Repostería SAMPEDRO

PASTELERÍA

PASTELES GRANDES SURTIDOS MOD 1

Cod.01301

Ingredientes principales

Acudir a las bandejas individuales de CADA PASTEL

PESO /FORMATO: 2,300 Kg.

Duración aprox.: 10 días

PASTELES GRANDES SURTIDOS MOD 2

Cod.01302

Ingredientes principales

Acudir a las bandejas individuales de CADA PASTEL

PESO /FORMATO: 2,300 Kg.

Duración aprox.: 10 días

PASTELES GRANDES SURTIDOS MOD 3

Cod.01303

Ingredientes principales

Acudir a las bandejas individuales de CADA PASTEL

PESO / FORMATO: 2,200 Kg.

Duración aprox.: 10 días

Productos artesanos, puede cambiar su decoración

C/ Lapislázuli,1 - Pol. P29 -28400 Collado Villalba - Madrid
Tel. 91 851 59 08 - Fax 91 840 77 93 info@reposteriasampedro.com - www.reposteriasampedro.com

Reposteria SAMPEDRO

PASTELERÍA

PASTELES GRANDES SURTIDOS MOD 4

Cod.01304

Ingredientes principales

Acudir a las bandejas individuales de CADA PASTEL

PESO /FORMATO: 2,500 Kg.

Duración aprox.: 10 días

PETISUS SURTIDO GRANDE

Cod.01306

Ingredientes principales

Crema pastelera - Huevos - Harina de trigo
Mantequilla - Chocolate blanco y negro
Nata Fondant - Moka - Azúcar
Cacao espolvoreado

PESO /FORMATO: 2,200 Kg.

Duración aprox.: 10 días

CAJA PASTELES EN BANDEJAS 400

Cod.01307

PESO /FORMATO:
5 Unidades por caja,
a 0.400 Kg. por unidad

Duración aprox.: 10 días

Productos artesanos, puede cambiar su decoración

C/ Lapislázuli,1 - Pol. P29 -28400 Collado Villalba - Madrid
Tel. 91 851 59 08 - Fax 91 840 77 93 info@reposteriasampedro.com - www.reposteriasampedro.com

Reposteria SAMPEDRO

PASTELERÍA

PETISUS CHOCOLATE

Cod.01320

Ingredientes principales

Crema Pastelera - Cacao en polvo - Huevos
Harina de trigo - Mantequilla - Azúcar
Chocolate negro - Fondant - Nata

PESO /FORMATO: 1,100 Kg.

Duración aprox.: 10 días

PETISUS CREMA

Cod.01321

Ingredientes principales

Crema pastelera - Huevos - Harina de trigo
Mantequilla - Fondant - Chocolate blanco
Azúcar

PESO /FORMATO: 1,100 Kg.

Duración aprox.: 10 días

PETISUS CAFE

Cod.01322

Ingredientes principales

Crema pastelera - Huevos
Harina de trigo - Mantequilla
Fondant - Moka - Azúcar

PESO /FORMATO: 1,100 Kg.

Duración aprox.: 10 días

Productos artesanos, puede cambiar su decoración

C/ Lapislázuli,1 - Pol. P29 -28400 Collado Villalba - Madrid
Tel. 91 851 59 08 - Fax 91 840 77 93 info@reposteriasampedro.com - www.reposteriasampedro.com

Repostería SAMPEDRO

PASTELERÍA

TARTALETA TRUFA ALMENDRAS

Cod.01325

Ingredientes principales

Trufa - Tartaletas - Almendras
Mermelada de limón

PESO /FORMATO: 1,300 Kg.

Duración aprox.: 10 días

TARTALETA FRAMBUESAS

Cod.01326

Ingredientes principales

Tartaleta - Fruta de frambuesa
Mermelada de frambuesa - Yema

PESO /FORMATO: 1,100 Kg.

Duración aprox.: 10 días

TARTALETA NATA ALMENDRAS

Cod.01327

Ingredientes principales

Nata - Azúcar - Tartaleta
Mermelada de frambuesa
Almendras

PESO / FORMATO: 1,200 Kg.

Duración aprox.: 10 días

Productos artesanos, puede cambiar su decoración

C/ Lapislázuli,1 - Pol. P29 -28400 Collado Villalba - Madrid
Tel. 91 851 59 08 - Fax 91 840 77 93 info@reposteriasampedro.com - www.reposteriasampedro.com

Reposteria SAMPEDRO

PASTELERÍA

TARTALETA DE NATA CROCANTI

Cod.01328

Ingredientes principales

Nata - Tartaleta - Crema pastelera Crocanti - Almendra

PESO /FORMATO: 1,250 Kg.

Duración aprox.: 10 días

TARTALETA MERENGUE

Cod.01329

Ingredientes principales

Merengue - Dulce de leche Tartaleta

PESO /FORMATO: 0,500 Kg.

Duración aprox.: 10 días

DIPLOMÁTICO LIMÓN

Cod.01330

Ingredientes principales

Nata - Bizcocho Mermelada de limón

PESO /FORMATO: 0,900 Kg.

