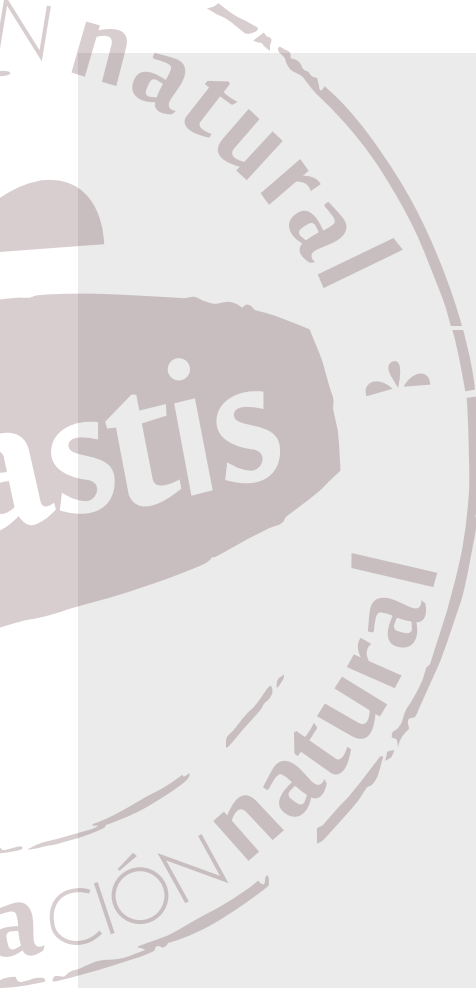




www.biopastis.com

*Placer verdadero
verdadera salud*





Indice

- Presentación pág. 3
- Planchas págs. 4/13
- Circulares pág. 14/27
- Especialidades pág. 28/37
- Tartas Americanas pág. 38/49
- Breakfast Cakes pág. 50/55



Una Familia, BioPastis

A family, BioPastis

Desde 1989, BioPastis elabora repostería monoporcionada en frío para menú de catering y carta de restauración/hostelería. A partir de 1997 se incluyeron productos de repostería horneada. Con el objetivo de cubrir la evolución de los mercados alimentarios, desde 2011 se elaboran pastelería salada que completan nuestra oferta general de productos. En 2012 BioPastis haciendo honor a su nombre, se lanza a desarrollar producto ecológico y Bio, los cuales empezará a lanzar a principios del 2014.

Con la creación de cada uno de nuestros alimentos intervienen un recocinero, un biólogo especialista en nutrición y un director de producto. La intervención de cada uno de ellos garantiza, por un lado, la perfecta adecuación del alimento a las necesidades nutricionales del consumidor y, por otro, la exclusiva intervención de materia primas y procesos de elaboración naturales.



En el mismo lado de la mesa

In the same side of the table

La experiencia de BioPastis en la elaboración de alimentos se traslada al cliente a través de proyectos y productos especialmente creados para satisfacer su demanda. BioPastis ofrece a las empresas y profesionales del sector de la alimentación soluciones adaptadas a la recetas y los formatos que el cliente necesita.

I+D+I. BioPastis SOLUCIONA cada día las necesidades de los clientes a los que provee, con un departamento de INVESTIGACIÓN entregado 100% al CLIENTE al cual ayuda, plasmando sus necesidades, en SOLUCIONES reales de producto.

BioPastis experience in the elaboration of food is passed to the customers through projects and special products created to fulfill their requests. BioPastis offers the companies and professionals of feeding sector solutions adapted to the recipes and the formats needed by the customers.

I+D+I. BioPastis solves every day the needs of the clients with an investigation department 100% involved in the client, turning their necessities into actual products.

Since 1989, BioPastis makes cold singled-portion pastry-making for caterings and restaurant and hotels menus. From 1997 baked pastry-making products were included. With the aim of following the evolution of the feeding market, since 2011 saltry pastry-making is manufactured to complement our general products offer. In 2012 BioPastis, honoring his name, starts the development of ecological and Bio products, which will be released at the beginning of 2014.

In the creation of every of our feeds, a cook, a biologist expert in nutrition, and a product director are involved. The intervention of each of them guarantees, on the one hand, the perfect fit of the food to the nutritional needs of the consumer, and on the other hand, the exclusive intervention of raw materials and natural elaboration processes.



