min - 20 °C
20 min - 200 °C

BASE DE TARTA BRISA

Pasta brisa cruda de mantequilla pura.

Ø 27 x 4 cm

96675 | 320 g x 8

20 min - 180 °C

BASE DE TARTA DULCE

Pasta dulce cruda de mantequilla pura.

Ø 26 cm

96686 | 300 g x 16

25 min - 180 °C

Bolleria y Desayuno

Bolleria

NUEVO

TRENZA DE CHOCOLATE

24% de mantequilla,
16% de chocolate, crema pastelera.

20 x 4,5 x 2,5 cm
30308 | 90 g x 70

30-45 min - 20 °C
16-17 min - 170 °C
2 d - 20 °C

CROISSANT "ÉCLAT DU TERROIR"

23% de mantequilla D.O.P.

31780 | 80 g x 60

30 min - 24 °C
18 min - 165 °C

CAÑA DE CHOCOLATE "ÉCLAT DU TERROIR"

21% de mantequilla D.O.P.,
8,7% de chocolate.

31792 | 80 g x 60

30 min - 24 °C
18 min - 165 °C

PAN DE PASAS

Pasta de mantequilla con crema pastelera y 12,7% de pasas.

96052 | 110 g x 60

20 min - 24 °C
18 min - 165 °C

MINI CROISSANT

23% de mantequilla D.O.P.,
receta «Lenôtre professionnelle».

31778 | 30 g x 195

20 min - 24 °C
13 min - 165 °C

MINI CAÑA DE CHOCOLATE

19,8% de mantequilla D.O.P.,
14,3% de chocolate,
receta «Lenôtre professionnelle».

31776 | 35 g x 210

20 min - 24 °C
13 min - 165 °C

MINI PAN DE PASAS

18% de mantequilla D.O.P.,
13% de pasas,
receta «Lenôtre professionnelle».

31290 | 30 g x 230

30 min - 24 °C
14 min - 180 °C

Panes especiales

BUN'N'ROLL

Pan burger de mantequilla fabricado a partir de masa de croissant. Ideal para crear burgers o bocadillos originales. Textura ligera para rellenos calientes o fríos.

Ø 9,5 x 4,5 cm
36967 | 85 g x 50

30 min - 20 °C
15 min - 175 °C
12 h - 4 °C

Bagels

Receta tradicional, interior esponjoso y exterior crujiente después de 1 a 2 minutos en el horno a 180°C.

NUEVO

BAGEL CRISTAL

Harina de trigo, masa madre fermentada 4,2%, aceite de oliva, harina de malta de trigo. Precortado.

Ø 11 cm
60875 | 55 g x 60

20 min - 20 °C
1 min - 180 °C

BAGEL MULTICEREALES

Ø 11 cm
160224 | 115 g x 30

45 min - 20 °C
1 min - 180 °C

BAGEL CON SEMILLAS DE SÉSAMO

Ø 11 cm
160222 | 115 g x 30

45 min - 20 °C
1 min - 180 °C

BAGEL CON SEMILLAS DE AMAPOLA

Ø 11 cm
160223 | 115 g x 30

45 min - 20 °C
1 min - 180 °C

Desayuno

NUEVO

MINI BRIOCHE ARÁNDANOS

Brioche de mantequilla pura, 30% de mermelada de arándanos.

Ø 5,6 x 4,9 cm
160339 | 30 g x 80

1 h - 20 °C
3 d - 4 °C

NUEVO

MINI BRIOCHE CREMA CHOCOLATE AVELLANA

Brioche de mantequilla pura, 27% de crema de chocolate y avellana. Sin aceite de palma.

Ø 5,6 x 4,9 cm
160338 | 30 g x 80

1 h - 20 °C
3 d - 4 °C

Posibilidad de calentar de 2 a 3 min a 170ºC antes de degustar

ROLLO DE CANELA

Rollo de canela con glaseado de azúcar.

Ø 7,5 x 5,5 cm
96845 | 95 g x 24

3 h - 20 °C

CREPES TIERNOS

Crepes tiernos, dulces y avainillados.