Duración aprox.: 10 días

Productos artesanos, puede cambiar su decoración

C/ Lapislázuli,1 - Pol. P29 -28400 Collado Villalba - Madrid
Tel. 91 851 59 08 - Fax 91 840 77 93 info@reposteriasampedro.com - www.reposteriasampedro.com

Reposteria SAMPEDRO

PASTELERÍA

DIPLOMÁTICO CHOCOLATE

Cod.01331

Ingredientes principales

Trufa - Bizcocho
Chocolate negro

PESO /FORMATO: 0,900 Kg.

Duración aprox.: 10 días

DIPLOMÁTICO SAN MARCOS

Cod.01332

Ingredientes principales

Nata - Yema - Bizcocho - Crema

PESO /FORMATO: 1,100 Kg.

Duración aprox.: 10 días

DIPLOMÁTICO FRESA

Cod.01333

Ingredientes principales

Nata - Bizcocho
Mermelada fresa

PESO / FORMATO: 0,900 Kg.

Duración aprox.: 10 días

Productos artesanos, puede cambiar su decoración

C/ Lapislázuli,1 - Pol. P29 -28400 Collado Villalba - Madrid
Tel. 91 851 59 08 - Fax 91 840 77 93 info@reposteriasampedro.com - www.reposteriasampedro.com

Repostería SAMPEDRO

PASTELERÍA

TACITAS DE CAFÉ

Cod.01334

Ingredientes principales

Tacita de café chocolate - Dulce de leche
Moka - Grano de café - Nata

PESO /FORMATO: 1,100 Kg.

Duración aprox.: 10 días

BORRACHOS

Cod.01335

Ingredientes principales

Azúcar - Bizcocho - Dulce de leche - Yema

PESO /FORMATO: 1,000 Kg.

Duración aprox.: 10 días

SAMPES BLANCOS

Cod.01336

Ingredientes principales

Harina de trigo - Mantequilla
Azúcar - Huevos - Nata
Crema pastelera - Chocolate blanco

PESO /FORMATO: 1,100 Kg.

Duración aprox.: 10 días

Productos artesanos, puede cambiar su decoración

C/ Lapislázuli,1 - Pol. P29 -28400 Collado Villalba - Madrid
Tel. 91 851 59 08 - Fax 91 840 77 93 info@reposteriasampedro.com - www.reposteriasampedro.com

Repostería SAMPEDRO

PASTELERÍA

SAMPES NEGROS

Cod.01337

Ingredientes principales

Harina de trigo - Mantequilla - Azúcar
Huevos - Nata -Crema pastelera
Crema de cacao - Chocolate blanco

PESO /FORMATO: 1,100 Kg.

Duración aprox.: 10 días

PETIFOUR FRESA

Cod.01338

Ingredientes principales

Tartaleta de chocolate
Mermelada de frambuesa - Nata

PESO /FORMATO: 1,250 Kg.

Duración aprox.: 10 días

BORRACHOS CON NUEZ

Cod.01339

Ingredientes principales

Azúcar - Yema - Almidón de maíz
Huevos - Nueces

PESO /FORMATO: 1,250 Kg.

Duración aprox.: 10 días

Productos artesanos, puede cambiar su decoración

C/ Lapislázuli,1 - Pol. P29 -28400 Collado Villalba - Madrid
Tel. 91 851 59 08 - Fax 91 840 77 93 info@reposteriasampedro.com - www.reposteriasampedro.com

Repostería SAMPEDRO

PASTELERÍA

PETIFOUR DULCE DE LECHE

COD. 01340

Ingredientes principales

Tartaleta - Dulce de leche
Nata - Moka

PESO /FORMATO: 1,100 Kg.

Duración aprox.: 10 días

PASTEL DE MANZANA

COD. 01341

Ingredientes principales

Bizcocho - Leche
Crema pastelera - Manzana

PESO /FORMATO: 1,200 Kg.

Duración aprox.: 10 días

MASAIS

COD. 01342

Ingredientes principales

Bizcocho - Trufa - Chocolate negro
Nata - Cacao en polvo
Chocolate blanco - Almíbar

PESO / FORMATO: 2,000 Kg.

Duración aprox.: 10 días

Productos artesanos, puede cambiar su decoración

C/ Lapislázuli,1 - Pol. P29 -28400 Collado Villalba - Madrid
Tel. 91 851 59 08 - Fax 91 840 77 93 info@reposteriasampedro.com - www.reposteriasampedro.com

Repostería SAMPEDRO

PASTELERÍA

PASTEL DE TOLEDO

COD. 01343

Ingredientes principales

Mazapán - Mermelada de frambuesa
Almendra - Fresa

PESO /FORMATO: 1,100 Kg.

Duración aprox.: 10 días

YEMAS

COD. 01344

Ingredientes principales

Yema - Azúcar

PESO /FORMATO: 1,400 Kg.

Duración aprox.: 10 días

CONOS DULCE DE LECHE

COD. 01345

Ingredientes principales

Conos - Dulce de leche
Crocanti de almendra - Nata
Chocolate blanco y negro

PESO /FORMATO: 1,100 Kg.

Duración aprox.: 10 días

Productos artesanos, puede cambiar su decoración

C/ Lapislázuli,1 - Pol. P29 -28400 Collado Villalba - Madrid
Tel. 91 851 59 08 - Fax 91 840 77 93 info@reposteriasampedro.com - www.reposteriasampedro.com

Repostería SAMPEDRO

PASTELERÍA

TRUFAS

COD. 01346

Ingredientes principales

Bizcocho - Trufa
Cobertura Chocolate - Nata

PESO /FORMATO: 1,300 Kg.