Un buen postre es como una sinfonía, siempre me gusta decirlo. Los instrumentos adecuados, las notas justas...

A good dessert is like a symphony, I always mean it. The suitable instruments, the accurate musical notes...

Si has sabido componer tu obra, el público la gozará con intensidad y emoción. Pero sin que nadie lo advierta, como la música, el buen postre te alimenta mientras lo disfrutas.

If you know how to create your work, the audience will enjoy it with intensity and emotion. But without being noticed, as also happens in music, the good dessert feeds you while you are enjoying it.

Lorena García
Repostera / Cocinera



Plancha





Food Service

Chocolate

Plancha con base de bizcocho de chocolate, rellena de capas de una deliciosa mousse de chocolate decorado con una atractiva cobertura de chocolate negro.

Sheet of chocolate biscuit base, filled with layer of delicious mousse chocolate, decorated with an attractive cover of black chocolate.



Limón

Plancha con base de bizcocho, rellena con una suave mousse de limón, decorada con una atractiva cobertura de limón.

Sheet of biscuit base, filled with a Soft lemon mousse, decorated with an attractive lemon coverage.



Fresa

Plancha con base de bizcocho, rellena con una suave mousse de limón, decorada con una atractiva cobertura de limón.

Sheet of biscuit base, filled with a Soft lemon mousse, decorated with an attractive lemon coverage.



Coco

Plancha con base de bizcocho sabor coco decorada con coco rallado.

Sheet of biscuit base coconut flavor, decorated with grated coconut.



Food Service



Tiramisú

Plancha con base de bizcocho mojado en café y relleno de tiramisú decorada con cacao.

Sheet of biscuit base soaked in coffee and decorated with cocoa.



Plátano

Pastel con base de bizcocho de vainilla relleno de una mousse de plátano y decorado con mermelada de plátano.

Cake with vanilla biscuit base, filled banana mousse and decorated banana jam.



Nata Almendrada

Plancha con base de bizcocho relleno y decorado de mousse de nata y almendras laminadas en superficie.

Sheet of sponge base filled with a delicious mousse with cream almonds rolled surface.



Queso Arándanos

Plancha con base de bizcocho y mousse de queso y cubierta de una crema de arándanos en la parte superior.

Sheet of mousse cake base cheese, topped with blueberry cream the top, giving it an attractive appearance





Food Service

Queso Frambuesa

Plancha con base de bizcocho y mousse de queso y cubierta de una crema de frambuesas en la parte superior, dándole un atractivo aspecto.

Sheet of biscuit base and mousse cake of cheese and cream cover raspberries on top, giving an attractive look.



1,8Kg. +/- 5%



300x400x040



54/72



1 und.

Ref. 02008009



San Marcos

Plancha con base de bizcocho y capas de ganaché de chocolate, nata, yema y crocanti.

Sheet of biscuit base, with layer of chocolate, cream, yolk and crunchy.



1,8Kg. +/- 5%



300x400x040



54/72



1 und.

Ref. 02008007



Plancha Café

Plancha con base de bizcocho relleno de café, decorado en superficie con espejo y canela.

Sheet base with sponge cake decorated with coffee on mirror and cinnamon in the surface.



1,8Kg. +/- 5%



300x400x040



54/72



1 und.

Ref. 02008010



Plancha Selva Negra

Pastel con base de bizcocho de chocolate relleno de nata y cerezas, decorado con unas virutas de chocolate y azúcar glacé.

Cake with chocolate biscuit base filled with cream and cherry.



1,8Kg. +/- 5%



300x400x040



54/72



1 und.

Ref. 02008012



Gourmet



Ponche Toledano

Postre típico relleno de un suave mousse de chocolate y mazapán de Toledo.

Dessert typical soft mousse filling chocolate and marzipan from 'Toledo', Spain.



2,6Kg. +/- 5%



300x400x040



54/72



1 und.

Ref. 02008080

Tradicional Manzana

Plancha con base de bizcocho, cubierto de crema pastelera y manzana (20%).

Sheet based on cake covered with a layer of apple cream.



1,5Kg. +/- 5%



300x200x030



40



1 und.

Ref. 02008085



Queso Fresco y Frambuesa

Plancha con base de un esponjoso bizcocho de vainilla, rellena de una mousse de queso fresco (30%) y recubierta de frambuesas enteras.

