



*Artisan Pastry*

TABLA DE  
**CONTENIDOS**

**04**  
Sobre Nosotros

**06**  
Petits Fours

**12**  
Individuales

**20**  
Tarros

**22**  
Tartas

**27**  
Tartaletas



## SOBRE NOSOTROS

---

En Artisan Pastry, estamos comprometidos **con la excelencia y la innovación** en cada creación. Nuestra pasión por la pastelería se refleja en cada uno de nuestros productos, elaborados con los mejores ingredientes y técnicas tradicionales, combinados con una creatividad constante que nos permite ofrecer productos únicos y de la más alta calidad.

## NUESTRA FILOSOFÍA

---

Nuestra esencia radica en la artesanía, el cuidado en los detalles y la personalización. Creemos que la pastelería es una forma de arte, por lo que cada producto es preparado con dedicación y esmero para asegurar que el sabor, la textura y la presentación sean perfectos. Nuestra capacidad de adaptación nos permite trabajar mano a mano con nuestros clientes para crear productos exclusivos, ya sea para eventos especiales, catering de grandes eventos o como parte de una oferta gourmet para distribuidores.

## LO QUE NOS DISTINGUE

---

Con más de 20 años de experiencia en el sector, contamos con un profundo conocimiento de las necesidades de los profesionales y una destacada capacidad para identificar las tendencias emergentes.

## CALIDAD PREMIUM

---

Utilizamos solo ingredientes de la más alta calidad, seleccionados cuidadosamente para garantizar sabores auténticos y una experiencia culinaria superior.

## ADAPTABILIDAD Y PERSONALIZACIÓN

---

Nos especializamos en adaptarnos a las necesidades y gustos de nuestros clientes, ofreciendo soluciones personalizadas para grandes cuentas, catering y distribuidores gourmet. Cada encargo es una oportunidad para crear algo exclusivo y memorable.

## INNOVACIÓN CONSTANTE

---

Nos mantenemos a la vanguardia de las tendencias en pastelería, explorando nuevas técnicas, sabores y combinaciones para sorprender a nuestros clientes con propuestas únicas.

## SERVICIOS

---

### Catering y Grandes Eventos

Creamos productos de pastelería exclusivos para bodas, celebraciones corporativas, eventos de lujo y ocasiones especiales, siempre con el sello de calidad artesanal que nos caracteriza.

### Distribuidores Gourmet

Ofrecemos una línea premium de productos para distribuidores gourmet que buscan ofrecer lo mejor en pastelería artesanal a sus clientes. Desde bombones y galletas hasta pasteles y tartas de diseño, con empaques elegantes y presentación impecable.

### Adaptación a cada necesidad

Nos especializamos en adaptar nuestras recetas y productos a las exigencias de cada cliente, con opciones para dietas especiales, sabores personalizados y formatos exclusivos.

## COMPROMISO CON EL CLIENTE

---

Entendemos que cada cliente es único, por eso, trabajamos estrechamente con cada uno para asegurarnos de que nuestras creaciones cumplan con sus expectativas más exigentes. Nos enorgullece ofrecer un servicio al cliente excepcional, con atención personalizada y entrega puntual.

## CONCLUSIÓN

---

En Artisan Pastry, nuestra pasión por la pastelería artesanal y nuestra dedicación al detalle nos han permitido posicionarnos como una empresa de referencia en el sector. Ya sea para grandes eventos, catering exclusivo o para distribuidores gourmet, podemos garantizar que cada uno de nuestros productos es una obra maestra que cautivará a sus clientes y hará que cualquier ocasión sea aún más especial.

## CONTÁCTANOS

---

Si buscas la calidad y la elegancia de la pastelería artesanal, no dudes en ponerte en contacto con nosotros. Estamos listos para llevar tus ideas a la realidad con sabor y creatividad.





PETITS FOURS

### MINI TABLETA DE CHOCOLATE BLANCA

Cacao con leche aroma vainilla, especias, sal, curry, mostaza y jengibre.

**COD. 1013**

1,25 kg caja 210 uds.



### MINI TABLETA DE CHOCOLATE

Chocolate caramelo, crumel de chocolate,espéculos,soja y almendras.

**COD. 1014**

1,25 kg caja 210 uds.



### MINI TABLETA DE CHOCOLATE

Chocolate caramelo, crumel de chocolate,espéculos,soja y almendras.

**COD. 1014**

1,25 kg caja 210 uds.





### ROQUITA DE ALMENDRA CARAMELO

Con almendra, caramelo y  
aroma de almendras.



**COD. 1000**

📦 1,00 kg caja 📦 180 uds.

### ROQUITA DE VAINILLA, SOJA, YOGUR Y FRAMBUESA

Con manteca de cacao, leche  
con aroma natural de vainilla,  
soja, harina de trigo, yogur y  
frambuesa.



**COD. 1003**

📦 1,25 kg caja 📦 180 uds.

### ROQUITA DE CRUMBEL CACAO

Cacao del 60% con crumble  
de chocolate.



**COD. 1004**

📦 1,25 kg caja 📦 180 uds.



### BOCADO CARROT CAKE

Bizcocho jugoso de zanahoria y almendra, con suprema de queso con de cremoso de mandarina y mango.



**COD. 0298**

📦 1,35 kg caja 📦 48 uds.

### BOCADO 3 CHOCOLATES

Bizcocho húmedo de chocolate, con de crema de chocolate negro y almendras, con una fina capa de chocolate.