Duración aprox.: 10 días

CONOS BARQUILLO TRUFA

COD. 01347

Ingredientes principales

Conos de chocolate - Trufa
Chocolate blanco - Crocanti

PESO /FORMATO: 1,100 Kg.

Duración aprox.: 10 días

DUQUESAS

COD. 01348

Ingredientes principales

Crema pastelera - Huevos
Harina de trigo - Coco
Cobertura brillante

PESO / FORMATO: 1,200 Kg.

Duración aprox.: 10 días

Productos artesanos, puede cambiar su decoración

C/ Lapislázuli,1 - Pol. P29 -28400 Collado Villalba - Madrid
Tel. 91 851 59 08 - Fax 91 840 77 93 info@reposteriasampedro.com - www.reposteriasampedro.com

Repostería SAMPEDRO

PASTELERÍA

BOLITAS NEGRAS

COD. 01349

Ingredientes principales

Bizcocho - Trufa -Chocolate negro
Nata - Cacao en polvo

PESO /FORMATO: 1,200 Kg.

Duración aprox.: 10 días

COCOS

COD. 01350

Ingredientes principales

Coco - Azúcar - Leche
Huevos - Crema pastelera

PESO /FORMATO: 1,200 Kg.

Duración aprox.: 10 días

TOCINOS DE CIELO

COD. 01351

Ingredientes principales

Yema - Huevos - Azúcar
Glucosa - Vainilla

PESO /FORMATO: 1,300 Kg.

Duración aprox.: 10 días

Productos artesanos, puede cambiar su decoración

C/ Lapislázuli,1 - Pol. P29 -28400 Collado Villalba - Madrid
Tel. 91 851 59 08 - Fax 91 840 77 93 info@reposteriasampedro.com - www.reposteriasampedro.com

Repostería SAMPEDRO

PASTELERÍA

MOUSSE DE FRESA

COD. 01352

Ingredientes principales

Nata - Azúcar - Fresa

PESO /FORMATO: 0,900 Kg.

Duración aprox.: 10 días

MOUSSE DE QUESO

COD. 01353

Ingredientes principales

Nata - Crema Pastelera
Queso - Yema

PESO /FORMATO: 0,900 Kg.

Duración aprox.: 10 días

MOUSSE CHOCOLATE

COD. 01354

Ingredientes principales

Trufa - Espejo de chocolate

PESO / FORMATO: 0,900 Kg.

Duración aprox.: 10 días

Productos artesanos, puede cambiar su decoración

C/ Lapislázuli,1 - Pol. P29 -28400 Collado Villalba - Madrid
Tel. 91 851 59 08 - Fax 91 840 77 93 info@reposteriasampedro.com - www.reposteriasampedro.com

Repostería SAMPEDRO

PASTELERÍA

MOUSSE DE NARANJA

COD. 01355

Ingredientes principales

Nata - Naranja

PESO /FORMATO: 0,900 Kg.

Duración aprox.: 10 días

MOUSSE DE TURRÓN

COD. 01356

Ingredientes principales

Nata - Almendra - Dulce de leche

PESO /FORMATO: 0,900 Kg.

Duración aprox.: 10 días

MOUSSE DE LIMÓN

COD. 01357

Ingredientes principales

Nata - Limón

PESO /FORMATO: 0,900 Kg.

Duración aprox.: 10 días

Productos artesanos, puede cambiar su decoración

C/ Lapislázuli,1 - Pol. P29 -28400 Collado Villalba - Madrid
Tel. 91 851 59 08 - Fax 91 840 77 93 info@reposteriasampedro.com - www.reposteriasampedro.com

Repostería SAMPEDRO

PASTELERÍA

MOUSSE CREMA DE LECHE CONDENSADA

COD. 01358

Ingredientes principales

Nata - Leche condensada - Almendra

PESO /FORMATO: 0,900 Kg.

Duración aprox.: 10 días

TIRAMISÚ

COD. 01359

Ingredientes principales

Nata - Crema de queso - Yema
Licor Amaretto

PESO /FORMATO: 0,900 Kg.

Duración aprox.: 10 días

TOCINOS DE FRESA

Cod.01360

Ingredientes principales

Yema - Azúcar - Glucosa - Fresa

PESO / FORMATO: 1,400 Kg.

Duración aprox.: 10 días

Productos artesanos, puede cambiar su decoración

C/ Lapislázuli,1 - Pol. P29 -28400 Collado Villalba - Madrid
Tel. 91 851 59 08 - Fax 91 840 77 93 info@reposteriasampedro.com - www.reposteriasampedro.com

Repostería SAMPEDRO

Tartas Tradicionales

RED VELVET 2 RAC.

2 Raciones COD. 014104

Ingredientes principales

Bizcocho a color - Harina de trigo - Azúcar
Huevos - Nata - Crema de queso
Leche - Frambuesas

PESO / FORMATO: 6 Uds./caja

Duración aprox.: 10 días

OREO 2 RAC.