Sheet basis of a sponge cake vanilla mousse stuffed fresh cheese (30%) and covered with raspberries whole and a delicious raspberry sauce.



1,5Kg. +/- 5%



300x200x030



40



1 und.

Ref. 02008017



Melocotón y Almendra

Plancha con base de bizcocho, cubierto con una capa de crema pastelera, decorado con melocotón (18%) y almendra.

Sheet based on cake covered with a layer of cream and decorated with peach (18%) and almond.



1,6Kg. +/- 5%



300x200x030



40



1 und.

Ref. 02008019





Gourmet

Manzana Streusel

Plancha con base de bizcocho, rellena con una suave crema de canela con trozos de manzana (59%) y pasas.
Sheet based on cake filled with soft cream cinnamon with apple slices (59%) and raisins.

 1,5Kg. +/- 5%  300x200x030  40  1 und. Ref. 02008020



Pastel Musico (Cake)

Contundente bizcocho de vainilla horneado. Decorado con frutos secos, almendras, nueces, avellanas, pipas de calabaza y azúcar moreno.
Blunt baked vanilla cake. Decorated with nuts, almonds, walnuts, hazelnuts, pumpkin seeds and brown sugar

 2,4Kg. +/- 5%  300x400x030  30  1 Ref. 02012056



Gourmet

Plancha Zanahoria Migas

Plancha tradicional de Zanahoria, con esponjoso bizcocho cake de zanahoria y crema de queso. Decorado con migas de galleta Digestive.
Traditional Carrot Plate, with spongy cake carrot cake and cream cheese. Decorated with Digestive cookie crumbs.

 1,8Kg. +/- 5%  300x400x030  54/72  1 und. Ref. 02024009



Plancha Red Velvet Dust

Plancha red velvet, con esponjoso bizcocho cake de cacao y crema de queso estilo americano. Decorado con ondas y migas de bizcocho Red Velvet.
Red velvet griddle, with spongy cake of cocoa cake and cream of American style cheese. Decorated with waves and sponge crumbs Red Velvet.

 1,8Kg. +/- 5%  300x400x030  54/72  1 und. Ref. 02024010



Plancha Chocolate Cake

Plancha tradicional de Chocolate, con esponjoso bizcocho cake y mouse de chocolate. Decorado con ondas y migas de bizcocho de chocolate.
Traditional Chocolate plate, with spongy cake cake and chocolate mousse. Decorated with waves and crumbs of chocolate sponge cake.

 1,8Kg. +/- 5%  300x400x030  54/72  1 und. Ref. 02024011



Planchas Semifrías

Planchas Semifrías



Gourmet

Brownie

Plancha con base de bizcocho elaborada con una combinación equilibrada de chocolate negro, huevos y mantequilla, decorada en superficie con nueces.
Sheet made with biscuit base a balanced mix of black chocolate, eggs and butter, decorated surface nutty.



1,8Kg. +/- 5%



300x400x030



54/72



1 und.

Ref. 02008013



Plancha Manzana Pasas

Pastel esponjoso de manzana con pasas.
Apple sponge cake with raisins.



1,8Kg. +/- 5%



300x400x030



54/72



1 und.

Ref. 02008014



Coca de Almendra

Plancha con base de bizcocho sabor vainilla y decorada en superficie con almendra y azúcar glacé.
Sheet base with vainilla and almond flavored cake, decorated on the surface, with almond and icing sugar.



1,8Kg. +/- 5%



300x400x030



54/72



1 und.

Ref. 02008015



Coca de Limón

Plancha con base de bizcocho elaborada con limón y semillas de amapolas.
Sheet with base of sponge cake made with lemon flavored and poppy seeds.



1,8Kg. +/- 5%



300x400x030



54/72



1 und.

Ref. 02008016



Gourmet



Pastel Chocolate Blanco y Frambuesas

Bizcocho de chocolate con relleno de una suave crema de chocolate blanco y frambuesas.
Sponge cake of chocolate with a smooth filling cream white chocolate and delicious raspberries.



2,6Kg. +/- 5%



300x400x030



54/72



1 und.

Ref. 02008086

Pastel Banana Toffee

Delicioso bizcocho de toffee relleno de suave crema de plátano y cubierto de escamas de chocolate y migas de mantequilla.
Delicious toffee sponge cake filled with smooth banana cream and covered with scales chocolate crumbs and butter.



