



Cod: 511269

Ensaimada pequeña Hojaldrada

La ensaimada tradicional en formato pequeño, mucho más fácil y rápida de preparar. Formado a mano.

Manteca

170 uds	6 cm	35 grs	0 min	90 min	180°	11-13 min



Cod: 511020

Ensaimada Crema Hojaldrada

La ensaimada tradicional en formato pequeño, rellena de crema resultando un bocado jugoso y tierno. Ideal para decorar con azúcar glas o toppings.

Manteca

120 uds	6 cm	50 grs	0 min	90 min	180°	11-13 min



Cod: 511019

Ensaimada Chocolate Hojaldrada

Bocado fundente y delicioso en esta ensaimada de tamaño pequeño. Está elaborada de forma tradicional, con manteca, y añade relleno para hacerla todavía más sabrosa. Rellena de crema de chocolate con avellanas.

Manteca

120 uds	6 cm	50 grs	0 min	90 min	180°	11-13 min



**POR
ENCARGO**

Cod: 502053

Ensaimada Black Label

Ensaimada elaborada siguiendo el proceso más tradicional

Manteca

80 uds	12,1 cm	80 grs	30 min	150 min	190°	5-8 min



Cod: 511017

Ensaimada

De masa suave y jugosa, con una textura ligera y sabrosa, y un formado a mano en espiral muy característico.

Manteca

66 uds	9,5 cm	95 grs	0 min	120 min	180°	12-14 min



Cod: 511366

Ensaimada

De masa suave y jugosa, con una textura ligera y sabrosa, y un formado a mano en espiral muy característico.

Manteca

FERMENTADO
DESCONGELAR
Y HORNEAR

77 uds	10,8 cm	95 grs	40 min	0 min	180°	12-14 min



Cod: 511022

Ensaimada Rellena Cabello

Su inconfundible formado en espiral se refuerza con el sabor más tradicional de su masa, añade su relleno de Cabello de Ángel para darle un toque especial. Formada a mano.

Manteca

10 uds	26 cm	500 grs	0 min	180 min	180°	12-14 min