2 Raciones COD. 014104

Ingredientes principales

Bizcocho a color - Harina de trigo
Nata - Galletas OREO - Azúcar
Leche - Cacao

PESO / FORMATO: 6 Uds./caja

Duración aprox.: 10 días

ZANAHORIA

2 Raciones COD. 014104

Ingredientes principales

Bizcocho a color - Harina de trigo - Azúcar
Huevos - Nata - Crema de queso
Leche - Zanahoria

PESO / FORMATO: 6 Uds./caja

Duración aprox.: 10 días

Productos artesanos, puede cambiar su decoración

C/ Lapislázuli,1 - Pol. P29 -28400 Collado Villalba - Madrid
Tel. 91 851 59 08 - Fax 91 840 77 93 info@reposteriasampedro.com - www.reposteriasampedro.com

Repostería SAMPEDRO

Tartas Tradicionales

MOUSSE LIMÓN

6 Raciones COD. 01401
8 Raciones COD. 01435
10 Raciones COD. 01468
12 Raciones COD.

Ingredientes principales

Nata - Azúcar - Leche - Limón

Duración aprox.: 10 días

MOUSSE CHOCOLATE

6 Raciones COD. 01402
8 Raciones COD. 01436
10 Raciones COD. 01469
12 Raciones COD.

Ingredientes principales

Trufa - Leche - Azúcar - Bizcocho
Chocolate negro

Duración aprox.: 10 días

MOUSSE ARROZ CON LECHE

6 Raciones COD. 01403
8 Raciones COD. 01437
10 Raciones COD. 01470
12 Raciones COD.

Ingredientes principales

Nata - Azúcar - Arroz con leche - Bizcocho

Duración aprox.: 10 días

Productos artesanos, puede cambiar su decoración

C/ Lapislázuli,1 - Pol. P29 -28400 Collado Villalba - Madrid
Tel. 91 851 59 08 - Fax 91 840 77 93 info@reposteriasampedro.com - www.reposteriasampedro.com

Repostería SAMPEDRO

Tartas Tradicionales

MOUSSE FRESA

6 Raciones COD. 01404
8 Raciones COD. 01440
10 Raciones COD. 01471
12 Raciones COD.

Ingredientes principales

Nata - Azúcar - Leche
Bizcocho - Fresa

Duración aprox.: 10 días

MOUSSE QUESO

6 Raciones COD. 01405
8 Raciones COD. 01441
10 Raciones COD. 01472

Ingredientes principales

Nata - Queso crema
Bizcocho - Azúcar

Duración aprox.: 10 días

SACHER

6 Raciones COD. 01406
8 Raciones COD. 01442
10 Raciones COD. 01473
12 Raciones COD.

Ingredientes principales

Trufa - Bizcocho - Azúcar
Mermelada de frambuesa
Chocolate negro

Duración aprox.: 10 días

Productos artesanos, puede cambiar su decoración

C/ Lapislázuli,1 - Pol. P29 -28400 Collado Villalba - Madrid
Tel. 91 851 59 08 - Fax 91 840 77 93 info@reposteriasampedro.com - www.reposteriasampedro.com

Repostería SAMPEDRO

Tartas Tradicionales

ORLE BLANCA

6 Raciones COD. 01407
8 Raciones COD. 01443
10 Raciones COD. 01474
12 Raciones COD.

Ingredientes principales

Nata - Azúcar - Crema de naranja
Bizcocho - Chocolate blanco

Duración aprox.: 10 días

SELVA NEGRA

6 Raciones COD. 01408
8 Raciones COD. 01444
10 Raciones COD. 01475
12 Raciones COD.

Ingredientes principales

Nata - Trufa - Azúcar - Bizcocho
Chocolate - Yema

Duración aprox.: 10 días

SELVA BLANCA

6 Raciones COD. 01409
8 Raciones COD. 01445
10 Raciones COD. 01476
12 Raciones COD.

Ingredientes principales

Nata - Azúcar - Bizcocho - Yema

Duración aprox.: 10 días

Productos artesanos, puede cambiar su decoración

C/ Lapislázuli,1 - Pol. P29 -28400 Collado Villalba - Madrid
Tel. 91 851 59 08 - Fax 91 840 77 93 info@reposteriasampedro.com - www.reposteriasampedro.com

Repostería SAMPEDRO

Tartas Tradicionales

BOMBÓN

6 Raciones COD. 01410
8 Raciones COD. 01446
10 Raciones COD. 01477
12 Raciones COD.

Ingredientes principales

Trufa - Bizcocho - Azúcar
Dulce de leche - Chocolate negro

Duración aprox.: 10 días

SAN MARCOS DE NATA

6 Raciones COD. 01411
8 Raciones COD. 01447
10 Raciones COD. 01478
12 Raciones COD.

Ingredientes principales

Nata - Azúcar - Bizcocho - Yema

Duración aprox.: 10 días

ÓPERA

6 Raciones COD. 01412
8 Raciones COD. 01448
10 Raciones COD. 01479
12 Raciones COD.

Ingredientes principales

Trufa - Crema pastelera - Leche - Azúcar
Bizcocho - Chocolate

Duración aprox.: 10 días

productos artesanos, puede cambiar su decoración

C/ Lapislázuli,1 - Pol. P29 -28400 Collado Villalba - Madrid
Tel. 91 851 59 08 - Fax 91 840 77 93 info@reposteriasampedro.com - www.reposteriasampedro.com