2,6Kgs. +/- 5%



300x400x030



54/72



1 und.

Ref. 02008083

Crema de Melocotón con Crujiente de Almendras y Coco

Esponjoso bizcocho de almendra con relleno de compota de melocotón y cubierto de un crujiente de almendra y coco.
Almond sponge cake with filling peach compote and covered with a crunchy almond and coconut.



2Kgs. +/- 5%



300x400x030



54/72



1 und.

Ref. 02008087

Bizcocho de Higos con Chocolate y Crujiente de Soja

Delicioso bizcocho de higos relleno de una suave crema de chocolate y cubierto de crocanti.
Delicious cake stuffed figs smooth chocolate cream and covered in crunchy.



2,6Kgs. +/- 5%



300x400x030



54/72



1 und.

Ref. 02008088

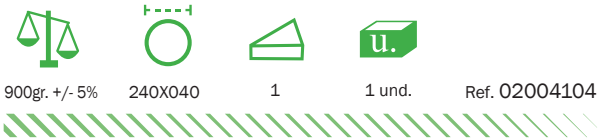


Tartas Circulares



Tarta de Limón

Tarta elaborada con base de bizcocho y rosetas de nata sabor limón en superficie, decorada con chocolate blanco y bolas de arroz bañadas en chocolate con leche.
Cake made with base of sponge cake and lemon flavored rosettes on the surface, decorated with white chocolate and rice balls dipped in milk chocolate.



Tarta de Coco

Tarta elaborada con base de bizcocho y rosetas de nata sabor coco en superficie, decorada con rayado de coco y trozos de chocolate blanco.
Cake made with a base of sponge cake and rosettes of creamy coconut cream on the surface, decorated with striped coconut and pieces of white chocolate.



Tarta de Fresa

Tarta elaborada con base de bizcocho y rosetas de nata sabor fresa en superficie, decorada con chocolate blanco y chellies en superficie.
Cake made with base of sponge cake and strawberry flavored rosettes on the surface, decorated with white chocolate and chellies on the surface.



Tarta de Plátano y Caramelo

Tarta elaborada con base de bizcocho y rosetas de nata sabor a plátano en superficie, decorada con chocolate blanco y rallado de dulce de leche.
Cake made with base of sponge cake and cream rosettes on the surface, decorated with white chocolate and grated milk caramel.



Tarta de Queso Frambuesa

Tarta elaborada con base de bizcocho y rosetas de nata sabor frambuesa, cubierta con una fina capa de mermelada de frambuesa, decorada en superficie con frambuesas enteras.
Cake made with base of sponge cake and raspberry flavored rosettes, covered with a thin layer of raspberry jam, decorated on the surface with whole raspberries.



Tarta de Queso Arándanos

Tarta elaborada con base de bizcocho y rosetas de nata sabor arándanos, cubierta con una fina capa de mermelada de arándanos, decorada en superficie con arándanos rojos y negros.
Cake made with a base of sponge cake and blueberry-flavored rosettes, covered with a thin layer of blueberry jam, decorated on the surface with red and black cranberries.



Tarta de Chocolate

Tarta elaborada con base de bizcocho y rosetas de nata sabor chocolate, decorada en superficie con chocolate y espolvoreado de cacao.
Cake made with base of sponge cake and chocolate flavored rosettes, decorated on chocolate surface and sprinkled with cocoa.



Tarta Selva Negra

Tarta elaborada con base de bizcocho y rosetas de nata, decorada en superficie con chocolate, chellies y espolvoreado de azúcar glasé.
Cake made with base of sponge cake and cream rosettes, decorated on chocolate surface, chellies and sprinkled with icing sugar.



Food Service

Tarta de Tiramisú

Tarta de café, queso mascarpone, con una fina capa de cacao.

Coffee cake, mascarpone cheese, cream with a thin layer of cocoa.



Tarta San Marcos

Original y deliciosa tarta de bizcocho y trufa, decorada en superficie con yema, rosetas de nata y crocante de almendra.

Original and delicious cake truffle cake, decorated in surface with yolk, rosettes of cream and almond crocanti.



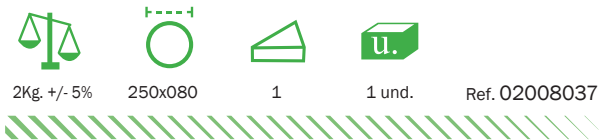
Gourmet



Tartón Reina

Tarta de chocolate y nata con una fina capa de yema, zocada con un crujiente de almendras en el zócalo y decorada con rosetas de nata y fresa.