Ø 22 cm
160214 | 80 g x 32

30 seg - 800 W
2 d - 4 °C

PANCAKES

Pequeños crepes gruesos estilo americano, ideales para el desayuno.

Ø 11 cm
96814 | 40 g x 72

4 h - 4 °C
2 d - 4 °C

GOFRES DE LIEJA

Huevos camperos. Sin embalaje.

Ø 13,5 x 10 x 2,5 cm
160213 | 105 g x 30

30 min - 20 °C

GOFRES DE LIEJA

Trocitos de azúcar, sin aceite de palma. Posibilidad de calentar. Embalaje individual.

Ø 13 x 10 x 2,5 cm
96767 | 100 g x 48

5 min - 180 °C
2 d - 4 °C

Congeladores y Vitrinas

MINI CONGELADOR

PUERTA DE CRISTAL

SUPER EXCITE

SUPER EXCITE

EXCITE

Rejilla compresor

Puerta de cristal

CARACTERÍSTICAS

Refrigeración ventilada.
Descongelación manual.
Clase de climatización L1.
Iluminación interior mediante LED.
Disponible en blanco o negro.

Temperatura: -25 °C a -18 °C
Voltaje/frequencia: 220 - 240 V / 1 / 50 Hz

referencia	volumen neto	peso neto	dimensiones L x P x A	refrigerante
EXCITE	20 L	25 kg	35,6 x 46,3 x 65,8 cm	R600A
SUPER EXCITE	64 L	59 kg	53 x 46,6 x 94,1 cm	R290

PACK MINI CONGELADOR

1 MINI CONGELADOR

EXCITE

+ TARROS DE HELADOS

a escoger entre:
3 Cajas de Tarros de helados de 150ml
2 Cajas de Tarros de helados de 500ml

Consulte los sabores disponibles en la página 21

+ 1 CARTEL DE TARROS

ARMARIO CONGELADOR 1

PUERTA DE CRISTAL

Puerta de cristal

Termómetro

Ideal para exponer
tarros de helados

CV 370 SC

CARACTERÍSTICAS

Exterior en acero galvanizado revestido de exposi blanco e interior en ABS alimentario.
Cristal templado doble con autocierre.
Descongelación manual.
Termostato mecánico regulable.
Termómetro digital.
Iluminación interior mediante LED.
Cierre con llave.
2 pies nivelables.

Refrigerante: R290
Temperatura: -22 °C a -18 °C
Voltaje/frequencia: 220 - 240 V / 1 / 50 Hz

referencia	volumen neto	peso neto	dimensiones L x P x A	potencia
CV 370 SC	300 L	85 kg	59,5 x 64 x 184 cm	620 W
CV 370 CC	300 L	90 kg	59,5 x 64 x 196,5 cm	620 W

PACK ARMARIO CONGELADOR TARROS

1 CONGELADOR

a escoger entre:

CV 370 SC o CV 370 CC

+ 1 CARTEL DE TARROS

+ TARROS DE HELADOS

a escoger entre:
6 Cajas de Tarros de helados de 150ml
4 Cajas de Tarros de helados de 500ml

Consulte los sabores disponibles en la página 21

ARMARIO CONGELADOR 2

PUERTA DE CRISTAL

Rejilla compresor

Termómetro

CARACTERÍSTICAS

Clase de climatización L1.
Iluminación interior mediante LED.

Refrigerante: R290

GLEE X SLIM

referencia	clasificación y temperatura	evaporador	volumen neto	peso neto	dimensiones L x P x A
GLEE X SLIM	congelación: -25 °C a -18 °C	estático	131 L	83 kg	38 x 56,6 x 181,1 cm
GLEE X SLIM NV NUEVO	congelación: -25 °C a -18 °C	ventilado	150 L	81 kg	38 x 56,6 x 181,1 cm
GLEE 42 LITE NUEVO	congelación: -1 °C a 7 °C	ventilado	258 L	119 kg	67 x 62,5 x 196,4 cm

VITRINA DE REFRIGERACIÓN 1

CON 3 CARAS DE CRISTAL

Por la compra de una vitrina de pastelería le regalamos 200€ en productos de pastelería.