Repostería SAMPEDRO

Tartas Tradicionales

FRAMBUESAS NATURALES

8 Raciones COD. 01449

Ingredientes principales

Nata - Azúcar - Frambuesa
Bizcocho - Fruta frambuesa - Yema

Duración aprox.: 10 días

MOUSSE TURRÓN

6 Raciones COD. 01414
8 Raciones COD. 01450
10 Raciones COD. 01481

Ingredientes principales

Nata - Bizcocho - Azúcar - Praliné almendra
Espejo de caramelo - Nueces

Duración aprox.: 10 días

ORLE NEGRA

6 Raciones COD. 01415
8 Raciones COD. 01451
10 Raciones COD. 01482
12 Raciones COD.

Ingredientes principales

Nata - Azúcar - Bizcocho - Crema Naranja
Chocolate negro

Duración aprox.: 10 días

Productos artesanos, puede cambiar su decoración

C/ Lapislázuli,1 - Pol. P29 -28400 Collado Villalba - Madrid
Tel. 91 851 59 08 - Fax 91 840 77 93 info@reposteriasampedro.com - www.reposteriasampedro.com

Reposteria SAMPEDRO

Tartas Tradicionales

TRUFA BLANCA

6 Raciones COD. 01416
8 Raciones COD. 01438
10 Raciones COD. 01483
12 Raciones COD.

Ingredientes principales

Nata - Azúcar - Bizcocho
Chocolate blanco - Canela en polvo

Duración aprox.: 10 días

ALASKA

6 Raciones COD. 01417
8 Raciones COD. 01439
10 Raciones COD. 01484
12 Raciones COD.

Ingredientes principales

Nata - Crema pastelera - Leche - Azúcar
Bizcocho - Chocolate blanco

Duración aprox.: 10 días

TOFFEE

6 Raciones COD. 01418
8 Raciones COD. 01452
10 Raciones COD. 01485
12 Raciones COD.

Ingredientes principales

Nata - Bizcocho - Azúcar - Dulce de leche
Moka - Cobertura de caramelo
Yema - Espejo de chocolate

Duración aprox.: 10 días

Productos artesanos, puede cambiar su decoración

C/ Lapislázuli,1 - Pol. P29 -28400 Collado Villalba - Madrid
Tel. 91 851 59 08 - Fax 91 840 77 93 info@reposteriasampedro.com - www.reposteriasampedro.com

Repostería SAMPEDRO

Tartas Tradicionales

NATA CON FRESAS

6 Raciones COD. 01419
8 Raciones COD. 01453
10 Raciones COD. 01486
12 Raciones COD.

Ingredientes principales

Nata - Azúcar - Bizcocho
Crema de naranja - Yema - Fresas naturales

Duración aprox.: 10 días

TROYANA

6 Raciones COD. 01422
8 Raciones COD. 01456
10 Raciones COD. 01489
12 Raciones COD.

Ingredientes principales

Nata - Azúcar - Bizcocho
Chocolate Negro y Blanco
Huevos - Almíbar

Duración aprox.: 7 días

NATA CON PIÑONES

6 Raciones COD. 01423
8 Raciones COD. 01457
10 Raciones COD. 01490
12 Raciones COD.

Ingredientes principales

Nata - Azúcar - Bizcocho - Piñones

Duración aprox.: 10 días

Productos artesanos, puede cambiar su decoración

C/ Lapislázuli,1 - Pol. P29 -28400 Collado Villalba - Madrid
Tel. 91 851 59 08 - Fax 91 840 77 93 info@reposteriasampedro.com - www.reposteriasampedro.com

Repostería SAMPEDRO

Tartas Tradicionales

NATA CON ALMENDRAS

6 Raciones COD. 01424
8 Raciones COD. 01458
10 Raciones COD. 01491
12 Raciones COD.

Ingredientes principales

Nata - Azúcar - Bizcocho - Almendras

Duración aprox.: 10 días

SAN MARCOS TRUFA

6 Raciones COD. 01425
8 Raciones COD. 01459
10 Raciones COD. 01492
12 Raciones COD.

Ingredientes principales

Trufa - Bizcocho - Azúcar
Yema - Espejo de chocolate

Duración aprox.: 10 días

TRUFA Y CHOCOLATE

6 Raciones COD. 01426
8 Raciones COD. 01460
10 Raciones COD. 01493
12 Raciones COD.

Ingredientes principales

Trufa - Bizcocho - Azúcar - Chocolate negro

Duración aprox.: 10 días

Productos artesanos, puede cambiar su decoración

C/ Lapislázuli,1 - Pol. P29 -28400 Collado Villalba - Madrid
Tel. 91 851 59 08 - Fax 91 840 77 93 info@reposteriasampedro.com - www.reposteriasampedro.com

Repostería SAMPEDRO

Tartas Tradicionales

SAN MARCOS NATA Y TRUFA

6 Raciones COD. 01427
8 Raciones COD. 01461
10 Raciones COD. 01494
12 Raciones COD.

Ingredientes principales

Trufa - Nata - Bizcocho - Azúcar
Yema - Espejo de chocolate

Duración aprox.: 10 días

NATA Y TRUFA

6 Raciones COD. 01428
8 Raciones COD. 01462
10 Raciones COD. 01495
12 Raciones COD.

Ingredientes principales

Trufa - Nata - Azúcar - Bizcocho
Yema - Espejo de chocolate

Duración aprox.: 10 días

PRALINÉ DE ALMENDRAS

6 Raciones COD. 01451
8 Raciones COD. 01452
10 Raciones COD. 01453
12 Raciones COD.

Ingredientes principales

Bizcocho - Huevos - Leche
Azúcar - Nata - Dulce de Leche
Praliné de almendras

Duración aprox.: 10 días

Productos artesanos, puede cambiar su decoración

C/ Lapislázuli,1 - Pol. P29 -28400 Collado Villalba - Madrid
Tel. 91 851 59 08 - Fax 91 840 77 93 info@reposteriasampedro.com - www.reposteriasampedro.com