Chocolate and cream cake with a thin layer of yolk, with a crunch of almonds in the plinth and decorated with rosettes of cream and strawberry.



Chocolate Fudge

Tarta fudge elaborada con un esponjoso bizcocho de chocolate, intercalando capas de fudge y chocolate y bizcocho, recubierta por una cobertura de chocolate y decorada con pequeñas pepitas de chocolate en zócalo y superficie.

Fudge cake made with a spongy chocolate sponge cake, layering chocolate fudge and cake, covered by a chocolate coating and decorated with small chocolate nuggets on a baseboard and surface.



Tartón Infantil Chocolate

Tarta de dos capas de bizcocho de chocolate intercaladas con una deliciosa mousse de chocolate. Decorada en superficie de chantilly y cacao. Dándole un toque especial con láminas de sus dibujos favoritos. *Cake of two layer of chocolate cake interspersed with a delicious mousse chocolate. Decorated in surface and chantilly cocoa. Giving a twist to Print of your favorite cartoon.*



Tartón Infantil Fresa

Tarta de dos capas de bizcocho de vainilla, intercaladas con una suave mousse de fresa. Decoradas en superficie con chantilly. Dándole un toque especial con lámina de dibujos originales.

Two layer of cake vanilla cake interspersed with a soft strawberry mousse. decorated Surface with chantilly. Giving a touch especially sheet original drawings.





Gourmet

Tartón de Selva Negra

Pastel compuesto de dos capas de bizcocho de chocolate intercaladas de una crema de frambuesas y nata. Todo cubierto de una crema chantilly, virutas de chocolate y guindas. *Chantilly, virutas de chocolate y guindas Pie consists of two layer of sponge interspersed with chocolate cream raspberries and cream. All covered in a cream chantilly, chocolate chips and cherries.*



2Kg. +/- 5%



250x080



1



1 und.

Ref. 02008040



Tartón de Delicia Chocolate

Tarta con varias capas de bizcocho, rellena de trufa con un crujiente zócalo y decoración con virutas de chocolate blanco. *Cake with various layer of cake filled truffle with a crunchy base and decorated with white chocolate chips*



2Kg. +/- 5%



250x080



1



1 und.

Ref. 02008042



Tartón de Sacher

Tres combinaciones de chocolate (60%) bajo distintas formas: bizcocho, trufa y ganache. Con una suave capa de compota de albaricoque y decorada en superficie con una cremosa cobertura de chocolate sacher. *Three combinations of chocolate (60%) various forms: cake, truffles and ganache. With a soft layer of apricot compote and decorated on the surface with a creamy coating of chocolate sacher.*



2Kg. +/- 5%



250x080



1



1 und.

Ref. 02008043



Tartón de Zanahoria

Rica tarta compuesta de bizcocho de zanahoria, pasas con un relleno de queso. Decorada con coco y una cobertura naranja. *Cake made of sponge carrot cake and Raisins, with a cheese filling. Decorated with coconut and an orange co-verture.*



2Kg. +/- 5%



250x080



1



1 und.

Ref. 02008060



Gourmet



Cheesecake Cookies

Tradicional tarta de queso, con una deliciosa y crujiente base de galleta de chocolate. Todo cubierto de Chantilly y trozos de cookies. *Traditional cheesecake with a delicious and crunchy chocolate cookie base. all covered Chantilly and chunks of cookies.*



1,7Kg. +/- 5%



240x050



12/14



1 und.

Ref. 02008104

Tartón de Tiramisú

Tarta de café, queso Mascarpone, nata y vino Marsala con una fina capa de cacao. *Delicious coffee cake, Mascarpone cheese, cream and wine Marsala with a thin layer of cacao.*



2Kg. +/- 5%



250x080



1



1 und.

Ref. 02008038



Tartón de Fresa

Compuesta por varias capas de un jugoso bizcocho intercalado con un batido de nata/fresa y decorada con un rayado de mermelada de frambuesa. *Composed of several layer of a juicy cake, interspersed with a whipped cream / strawberry and decorated with a scratch of raspberry jam.*



2Kg. +/- 5%



250x080



1



1 und.