Rejilla compresor y termómetro

CARACTERÍSTICAS

Vitrina para la exposición de productos de heladería y pastelería.
3 caras de cristal triple.
Sistema de antiempañamiento.
Iluminación interior mediante LED.
Condensación libre de mantenimiento.
Termostato y termómetro electrónicos.
4 rodillos unidireccionales + 2 pies regulables.
Cierre con llave.

Refrigerante: R290
Voltaje/frecuencia: 220 V / 1 / 50 Hz

VENERE

referencia	clasificación y temperatura	evaporador	volumen neto	peso neto	dimensiones L x P x A	potencia
VENERE NS	congelación: -22 °C a -15 °C	estático en rejilla	317 L	147 kg	68,8 x 77,3 x 200 cm	520 W
VENERE PS	congelación: -2 °C a 10 °C	estático	317 L	142 kg	68,8 x 77,3 x 200 cm	370 W
VENERE NV	congelación: -22 °C a 5 °C	ventilado	317 L	142 kg	68,8 x 77,3 x 200 cm	640 W

VITRINA DE REFRIGERACIÓN 1

CON 4 CARAS DE CRISTAL

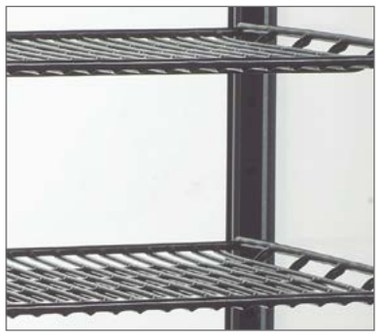
Por la compra de una vitrina de pastelería le regalamos 100€ en productos de pastelería.

VRN 58 VRN 78 VRN 98 VRN 235

CARACTERÍSTICAS

Refrigeración ventilada.
Desescarche manual.
Panel de control digital.
Luz interior mediante neón.
Estantes de carga nivelables en altura.
Modelo VRN 235 con 4 ruedas, 2 con freno.
Niveles ajustables.

Refrigerante: R600A y R260A
Temperatura: 0 °C a 12 °C
Voltaje/frequencia: 220 - 240 V / 1 / 50 Hz



Niveles de estantería

referencia	volumen neto	peso neto	dimensiones L x P x A	potencia
VRN 58	58 L	30 kg	42,5 x 38 x 81 cm	180 W
VRN 78	78 L	34 kg	42,5 x 38 x 96 cm	180 W
VRN 98	98 L	38 kg	42,5 x 38 x 111 cm	180 W
VRN 235	235 L	76,5 kg	51,5 x 48,5 x 169,5 cm	250 W

VITRINA DE REFRIGERACIÓN 2

CON 4 CARAS DE CRISTAL

NUEVO

Por la compra de una vitrina de pastelería le regalamos 100€ en productos de pastelería.

DIVA 901

CARACTERÍSTICAS

Vitrina vertical con 4 caras de triple cristal.
Iluminación interior mediante LED.
Refrigeración ventilada.
Pies regulables y ruedas giratorias.
Tirador de acero inox.
Unidad de control con pantalla táctil.

Refrigerante: R290
Temperatura: 4 °C a 10 °C
Voltaje/frequencia: 220 - 240 V / 1 / 50 Hz

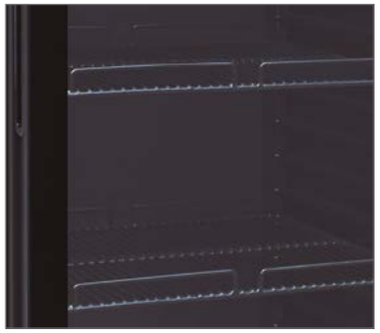
DIVA 651 Q

referencia	volumen neto	peso neto	dimensiones L x P x A	potencia
DIVA 551 Q	550 L	190 kg	80 x 68 x 187,5 cm	400 W
DIVA 651 Q	650 L	200 kg	90 x 68 x 187,5 cm	430 W
DIVA 901 VU G	800 L	325 kg	135,5 x 68 x 187,5 cm	500 W

VITRINA DE REFRIGERACIÓN

PUERTA DE ALTURA COMPLETA

NUEVO



Niveles de estantería

CARACTERÍSTICAS

Refrigeración ventilada.
Desescarche automático.
Luz interior LED.
Regulador de la temperatura por termostato.