Repostería SAMPEDRO

Tartas Tradicionales

MOUSSE DE CAVA

10 Raciones COD. 03541

Ingredientes principales

Nata - Cava - Azúcar
Bizcocho - Manzana

Duración aprox.: 10 días

MOZART

6 Raciones COD. 020142
8 Raciones COD. 020143
10 Raciones COD. 020144
12 Raciones COD.

Ingredientes principales

Nata - Leche - Bizcocho - Azúcar
Chocolate crujiente - Yema batida

Duración aprox.: 10 días

OLE-OH

6 Raciones COD. 03543
8 Raciones COD. 03542
10 Raciones COD. 03540
12 Raciones COD.

Ingredientes principales

Nata - Bizcocho de Chocolate
Galletas Oreo
Chocolate blanco y negro

Duración aprox.: 10 días

Productos artesanos, puede cambiar su decoración

C/ Lapislázuli,1 - Pol. P29 -28400 Collado Villalba - Madrid
Tel. 91 851 59 08 - Fax 91 840 77 93 info@reposteriasampedro.com - www.reposteriasampedro.com

Repostería SAMPEDRO

Tartas Tradicionales

TRUFA Y CARAMELO

6 Raciones COD.03544
8 Raciones COD.03545
10 Raciones COD.03546
12 Raciones COD.03547

Ingredientes principales

Bizcocho -Trufa - Caramelo
Crocanti de almendra - Naranja confitada
Bolas de chocolate - Manzana - Almíbar

Duración aprox.: 10 días

NATA TRUFA LAMINAS

6 Raciones COD.01571
8 Raciones COD.01572
10 Raciones COD.01573
12 Raciones COD.01574

Ingredientes principales

Nata -Trufa - Harina de trigo
Huevo - Almíbar - Chocolate

Duración aprox.: 7 días
Congelada: 40 días

Productos artesanos, puede cambiar su decoración

C/ Lapislázuli,1 - Pol. P29 -28400 Collado Villalba - Madrid
Tel. 91 851 59 08 - Fax 91 840 77 93 info@reposteriasampedro.com - www.reposteriasampedro.com

Repostería SAMPEDRO

Tartas rainbow

RAINBOW OREO

COD. 01520

Ingredientes principales

Bizcocho a color - Harina de trigo
Nata - Galletas OREO
Azúcar - Leche - Cacao

PESO/FORMATO: 16 Rac. Marcadas

Duración aprox.: 10 días

RAINBOW ARANDANOS CROCANTI

COD.01521

Ingredientes principales

Bizcocho a color - Harina de trigo - Nata
Azúcar - Leche - Crema de Queso - Chocolate
Arándanos - Crocanti de almendra

PESO/FORMATO: 16 Rac. Marcadas

Duración aprox.: 10 días

RAINBOW RED VELVET

COD.01522

Ingredientes principales

Bizcocho a color - Harina de trigo - Azúcar
Huevos - Nata - Crema de queso
Leche - Frambuesas

PESO/FORMATO: 16 Rac. Marcadas

Duración aprox.: 10 días

Productos artesanos, puede cambiar su decoración

C/ Lapislázuli,1 - Pol. P29 -28400 Collado Villalba - Madrid
Tel. 91 851 59 08 - Fax 91 840 77 93 info@reposteriasampedro.com - www.reposteriasampedro.com

Reposteria SAMPEDRO

Tartas rainbow

RAINBOW ARCOIRIS

COD.01523

Ingredientes principales

Bizcocho a color - Harina de trigo
Nata - Azúcar - Crema de queso
Leche - Huevos

PESO/FORMATO: 16 Rac. Marcadas

Duración aprox.: 10 días

RAINBOW MENTA CRUMBLE CHOCO

COD.01524

Ingredientes principales

Bizcocho a color - Harina de trigo
Huevos - Nata Leche - Crema de queso
Pepitas de chocolate - Menta

PESO/FORMATO: 16 Rac. Marcadas

Duración aprox.: 10 días

Productos artesanos, puede cambiar su decoración

C/ Lapislázuli,1 - Pol. P29 -28400 Collado Villalba - Madrid
Tel. 91 851 59 08 - Fax 91 840 77 93 info@reposteriasampedro.com - www.reposteriasampedro.com

Repostería SAMPEDRO

Tartas rainbow

RAINBOW GROSELLA

COD.01525

Ingredientes principales

Bizcocho a color (Harina de trigo) Nata - Azúcar - Crema de queso Grosellas - Almendra

PESO/FORMATO: 16 Rac. Marcadas

Duración aprox.: 10 días

RAINBOW CHOCOLATE

COD.01526

Ingredientes principales

Bizcocho de chocolate - Azúcar
Huevos - Aceite de girasol
Chocolate - Merengue
Guindas - Fideos de chocolate

PESO/FORMATO: 16 Rac. Marcadas

Duración aprox.: 10 días

Productos artesanos, puede cambiar su decoración

C/ Lapislázuli,1 - Pol. P29 -28400 Collado Villalba - Madrid
Tel. 91 851 59 08 - Fax 91 840 77 93 info@reposteriasampedro.com - www.reposteriasampedro.com

Repostería SAMPEDRO

TARTAS PREMIUM

TARTA PRALINÉ DE ALMENDRAS
CON BAÑO DE CHOCO BLANCO Y CARAMELO

COD.014042

Ingredientes principales

Harina de trigo - Huevos - Praliné de Almendra
Azúcar - Leche - Chocolate blanco - Almíbar
Glaseado de caramelo

PESO/FORMATO: 8 Rac.