**COD. 0298**

📦 1,35 kg caja 📦 48 uds.

### BOCADO GRUYER

Crema de queso oveja, con efecto aterciopelado y compota de frutos rojos.



**COD. 0298**

📦 1,35 kg caja 📦 48 uds.

INDIVIDUALES

### MIL HOJAS DE HOJALDRE CARAMELIZADO

Finas laminas de crujiente hojaldre de mantequilla caramelizado con nata y crema pastelera. Decorado con azúcar glas.

**COD. 1006**

🕒 90 g 📦 15 uds.



### DELICIA ATERCIOPELADA DE YUZU Y MANDARINA

Mousse de Yuzu (Citríco asiático) relleno de mandarina de sicilia sobre una deliciosa galleta sablé.

**COD. 1007**

🕒 70 g 📦 18 uds.



### SENSACIÓN CHOCOLATE

Mousse de chocolate negro y blanco bizcocho bañado de chocolate y decorado con fruto rojo y variedad de chocolates.

**COD. 1008**

🕒 90 g 📦 18 uds.





### VELOUR DE CHOCOLATE

Mousse de chocolate recubierto por fina capa de chocolate crujiente y decorado con Velour de chocolate.

**COD. 1009**

📏 80 g 📦 15 uds.



### VOLCÁN DE CHOCOLATE

Mousse de avellanas con un corazón de chocolate líquido y rico bizcocho de chocolate.

**COD. 1010**

📏 85 g 📦 18 uds.





### MANZANA DE CANELA

Mousse de canela, con interior de dados de manzana confitado y caramelizados, con base de sable de vainilla dulce.

**COD. 0487**

🕒 90 g 📦 15 uds.



### PANNACOTA DE FRUTOS ROJOS

Nata cocida y aromatizada con caviar de vainilla y ramas de canela, con cremoso de frutos rojos y base de galleta crumble de almendra.

**COD. 0485**

🕒 120 g 📦 15 uds.



### MANDARINA SEVILLA

Crema de queso de mandarina, con interior de compota de mandarina, con base de galleta crumble de cacao y sal.

**COD. 0208**

🕒 130 g 📦 15 uds.





### HELADON'T ARTISAN

Mousse suave de chocolate negro con caramelo salado, bañado con una fina capa de chocolate y terminado con efecto aterciopelado.

**COD. 0486**

🕒 90 g 📦 14 uds.



### HELADON'T FRUTOS ROJOS

Bavaroise de chocolate blanco con interior de cremoso de frutos rojos, con una capa de chocolate blanco y terminado con efecto aterciopelado rojo.

**COD. 0305**

🕒 100 g 📦 14 uds.



### FANTASÍA CHOCOLATE

Biscocho húmedo de chocolate, con crema de chocolate negro y almendras y con crujientes y finas capas de chocolate.

**COD. 0489**

🕒 120 g 📦 16 uds.





## TARROS

### TARRO DE TIRAMISÚ

Tiramisu individual en frasco de cristal. Hecho con bizcocho savoiardi, crema de mascarpone, café infusionado y un toque de cacao.

**COD. 2001**

📏 85 g 📦 12 uds.



### TARRO LEMON PIE

Lemon pie individual en frasco de cristal. Hecho con crema de limón, merengue y crumble de mantequilla.

**COD. 2002**

📏 85 g 📦 12 uds.



### TARRO CARROT CAKE

Carrot cake individual en frasco de cristal.

**COD. 2003**

📏 85 g 📦 12 uds.



## TARTAS



### RED VELVET

Bizcocho de terciopelo cubierto de queso crema y virutas de chocolate blanco.

**COD. 47729**

🍷 1350 g 🍷 3 uds.



### CARROT CAKE

Tradicional tarta de zanahoria con canela, queso fresco y nueces.

**COD. 47227**

🍷 1380 g 🍷 3 uds.



### CRUMBLE DE MANZANA Y CARAMELO

Dados de manzana con crema, base hojaldrada y gran capa de caramelo.

**COD. 47810**

🍷 1800 g 🍷 4 uds.





### CAKE BIZCOCHO DOBLE CHOCOLATE

Esponjoso bizcocho con relleno de chocolate y abundante cobertura de chocolate.



**COD. 50980**

 1400 g  3 uds.

### BROWNIE CHOCOLATE

Bizcocho chocolate brownie con crumble, nueces y caramelo.



**COD. 53316**

 2350 g  3 uds.

## TARTALETAS

**TARTALETA DE LIMÓN  
CON MERENGUE**

Tartaleta artesana hecha con avena y rellena de merengue y limón.

**COD. 2001**

 70 g  27 uds.

**TARTALETA DE  
NUECES PECANAS**

Tartaleta artesana con una base hecha de avena rellena de crema y nueces pecanas cubiertas de miel.

**COD. 2002**

 60 g  27 uds.

**TARTALETA DE  
MANZANA ARTESANA**

Tartaleta artesana hecha con harina de espelta, crema y abundante manzana.

**COD. 2003**

 60 g  27 uds.

**TARTALETA DE CHOCOLATE  
Y CARAMELO SALADO**

Tartaleta artesana con base de cacao rellena de chocolate y caramelo con un toque de sal.

**COD. 2004**

 60 g  27 uds.

**Tu felicidad, nuestro ingrediente secreto**  
**De un postre hacemos tu felicidad**

*Artisan Pastry*