



Cod: 511634

Pastel Manzana Ovalado

Auténtica delicia de fino y crujiente hojaldre relleno de crema pastelera y láminas de manzana. Viene pintado con brillo. Con un formato ovalado hace de este pastel una opción atractiva y vistosa en el punto de venta.

DESCONGELAR

Y HORNEAR



42 uds	12,5 cm	100 grs	30 min	0 min	180°	20-24 min



Cod: 502062

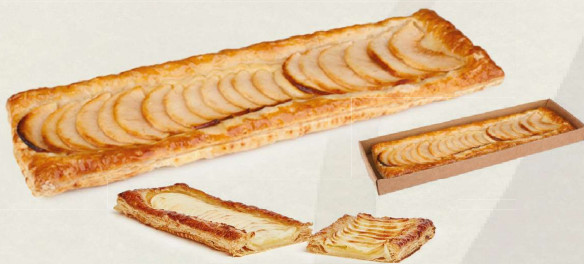
Tarta manzana pequeña

Tarta de masa hojaldre de margarina, con manzana y crema

DESCONGELAR

Y HORNEAR

40 uds	18.5 cm	150 grs	30 min	0 min	185°	30-35 min



Cod: 511476

Pastel Manzana Rectangular

De formato alargado, ideal para separar en porciones o vender completa. Con una base de crema avainillada y láminas de manzana natural. Pintada con brillo azucarado para que quede resplandeciente al hornear. Incluye bandeja auto montable para venta unitaria.

DESCONGELAR

Y HORNEAR



22 uds	32 cm	310 grs	30 min	0 min	180°	23-26 min



Cod: 511107

Tarta Manzana Redonda

Una de las especialidades de pastelería más demandadas. Fino y crujiente hojaldre cubierto de crema y manzana cortada. Formato familiar ideal para venta unitaria y disfrutarla en desayunos y meriendas o para sorprender en ocasiones especiales.

DESCONGELAR

Y HORNEAR

10 uds	22 cm	585 grs	30 min	0 min	180°	25-28 min



Cod: 502325

Triangulo de Chocolate



Masa croissant en forma de triángulo de margarina y rellena de crema de cacao

DESCONGELAR

Y HORNEAR

50 uds	13,8 cm	130 grs	20 min	0 min	185°	22-24 min



**POR
ENCARGO**

Cod: 502

Capricho de frambuesa

Capricho de masa de croissant rellena de frambuesa

DESCONGELAR

Y HORNEAR

200 uds	cm	20 grs	30 min	0 min	180°	13-15 min



Cod: 502349

Lazo vitalcereales

Masa de hojaldre en forma de lazo de mantequilla y cereales

Mantequilla

DESCONGELAR

Y HORNEAR

133 uds	18 cm	30 grs	30 min	0 min	180°	20-24 min



Cod: 511653

Pastel de Nata

El pastel de nata se elabora con una base de hojaldre aireado y crujiente, formando una tartaleta que se rellena con crema.

La masa está elaborada con margarina, y la crema con huevo y leche; añade un toque de limón y canela tan sutil como característico de este pastel.

Se hornea en un molde, que ayuda a recoger el producto e incluso ofrecerlo para su venta, resultando cómodo y práctico.

DESCONGELAR

Y HORNEAR

60 uds	7 cm	60 grs	45 min	0 min	180°	25 min



**POR
ENCARGO**

Cod: 502

Capricho de cabello de angel

Capricho de masa de croissant rellena de cabello de angel

DESCONGELAR

Y HORNEAR

200 uds	cm	20 grs	30 min	0 min	180°	13-15 min



Cod: 511272

Panal Extra Cabello

Dulce sensacional con este original panal de auténtico hojaldre y generoso relleno de Cabello de Ángel. Con un formado peculiar y aspecto muy atractivo.

DESCONGELAR

Y HORNEAR

72 uds	13 cm	140 grs	30 min	0 min	180°	24-26 min



Cod: 502322

Pastel de Nata



Receta portuguesa de hojaldre rellena de crema

DESCONGELAR

Y HORNEAR

100 uds	7,2 cm	65 grs	0 min	0 min	230°	15-17 min