Duración aprox.: 10 días

MOUSSE DE NATA
CON CREMOSOS DE VAINILLA Y CHOCOLATE BLANCO

COD.014043

Ingredientes principales

Nata - Azúcar - Leche - Vainilla
Harina de Trigo - Huevos - Almíbar
Glaseado de chocolate blanco

PESO/FORMATO: 8 Rac.

Duración aprox.: 10 días

TARTA DE CHOCOLATE BLANCO
CON CREMOSO DE MANDARINA

COD.014044

Ingredientes principales

Nata - Azúcar - Huevos - Harina de Trigo
Zumo de mandarina
Glaseado de chocolate blanco

PESO/FORMATO: 8 Rac.

Duración aprox.: 10 días

Productos artesanos, puede cambiar su decoración

C/ Lapislázuli,1 - Pol. P29 -28400 Collado Villalba - Madrid
Tel. 91 851 59 08 - Fax 91 840 77 93 info@reposteriasampedro.com - www.reposteriasampedro.com

Repostería SAMPEDRO

TARTAS PREMIUM

MOUSSE DE YOGUR
CON CREMOSO DE MEMBRILLO

COD.014045

Ingredientes principales

Nata - Yogur - Azúcar - Membrillo
Harina de Trigo - Leche - Huevos - Almíbar

PESO/FORMATO: 8 Rac.

Duración aprox.: 10 días

TARTA DE TRUFA

COD.014046

Ingredientes principales

Trufa - Leche - Cacao
Harina de Trigo - Huevos - Almíbar
Glaseado de chocolate Negro

PESO/FORMATO: 8 Rac.

Duración aprox.: 10 días

TARTA DE CHOCOLATE Y MENTA

COD.014049

Ingredientes principales

Trufa - Menta - Harina de Trigo - Almíbar
Huevos - Glaseado de chocolate blanco

PESO/FORMATO: 8 Rac.

Duración aprox.: 10 días

Productos artesanos, puede cambiar su decoración

C/ Lapislázuli,1 - Pol. P29 -28400 Collado Villalba - Madrid
Tel. 91 851 59 08 - Fax 91 840 77 93 info@reposteriasampedro.com - www.reposteriasampedro.com

Repostería SAMPEDRO

TARTAS PLANCHA HOSTELERÍA

CREMA QUEMADA VIRUTAS 2 CHOCOLATES

COD.01502

Ingredientes principales

Crema pastelera -Leche - Azúcar
Bizcocho - Decoración en virutas

PESO/FORMATO: 2,300 Kg.

Duración aprox.: 12 días

NATA CON ALMENDRAS

COD.01503

Ingredientes principales

Nata - Azúcar - Bizcocho - Almendras

PESO/FORMATO: 2,300 Kg.

Duración aprox.: 12 días

TRUFA GRANILLO CHOCOLATE

COD.01504

Ingredientes principales

Trufa - Bizcocho - Azúcar
Fideos rojos y negros

PESO/FORMATO: 2,300 Kg.

Duración aprox.: 12 días

Productos artesanos, puede cambiar su decoración

C/ Lapislázuli,1 - Pol. P29 -28400 Collado Villalba - Madrid
Tel. 91 851 59 08 - Fax 91 840 77 93 info@reposteriasampedro.com - www.reposteriasampedro.com

Reposteria SAMPEDRO

TARTAS PLANCHA HOSTELERÍA

NATA Y CREMA

COD. 01505

Ingredientes principales

Nata - Leche - Crema pastelera
Bizcocho - Azúcar

PESO/FORMATO: 2,300 Kg.

Duración aprox.: 12 días

SAN MARCOS NATA

COD.01506

Ingredientes principales

Nata - Bizcocho - Azúcar - Yema

PESO/FORMATO: 2,300 Kg.

Duración aprox.: 12 días

TOFFEE

COD.01508

Ingredientes principales

Nata - Azúcar - Bizcocho
Cobertura de caramelo
Moka - Yema
Espejo de chocolate

PESO/FORMATO: 2,300 Kg.

Duración aprox.: 12 días

Productos artesanos, puede cambiar su decoración

C/ Lapislázuli,1 - Pol. P29 -28400 Collado Villalba - Madrid
Tel. 91 851 59 08 - Fax 91 840 77 93 info@reposteriasampedro.com - www.reposteriasampedro.com

Repostería SAMPEDRO

BRAZOS - PONCHES

BRAZO GITANO NATA AL CORTE

COD.01708

Ingredientes principales

Nata - Bizcocho

PESO/FORMATO: 1,000 Kg.

Duración aprox.: 10 días

BRAZO GITANO NATA NARANJA

COD.03030

Ingredientes principales

Nata - Bizcocho - Yema - Naranja
Micro virutas de naranja

PESO/FORMATO: 1,000 Kg.

