





## TARTA MINI QUESO

Cod.00604

### <u>Ingredientes principales</u>

Queso - Leche - Huevos Nata – Azúcar

PESO /FORMATO: 1,700 Kg.

Duración aprox.: 10 días

## TARTA MINI QUESO **FRAMBUESA**

Cod.00605

#### **Ingredientes principales**

Oueso - Leche - Huevos Nata - Azúcar - Frambuesa

PESO /FORMATO: 1,900 Kg.

Duración aprox.: 10 días



## TARTA MINI QUESO CARAMELIZADA

Cod.00606

### <u>Ingredientes principales</u>

Oueso – Leche – Huevos Nata - Azúcar - Yema - Bizcocho

PESO /FORMATO: 4,100 Kg.

Duración aprox.: 10 días



## TARTA QUESO FRAILE

Cod.00611

#### <u>Ingredientes principales</u>

Oueso – Nata – Huevos Azúcar – Harina de trigo

PESO /FORMATO: 2,000 Kg.

Duración aprox.: 10 días





## **POSTRE QUESO FRAILE**

Cod.03230

#### <u>Ingredientes principales</u>

Crema de queso - Nata - Huevos Azúcar – Harina de trigo

PESO /FORMATO: 12 Uds.

Duración aprox.: 10 días

## **FRAILE EN TARRINA**

Cod.00606

#### <u>Ingredientes principales</u>

Oueso - Huevos - Nata - Azúcar

PESO /FORMATO: 0,120 Kg.

Duración aprox.: 10 días







## TARTA QUESO FRAILE **FRAMBUESA**

Cod.00612

#### <u>Ingredientes principales</u>

Queso - Nata - Huevos Nata - Azúcar - Frambuesa

PESO /FORMATO: 2,200 Kg.

Duración aprox.: 10 días

## TARTA QUESO FRAILE **CARAMELIZADA**

Cod.00613

#### **Ingredientes principales**

Oueso - Nata - Huevos - Nata Azúcar – Yema caramelizada

PESO /FORMATO: 2,600 Kg.

Duración aprox.: 10 días





## TARTA QUESO DEL FRAILE BAÑO DE **CHOCOLATE**

Cod.00614

#### **Ingredientes principales**

Queso - Nata - Huevos

Azúcar – Crema de cacao

Avellanas - Glass de chocolate

PESO /FORMATO: 2,450 Kg.

Duración aprox.: 10 días

## MINI QUESO ARÁNDANOS

Cod.00608

#### **Ingredientes principales**

Queso - Leche - Huevos - Nata - Azúcar Mermelada de arándanos

PESO /FORMATO: 1,900 Kg.

Duración aprox.: 10 días





## TARTA QUESO FRAILE **DE CHOCOLATE NEGRO**

Cod.00628

#### <u>Ingredientes principales</u>

ueso blanco – Huevos – Nata – Azúcar Crema de chocolate

PESO /FORMATO: 2,100 Kg.

Duración aprox.: 7 días

## TARTA QUESO FRAILE CHOCOLATE BLANCO Y **PISTACHOS**

Cod.00622

#### <u>Ingredientes principales</u>

Oueso - Leche - Huevos - Nata - Azúcar Pistachos – Cobertura de chocolate blanco

PESO /FORMATO: 1,000 Kg.

Duración aprox.: Il días







## TARTA QUESO FRAILE 2 Rac.

Cod.014105

#### <u>Ingredientes principales</u>

Huevos - Queso - Leche - Nata Harina de trigo - Azúcar

PESO /FORMATO: 6 Uds.

Duración aprox.: 10 días

## FRAILE LOTUS **FRAILE OREO** 2 Rac.

Cod.014106

#### <u>Ingredientes principales</u>

Huevos - Queso - Leche - Nata Harina de trigo - Azúcar GALLETA LOTUS - GALLETA OREO

PESO /FORMATO: 6 Uds.

Duración aprox.: 10 días





### FRAILE CHOCOLATE NEGRO 2 Rac.

Cod.014107

#### **Ingredientes principales**

Huevos – Queso – Leche – Nata Azúcar – Chocolate

PESO /FORMATO: 6 Uds.

Duración aprox.: 10 días

## FRAILE PISTACHO 2 Rac.

Cod\_014107

#### **Ingredientes principales**

Queso – Huevos Leche – Nata Azúcar – Manteguilla Pistachos - Chocolate blanco

PESO /FORMATO: 6 Uds.

Duración aprox.: 10 días





## <u>TARTA DE MANZANA EN</u> **PLANCHA**

Cod.00701

#### <u>Ingredientes principales</u>

Manzana - Hojaldre - Crema - Mantequilla Compota de manzana – Cerezas – Azúcar

PESO /FORMATO: 2,800 Kg.

Duración aprox.: 20 días

### TARTA DE MANZANA MINI PLANCHA

Cod.00703

#### **Ingredientes principales**

Manzana - Hojaldre - Crema - Mantequilla Compota de manzana - Cerezas - Azúcar

PESO /FORMATO: 1,800 Kg.