Ref. 02008039



Tartón de Chocolate y Galleta

Tarta tradicional de galleta, montada con bizcochos de galleta rellena de mousse de chocolate. Zócalo con migas de galleta y decorada en superficie con galletas maria y miroir de caramelo. *Traditional biscuit cake set with biscuits filled with chocolate mousse. Re-covered with biscuit crumbs and decorated on the surface with classical cookies and miroir caramel.*



2Kg. +/- 5%



250x080



1



1 und.

Ref. 02008130





Tartón de Dulce de Leche

Tarta formada por esponjosos bizcochos de chocolate, rellena con mousse de dulce de leche. Zócalo con pequeños drops de cobertura de chocolate. Decorada con rosetas de mouse de dulce de leche, drops de chocolate y rallado de dulce de leche argentino. *Cake made of spongy chocolate sponges, stuffed with caramel mousse. Re-covered with small drops of chocolate topping. Decorated with mouse rosettes of caramel, chocolate drops and grated of Argentine caramel.*



2Kg. +/- 5%



250x80 mm



1



1 und.

Ref. 02008131

Tartón de Queso y Frutas del Bosque

Espectacular tarta de frutos del bosque, montada con bizcochos de vainilla rellena de mousse de queso. Zocalada con migas de bizcocho Red Velvet y decorada en superficie con frutos del bosque. *Spectacular fruits of the forest cake set with vanilla biscuits filled with cheese mousse. Re-covered with sponge cake Red Velvet and decorated on the surface with berries.*



2Kg. +/- 5%



250x80 mm



1



1 und.

Ref. 02008133

Tartón de Vainilla

Tarta montada con dos capas de bizcocho de vainilla, rellena con mousse de vainilla de Madagascar. Zócalo con granillo de chocolate blanco y decorada en superficie con rosetas de la misma mousse de vainilla, drops de chocolate blanco y migas de galleta. *Cake set with two layers of vanilla cake, stuffed with Madagascar vanilla mousse. Re-covered with white chocolate and decorated on the surface with rosettes of the same vanilla mousse, white chocolate drops and biscuit crumbs.*



2Kg. +/- 5%



250x80 mm



1



1 und.

Ref. 02008132

Tartón Massini

Tradicional tarta italiana, formada por jugoso bizcocho, mousse de nata, zócalo con crocanti de soja. Decorada en superficie con rosetas de nata y yema pastelera. *Traditional Italian, formed by juicy sponge cake, cream mousse, socle with crocanti soy. Decorated on the surface with rosettes of cream and egg yolk.*



2Kg. +/- 5%



250x80 mm



1



1 und.

Ref. 02008129

Gourmet



Gourmet



Tartón Toffe Biscuit

Dos capas, bizcocho de chocolate, nuestra genuina crema de queso con dulce de leche con bolas de arroz inflado, chocolate negro y dulce de leche. Zócalo de migas de galleta, escamas de chocolate y migas de bizcocho de chocolate. En superficie, bolas de chocolate con caramelo, chunks de cobertura de chocolate y mini cookies rellanas de crema de cacao. *Two layers, chocolate sponge cake, our genuine cream cheese with milk caramel with inflated rice balls, dark chocolate and milk caramel. Biscuit crumb plinth, chocolate flakes and chocolate sponge crumbs. On the surface, chocolate balls with caramel, chocolate covered chunks and mini cookies filled with cocoa cream.*



2Kg. +/- 5%



250x080



1



1 und.

Ref. 02008145

Tartón Cookies

Dos capas de bizcocho con cookies, rellenas de crema de vainilla; decorada con rosetas del mismo relleno, cobertura de chocolate y cookies. *Two layers of biscuit with cookies, filled with vanilla cream; decorated with rosettes of the same filling, chocolate coverage and cookies.*



2Kg. +/- 5%



250x080



1



1 und.

Ref. 02008143

Tartón Pumpkin

Dos capas de bizcocho de calabaza, rellena de nuestra crema de queso, con azúcar morena y canela. Zócalo de migas de galleta y decorada con nueces pecanas, dulce de leche y pipas de calabaza. *Two layers of pumpkin sponge, stuffed with our cream cheese, with brown sugar and cinnamon. Biscuit crumb cake and decorated with pecan nuts, dulce de leche and pumpkin seeds.*



2Kg. +/- 5%



250x80 mm



1



1 und.