Refrigerante: R600A
Temperatura: 1 °C a 10 °C
Consumo de energía: 2,5 KW/24 h

referencia	volumen neto	peso neto	dimensiones L x P x A
SUN 42.3 BLACK	382 L	94 kg	59,3 x 60,4 x 183 cm

VITRINA DE REFRIGERACIÓN 2

CON 3 CARAS DE CRISTAL

NUEVO

CARACTERÍSTICAS

Sistema anti-vaho.
Iluminación interior mediante LED.
Condensación libre de mantenimiento.
Termómetro digital y termostato analógico.
4 ruedas direccionables.
Puerta con cierre automático.
Cierra con llave.

Refrigerante: R290
Temperatura: -25 °C a -18 °C
Voltaje/frequencia: 220 V / 1 / 50 Hz

referencia	evaporador	volumen neto	peso neto	dimensiones L x P x A	potencia
VENUS	estático en rejilla	417 L	118 kg	66,7 x 62 x 201,8 cm	692 W

VITRINA DE REFRIGERACIÓN 3

CON 4 CARAS DE CRISTAL

NUEVO

Por la compra de una vitrina de pastelería le regalamos 400€ en productos de pastelería.

Centralita «Touch Screen»

CARACTERÍSTICAS

Cuerpo en aluminio anodizado.
Iluminación interior mediante LED.
Centralita «Touch Screen» para control de temperatura e iluminación.
Modalidad «ECO» integrada.
Ruedas pivotantes (2 con freno y pies ajustables).
Cierre con llave.

Refrigerante: R290
Temperatura: 4 °C a 10 °C
Voltaje/frequencia: 220 V / 1 / 50 Hz

MARILYN 451 Q

referencia	evaporador	volumen neto	peso neto	dimensiones L x P x A	potencia
MARILYN 451 Q	ventilado	450 L	228 kg	70 x 71 x 191 cm	400 W

EXPOSITOR DE PASTELERÍA 1

NUEVO

VERS 120

CARACTERÍSTICAS

Exterior en acero inox y aluminio negro.
Puertas correderas.
Refrigeración ventilada.
Control digital.
2 estantes regulables en alturas.
Iluminación interior.

Refrigerante: R600A
Temperatura: 0 °C a 12 °C
Voltaje/frequencia: 220 V / 1 / 50 Hz

referencia	evaporador	volumen neto	peso neto	dimensiones L x P x A	potencia
VERS 100	ventilado	100 L	39 kg	70 x 45,2 x 65,4 cm	160 W
VERS 120	ventilado	120 L	64 kg	70 x 57 x 66,3 cm	160 W

EXPOSITOR DE PASTELERÍA 2

NUEVO

CARACTERÍSTICAS

Base de la vitrina fabricada en acero inox.
Puertas traseras deslizantes con doble cristal.
Resistencia de condensación frontal.
3 estantes con LEDs regulables integrados.
Display electrónico de control de temperatura.
Incluye 4 ruedas y 2 con freno.

Refrigerante: R290
Voltaje/frequencia: 220 V / 1 / 50 Hz

referencia	clasificación y temperatura	evaporador	dimensiones L x P x A	*potencia*
VERA 900 R	refrigeración: 2 °C a 8 °C	ventilado	92,5 x 70,2 x 142 cm	525 W
VERA 1000 R	refrigeración: 3 °C a 10 °C	ventilado	100 x 81 x 137,5 cm	1570 W

EXPOSITOR DE PASTELERÍA 3

NUEVO

CARACTERÍSTICAS

Plano superior e inferior en acero inox.
Control digital.
Comprobación de fuga de gas.
Incorporación de iluminación LED.
Sistema de condensación ventilada.
Cristal curvo securizado abatible.