Duración aprox.: 20 días



## TIRA DE MANZANA MINI PLANCHA

Cod.00702

#### **Ingredientes principales**

Manzana – Hojaldre – Crema – Mantequilla Compota de manzana – Cerezas – Azúcar

PESO /FORMATO: 1,900 Kg.

Duración aprox.: 20 días





### **CRUMBLE DE MANZANA**

Cod.00708

#### **Ingredientes principales**

Manzana natural – Harina de trigo – Azúcar Huevos – Mantequilla – Vainilla Zumo de limón natural

PESO /FORMATO: 1,700 Kg. - 24 Uds.

Duración aprox.: 12 días





## **ROSQUILLAS DE ANÍS**

Cod.00801

### **Ingredientes principales**

Harina de trigo - Huevos - Aceite de girasol Azúcar - Anís - Mantequilla - Miel

PESO /FORMATO: 3,000 Kg.

Duración aprox.: 30 días

# ROSQUILLAS DE ANÍS SIN BAÑO DE AZÚCAR

Cod.00802

#### **Ingredientes principales**

Harina de trigo - Huevos - Aceite de girasol Anís - Mantequilla - Miel

PESO /FORMATO: 3,000 Kg.

Duración aprox.: 30 días



## **PESTIÑOS DE AZUCAR**

Cod.00803

#### **Ingredientes principales**

Harina de trigo – Vino blanco Aceite de oliva – Anís molido – Azúcar

PESO /FORMATO: 3,000 Kg.

Duración aprox.: 30 días





### **HUESOS DE SAN EXPEDITO**

Cod.00805

#### **Ingredientes principales**

Harina de trigo – Huevos – Aceite de oliva Azúcar – Ralladura de limón – Anís

PESO /FORMATO: 3,000 Kg.

Duración aprox.: 30 días





## MINI TEJAS

Cod.01202

#### **Ingredientes principales**

Mantequilla – Azúcar – Huevos Harina de trigo - Almendra - Naranja

PESO /FORMATO: 1,500 Kg.

Duración aprox.: 40 días

## **TEJAS GRAN HOTEL**

Cod.01203

#### <u>Ingredientes principales</u>

Mantequilla – Azúcar – Huevos Harina de trigo - Almendra - Naranja

PESO /FORMATO: 2,000 Kg.

Duración aprox.: 40 días



## **CARACAS**

Cod.01204

#### **Ingredientes principales**

Jarabe de glucosa - Azúcar Leche entera en polvo Lecitina de soja - Almendra

PESO /FORMATO: 6 Uds.

Duración aprox.: 10 días



## **LECHE FRITA**

Cod.01800

#### **Ingredientes principales**

Azúcar - Mantequilla - Leche Almidón de maíz - Pan rallado Canela – Naranja – Aceite de girasol

PESO /FORMATO: 1,000 Kg.

Duración aprox.: 12 días





## **PONCHE SEGOVIANO**

Cod\_01802

#### <u>Ingredientes principales</u>

Leche – Crema pastelera – Yema Bizcocho – Mazapán – Azúcar

PESO /FORMATO: 1,600 Kg.

Duración aprox.: 12 días

## **LAYER DE ZANAHORIA**

Cod.03101

#### <u>Ingredientes principales</u>

Queso crema - Harina de trigo - Azúcar Aceite de oliva - Zanahorias - Huevos Nueces – Crocanti de almendra Mazapán – Albaricoque

PESO /FORMATO: 1,600 Kg.

Duración aprox.: 10 días





## FRANCESITOS RELLENOS SURTIDOS NATA - CREMA - TRUFA

COD.03111

#### **Ingredientes principales**

Harina de trigo, mantequilla, leche, huevo, crema pastelera, chocolate con leche, cobertura blanca, trufa y nata.

PESO /FORMATO: 15 Uds.

Duración aprox.: 7 días



## **CRISTINAS**

Cod.03104

### <u>Ingredientes principales</u>

Nata - Mantequilla - Azúcar Esencia de Naranja Esencia de limón

PESO /FORMATO: 9 Uds.

Duración aprox.: 8 días

## BANDA DE HOJALDRE CON FRUTAS

Cod.03103

#### <u>Ingredientes principales</u>

Nata – Mantequilla – Harina de trigo Leche – Manzana – Fresas – Grosellas Coctel de frutas – Melocotón en almíbar Piña en almíbar— Azúcar – Sal

PESO /FORMATO: 1,400 Kg.

Duración aprox.: 6 días





#### <u>Ingredientes principales</u>

Harina – mantequilla – azúcar – huevos manteca de cerdo – crema pastelera

PESO /FORMATO: 1 Uds.

Duración aprox.: 8 días





COD08001

#### **Ingredientes principales**

Harina de trigo - mantequilla - azúcar - huevos manteca de cerdo - nata

PESO /FORMATO: 1 Uds.

Duración aprox.: 8 días

## **ENSAIMADA SECA**

CONTRACTION OF THE PARTY OF THE

COD08000

#### <u>Ingredientes principales</u>

Harina de trigo - mantequilla - azúcar huevos - manteca de cerdo

PESO /FORMATO: 1 Ud.

Duración aprox.: 8 días