Duración aprox.: 10 días

BRAZO GITANO TRUFA CHOCOLATE

COD.03034

Ingredientes principales

Trufa - Bizcocho - Nata
Bolas de chocolate blanco y negro

PESO/FORMATO: 1,000 Kg.

Duración aprox.: 10 días

Productos artesanos, puede cambiar su decoración

C/ Lapislázuli,1 - Pol. P29 -28400 Collado Villalba - Madrid
Tel. 91 851 59 08 - Fax 91 840 77 93 info@reposteriasampedro.com - www.reposteriasampedro.com

Repostería SAMPEDRO

BRAZOS - PONCHES

BRAZO GITANO NATA ALMENDRAS

COD.03036

Ingredientes principales

Nata - Bizcocho - Leche - Almendras

PESO/FORMATO: 1,000 Kg.

Duración aprox.: 10 días

BRAZO GITANO NATA YEMA

COD.03038

Ingredientes principales

Nata - Azúcar - Bizcocho
Huevos - Yema quemada

PESO/FORMATO: 1,000 Kg.

Duración aprox.: 10 días

PONCHE SELVA NEGRA

COD.03001

Ingredientes principales

Trufa - Nata - Azúcar
Bizcocho - Chocolate negro

PESO/FORMATO: 1,000 Kg.

Duración aprox.: 10 días

Productos artesanos, puede cambiar su decoración

C/ Lapislázuli,1 - Pol. P29 -28400 Collado Villalba - Madrid
Tel. 91 851 59 08 - Fax 91 840 77 93 info@reposteriasampedro.com - www.reposteriasampedro.com

Repostería SAMPEDRO

BRAZOS - PONCHES

PONCHE MÚSICO

COD.03003

Ingredientes principales

Nata - Azúcar - Huevos
Bizcocho - Frutos secos

PESO/FORMATO: 1,000 Kg.

Duración aprox.: 10 días

PONCHE YEMA

COD.03004

Ingredientes principales

Yema - Bizcocho - Azúcar

PESO/FORMATO: 1,000 Kg.

Duración aprox.: 10 días

PONCHE SACHER

COD.03005

Ingredientes principales

Trufa - Bizcocho - Frambuesa
Chocolate negro
Bolas de chocolate blanco

PESO/FORMATO: 1,000 Kg.

Duración aprox.: 10 días

Productos artesanos, puede cambiar su decoración

C/ Lapislázuli,1 - Pol. P29 -28400 Collado Villalba - Madrid
Tel. 91 851 59 08 - Fax 91 840 77 93 info@reposteriasampedro.com - www.reposteriasampedro.com

Repostería SAMPEDRO

BRAZOS - PONCHES

PONCHE MOUSSE DE CAVA

COD.03006

Ingredientes principales

Nata - Azúcar - Cava
Cola de pescado
Decoración de chocolate

PESO/FORMATO: 1,000 Kg.

Duración aprox.: 10 días

PONCHE SAN MARCOS

COD.03007

Ingredientes principales

Nata - Azúcar - Huevos
Bizcocho de Chocolate - Yema

PESO/FORMATO: 1,000 Kg.

Duración aprox.: 10 días

PONCHE MOUSSE DE LIMÓN

COD.03008

Ingredientes principales

Nata - Azúcar - Leche entera
Limón - Cacao - Chocolate

PESO/FORMATO: 1,000 Kg.

Duración aprox.: 10 días

Productos artesanos, puede cambiar su decoración

C/ Lapislázuli,1 - Pol. P29 -28400 Collado Villalba - Madrid
Tel. 91 851 59 08 - Fax 91 840 77 93 info@reposteriasampedro.com - www.reposteriasampedro.com

Repostería SAMPEDRO

BRAZOS - PONCHES

PONCHE TRES CHOCOLATES

COD.03009

Ingredientes principales

Trufa - Nata - Azúcar - Chocolate negro
Bizcocho Decoración de chocolate

PESO/FORMATO: 1,000 Kg.

Duración aprox.: 10 días

PONCHE ALASKA

COD.03010

Ingredientes principales

Nata - Azúcar - Bizcocho
Chocolate - Crema pastelera

PESO/FORMATO: 1,000 Kg.

Duración aprox.: 10 días

Productos artesanos, puede cambiar su decoración

C/ Lapislázuli,1 - Pol. P29 -28400 Collado Villalba - Madrid
Tel. 91 851 59 08 - Fax 91 840 77 93 info@reposteriasampedro.com - www.reposteriasampedro.com

Repostería SAMPEDRO

BRAZOS - PONCHES

PONCHE DULCE DE LECHE

COD.03011

Ingredientes principales

Nata - Dulce de leche - Chocolate

PESO/FORMATO: 1,000 Kg.

Duración aprox.: 10 días

PONCHE NATA CON ALMENDRAS

COD.03012

Ingredientes principales

Nata - Azúcar - Bizcocho - Almendras

PESO/FORMATO: 1,000 Kg.

Duración aprox.: 10 días

Productos artesanos, puede cambiar su decoración

C/ Lapislázuli,1 - Pol. P29 -28400 Collado Villalba - Madrid
Tel. 91 851 59 08 - Fax 91 840 77 93 info@reposteriasampedro.com - www.reposteriasampedro.com