



Cod: 502083

### Cremallera cacao



Pieza de bollería hojaldrada de margarina con textura crujiente. Rellena de sabrosa crema de cacao y avellana.

DESCONGELAR

Y HORNEAR



104 uds	22 cm	67 grs	10 min	0 min	185°	13-15 min



Cod: 511270

### Caña de Chocolate



Deliciosa pieza de bollería hojaldrada que sorprende por su textura crujiente y su cuidado y atractivo aspecto artesanal, con cortes en su superficie. Con un sabroso relleno de crema de chocolate con avellanas. Elaborada con margarina. Decorada con azúcar en grano.

DESCONGELAR

Y HORNEAR



70 uds	17 cm	120 grs	30 min	0 min	180°	25-27 min



Cod: 511271

### Caña Crema

Deliciosa pieza de bollería hojaldrada que sorprende por su textura crujiente y su cuidado y atractivo aspecto artesanal, con cortes en su superficie. Rellena de sabrosa crema pastelera. Elaborada con margarina y decorada con azúcar.

DESCONGELAR

Y HORNEAR



50 uds	17 cm	120 grs	30 min	0 min	180°	25-28 min



Cod: 502058

### Herradura Cabello



Masa de hojaldrada en forma de herradura de margarina y rellena de cabello de ángel

DESCONGELAR

Y HORNEAR

55 uds	24 cm	140 grs	30 min	0 min	185°	25-28 min



Cod: 502059

## Herradura Chocolate



Masa de hojaldre en forma de herradura de margarina y rellena de crema de cacao.

DESCONGELAR

Y HORNEAR

55 uds	24 cm	140 grs	30 min	0 min	185°	25-28 min



Cod: 502060

## Herradura Crema

Masa de hojaldre en forma de herradura de margarina y rellena de crema.

DESCONGELAR

Y HORNEAR

55 uds	24 cm	140 grs	30 min	0 min	185°	25-28 min



Cod: 511047

## Herradura de Chocolate



Deliciosa pieza de bollería hojaldrada que sorprende por su textura crujiente y su cuidado y atractivo aspecto artesanal, con cortes en su superficie. Con un sabroso relleno de crema de chocolate con avellanas. Elaborada con margarina. Decorada con azúcar en grano.

DESCONGELAR

Y HORNEAR

DECORADO

40 uds	24 cm	170 grs	30 min	0 min	180°	25-28 min

Cod: 511554

## Cañón de Chocolate



Hojaldre de gran tamaño ideal para los más chocolateros. Su tamaño extra largo no deja indiferente a nadie. Es una pieza generosa, rellena con una deliciosa crema de chocolate que acompaña a un hojaldre crujiente. Está decorado con azúcar que se funde durante el horneado.

DESCONGELAR

Y HORNEAR

DECORADO

40 uds	28 cm	190 grs	30 min	0 min	180°	25-28 min