

Repostería
SAMPEDRO



Cañálogo

POSTRES

2025

Alta Calidad Artesana

C/ Lapislázuli,1
Pol. Ind. P29
28400 Collado Villalba
Madrid

Tel. 91 851 59 08 - Fax 91 840 77 93
info@reposteriasampedro.com
www.reposteriasampedro.com

LÁGRIMAS

COD.03207

Ingredientes principales

Nata - Azúcar - Licor de Cointreau
Gelatina en hojas - Bizcocho
Frutas naturales

PESO/FORMATO: Uds.: 1 - 0,800 Kg.

Duración aprox.: 10 días



QUESO CON MEMBRILLO

COD.03208

Ingredientes principales

Nata - Queso - Gelatina en hojas
Membrillo - Arándanos - Frambuesa
Frutas - Bizcocho

PESO/FORMATO: Uds.: 1 - 0,800 Kg.

Duración aprox.: 10 días



MOUSSE DE CAVA

COD.03209

Ingredientes principales

Nata - Cava - Azúcar
Gelatina en hojas - Limón - Bizcocho

PESO/FORMATO: Uds.: 1 - 0,800 Kg.

Duración aprox.: 10 días



Productos artesanos, puede cambiar su decoración

C/ Lapsilázuli,1 - Pol. P29 -28400 Collado Villalba - Madrid

Tel. 91 851 59 08 - Fax 91 840 77 93 info@reposteriasampedro.com - www.reposteriasampedro.com



GALLETA TIRAMISÚ

COD.03210

Ingredientes principales

*Nata - Queso - Yema - Leche
Licor Amaretto - Gelatina en hojas
Chocolate - Bizcocho*

PESO/FORMATO: Uds.: 1 - 0,800 Kg.

Duración aprox.: 10 días

LASSIE DE ZANAHORIA

COD.03213

Ingredientes principales

*Nata - Queso - Azúcar - Bizcocho
Gelatina en hojas - Mazapán*

PESO/FORMATO: Uds.: 1 - 0,800 Kg.

Duración aprox.: 10 días



CRUNCH

COD.03214

Ingredientes principales

*Nata - Crujiente de chocolate
Azúcar - Leche entera - Chocolate
Gelatina en hojas - Bizcocho
Crocanti de almendra*

PESO/FORMATO: Uds.: 1 - 0,800 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

CAPUCHINO

COD.03215

Ingredientes principales

*Nata - Azúcar - Moka - Gelatina en hojas
Bizcocho - Leche entera*

PESO/FORMATO: Unidades: 18

Duración aprox.: 10 días



NATA Y FRESA

COD.03216

Ingredientes principales

*Nata - Fresa - Frambuesa
Gelatina en hojas
Bizcocho - Bolas de chocolate*

PESO/FORMATO: Unidades: 18

Duración aprox.: 10 días



TRES CHOCOLATES

COD.03217

Ingredientes principales

*Nata - Azúcar - Gelatina en hojas - Bizcocho
Viruta de chocolate blanco y negro*

PESO/FORMATO: Unidades: 18

Duración aprox.: 10 días



Productos artesanos, puede cambiar su decoración

C/ Lapsilázuli,1 - Pol. P29 -28400 Collado Villalba - Madrid

Tel. 91 851 59 08 - Fax 91 840 77 93 info@reposteriasampedro.com - www.reposteriasampedro.com

MILHOJA CHOCOLATE BLANCO

COD.03221

Ingredientes principales

*Nata - Azúcar - Hojaldre
Mantequilla - Canela*

PESO/FORMATO: Uds.: 1 - 0,800 Kg.

Duración aprox.: 10 días



TIRAMISÚ LINGOTE

COD.03222

Ingredientes principales

*Nata - Queso - Yema
Bizcocho - Licor Amaretto
Bastones de chocolate Pasty*

PESO/FORMATO: Uds.: 1 - 0,800 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

PASION NATA Y FRUTOS ROJOS

COD.03223

Ingredientes principales

*Nata - Arándanos - Azúcar
Leche - Gelatina en hojas*

PESO/FORMATO: Uds.: 1 - 0,800 Kg.

Duración aprox.: 10 días



POSTRES QUESO FRAILE

COD.03230

Ingredientes principales

Crema de queso - Nata - Huevos - Azúcar

PESO/FORMATO: 12 Uds. - 0,100 Kg. ud.

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

POSTRES



SURTIDO Nº 5

COD.032PC5

PESO/FORMATO: 13 Ud.

Duración aprox.: 10 días

LINGOTE SACHER

COD.032P07

Ingredientes principales

Tarta - Frambuesa - Sobre base crujiente

PESO/FORMATO: 150 gr. Aprox.

Duración aprox.: 10 días



LINGOTE CRUJIENTE MOUSE DE LECHE

COD.032P05

Ingredientes principales

Nata - Leche - Bizcocho de chocolate
Crema - Vainilla natural - Chocolate crujiente

PESO/FORMATO: 155 gr. Aprox.

Duración aprox.: 10 días



TARALETA ESFERA

COD.032P02

Ingredientes principales

Queso - Nata - Amareto - Café - Cacao

PESO/FORMATO: 140 gr. Aprox.

Duración aprox.: 10 días





SURTIDO Nº 6

COD.032PC6

PESO/FORMATO: 13 Ud.

Duración aprox.: 10 días

LINGOTE OPERA

COD.032P06

Ingredientes principales

Dulce de leche - Fruta - Chocolate

PESO/FORMATO: 135 gr. Aprox.

Duración aprox.: 10 días



CHEESCAKE

COD.032P01

Ingredientes principales

Queso - Huevo - Azúcar - Limón - Grosellas
Sobre pasta Sablé de mantequilla

PESO/FORMATO: 125 gr. Aprox.

Duración aprox.: 10 días



LINGOTE PRALINÉ

COD.032P08

Ingredientes principales

Praliné - Crocanti - Nata
Caramelo - Sobre pasta Sablé

PESO/FORMATO: 145 gr. Aprox.

Duración aprox.: 10 días

