

Dulces

ESPECIALIDADES



FÁCILES • RÁPIDOS • MUY OPERATIVOS • SIN MERMAS
Productos de proximidad con ingredientes de calidad

ROLLS DULCES

Perfectos para **COMPARTIR**



Después de freír u hornear, enteros o cortados por la mitad, ofrecen una innovadora propuesta para MENÚS y POSTRES DE CARTA PARA COMPARTIR.

Creativos **PINTXOS Y TAPAS**

Muy fáciles de preparar y presentar. Una vez fritos se mantienen muy crujientes y sabrosos durante varias horas.



• ROLLS



Regeneración



170 - 175 °C 2.5 min

Formato

- 50 gr/u, 9 cm/u, 54 u/caja
- 30 gr/u, 5,5 cm/u, 85 u/caja

Dulces SENSACIONES

Pequeños placeres y ofertas plurales, excelentes para EVENTOS y TAPEO
Rolls dulces, sin aceite de palma y con harina de espelta.



Un postre DIFERENTE

Delicioso contraste entre la crujiente envoltente y el cremoso relleno.



RELLENOS



haute cuisine

Rolls

- Chocolate Belga
- Tofee

- Mango y piña
- Manzana y pasas

CRÊPES DULCES

Deliciosos POSTRES



Crêpes artesanos de masa fina, con rellenos de alta calidad, excelentes también para DESAYUNOS, MERIENDAS y TAKE AWAY. Sin aceite de palma y 100% harina de espelta.

Dulce BOCADO

Los Crêpes dulces de pequeño formato son grandes soluciones para EVENTOS Y BUFETS. Sin aceite de palma y 100% harina de espelta.



• CRÊPES DULCES



Regeneración



180 - 200 °C 4 a 5 min



Descongelar 30 seg en el microondas y dorar en la plancha

Formato

Formato triangular:

- 90 gr/u, 13 cm/u, 20 u/caja
- 70 gr/u, 13 cm/u, 24 u/caja
- 50 gr/u, 11 cm/u, 72 u/caja
- 30 gr/u, 8 cm/u, 120 u/caja

Formato medialuna:

- 100 gr/u, 25 cm, 20 u/caja

RELLENOS



Crêpes

- Chocolate Belga
- Crema al cacao con avellanas
- Mango y piña
- Manzana y pasas
- Dulce de leche