Refrigerante: R290A
Temperatura: 4 °C a 8 °C
Voltaje/frequencia: 230 V / 1 / 50 Hz

referencia	evaporador	volumen neto	peso neto	dimensiones L x P x A	potencia
VGL 12 P	semi estática	216	220 kg	125 x 98,5 x 134,5 cm	451 W

EXPOSITOR DE PASTELERÍA 4

NUEVO

VBR 12 PR

VBR 9 R

CARACTERÍSTICAS

Acero inoxidable AISI 304.
Puertas correderas traseras dobles.
Controlador digital.
Incorporación de iluminación LED.
Sistema de condensación ventilada.
Cristal curvo securizado abatible.

Refrigerante: R290A
Temperatura: 4 °C a 8 °C
Voltaje/frequencia: 230 V / 1 / 50 Hz

referencia	evaporador	volumen neto	peso neto	dimensiones L x P x A	*potencia*
VBR 9 R	semi estática	274 L	180 kg	93,8 x 81 x 130 cm	708 W
VBR 12 PR	semi estática	365 L	217 kg	125 x 81 x 130 cm	722 W

HORNOS

NUEVO

RX 604

CARACTERÍSTICAS

Temperatura máxima de 250 °C.
4 bandejas perforadas.
Incluye humidificadores.
Termostato de seguridad.
Temporizador 0 - 60 minutos.
Modo continuo.

referencia	capacidad bandejas	peso	dimensiones internas L x P x A	dimensiones externas L x P x A	*potencia*
RX 304	4 x 430 x 340 / 4 GN 2/3	35 kg	45 x 34 x 34,5 cm	59 x 67,5 x 54 cm	3100 W
RX 604	4 x 600 x 400 / 4 GN 1/1	52 kg	68 x 47 x 36,5 cm	82 x 80 x 56 cm	5700 W

CHOCOLATERA BAÑO MARÍA

PREPARACIÓN Y SERVICIO DE CHOCOLATE A LA TAZA

También para todo tipo de bebidas, leche, salsas, cremas, purés

NUEVO

CARACTERÍSTICAS

Grifo anti-obstrucción.
Bandeja anti-goteo.
Palas agitadoras.
Calcera de acero inox.
Sistema de vaciado rápido.
Sensor de seguridad que evita el sobrecalientamento.
Termostato de trabajo regulable.

referencia	volumen neto	peso neto	dimensiones L x P x A	potencia
CHOCOLADY 5	5 L	9 kg	30 x 43 x 46,5 cm	1000 W

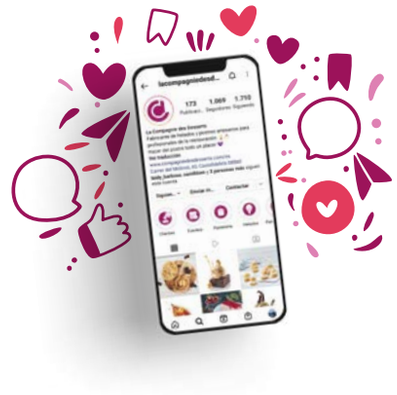
Le invitamos a descubrir toda nuestra oferta de productos de la Colección 2022

SÍGANOS EN LAS REDES SOCIALES

Podrá encontrar información sobre nuestras novedades, creaciones y servicios, consejos e ideas de recetas así como las últimas noticias de la empresa.

@lacompagniedesdesserts.es

La Compagnie des Desserts España



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

NUEVO Nuevo producto/Nueva receta disponible a partir del 30 de abril de 2022

Los pesos indicados son aproximados y pueden variar ligeramente

Condiciones generales de venta

Pedido mínimo 80€ / 150 € Express.
Pago contra reembolso a la entrega o mediante recibo.

la compagnie des desserts
Hacer del postre todo un placer

@lacompagniedesdesserts.es

La Compagnie des Desserts España

comercialcdd@compagniedesdesserts.com
www.compagniedesdesserts.com/es

ANDALUCÍA: 95 241 14 25
BALEARES: 97 110 82 90
CATALUÑA: 93 654 72 72

LEVANTE: 96 311 66 21
MADRID: 91 786 03 03
PAÍS VASCO: 94 642 34 03

la compagnie des desserts
Hacer del postre todo un placer