Ref. 02008144

Cheesecake Frambuesa

Tradicional tarta de queso, con una deliciosa y crujiente base de galleta. Todo cubierto de una jalea de frambuesas (25%).

Traditional cheesecake with a delicious and crunchy biscuit base. All covered in a raspberry jelly (25%)



Cheesecake Dulce de Leche

Tradicional tarta de queso, con una deliciosa y crujiente base de galleta. Todo cubierto de una suave capa de dulce de leche (25%). Ingredientes de primera calidad para los gourmets más exigentes. *Traditional cheesecake with a delicious and crunchy biscuit base. All covered in a soft layer of caramel (25%). Premium ingredients for gourmets more demanding.*



Tarta Crumble Manzana y Frutos Rojos

Fina pasta sablé con una mezcla de manzanas, frambuesas y cerezas (58%). Cubierto por un crujiente crumble. *Sablé fine paste with a mixture of apples, raspberries and cherries (58%). Covered by a crunchy crumble.*



Cuña Florentina de Naranja y Almendra

Tarta sobre base de galleta molida con delicioso bizcocho de almendras y limón y un crujiente de frutos secos y naranja. *Cake based on graham crackers with delicious almond and lemon cake and a crisp dried fruits and orange.*



Cuña de Higos

Tarta sobre base pasta sable, doble relleno de una suave crema de chocolate y un bizcocho con higos.

Cake based on sable tart dough, double stuffed a soft chocolate cream and a cake with figs.



Cuña de Chocolate Blanco y Cerezas

Tarta sobre base pasta sablé, rellena de una deliciosa crema de chocolate blanco y cerezas con una crujiente capa de migas de mantequilla. *Cake based on shortbread tart dough, filled with delicious chocolate cream white and cherry with a crunchy layer butter crumbs.*



Tarta Santiago

Tradicional tarta de almendras. *Traditional almond pie of sponge cake.*



Flao Ibicenco

Tradicional postre con suave relleno de queso fresco, anís dulce y toque de hierbabuena. *Traditional dessert with soft cheese filling cool, and a hint of anise mint.*



Gourmet

Brisa de Frambuesa

Tarta con base de pasta sablé rellena de fragipane y decorada con frambuesas y mermelada de manzana.
Pie based on sablé pasta stuffed with fragipane and decorated with raspberries and apple jam.



Brisa de Manzana

Tarta de manzana con base de pasta sablé, rellena de una suave crema pastelera cubierta de manzana (40%).
Apple pie with shortbread base pasta, filled with a smooth custard apple cover (40%)



Gourmet

Gatò

Típico bizcocho mallorquín a base de almendras y huevo.
Majorcan cake based on almonds and egg.



Zanahoria Cake

Bizcocho de zanahoria con una cubierta de crema de queso y ralladura de zanahoria en superficie.
Carrot cake with a cover of cream cheese and carrot zest on the surface.



Especialidades





Gourmet

Banda de Chocolate

Postre en forma de banda con varias capas de rico bizcocho y mousse de chocolate, decorado con un ganache, viruta de chocolate blanco, trocitos de chocolate y un toque de cacao puro.

Dessert band shaped with several layer of rich chocolate mousse cake, decorated with ganache, white chocolate chip, chip chocolate and a touch of pure cocoa.



1Kg. +/- 5%



400x100x040



1



3 und.

Ref. 02008061



Banda Milhoja de Chocolate

Pastel con forma de banda con capas de hojaldre y una mousse de chocolate decorado en superficie con viruta de chocolate y caramelo.

Band-shaped cake with layer pastry and chocolate mousse Surface decorated with chocolate chip and candy.



800gr. +/- 5%



400x100x040



1



3 und.

Ref. 02008050



Banda Mar del Plata

Pastel típico en forma de banda con base de bizcocho de vainilla, mas crema pastelera, hojaldre y nata y decorado con almendra en láminas y azúcar glacé.

Typical band-shaped cake with biscuit base vanilla, more custard, pastry and cream and decorated with almonds and foil icing sugar.



900gr. +/- 5%



400x100x040



1



3 und.

Ref. 02008051



Banda de Avellana

Pastel con forma de banda a base de bizcocho de vainilla relleno de caramelo y mousse de chocolate. Decorado con una suave capa de toffe, bolitas de chocolate blanco y mini viruta de chocolate.

Cake band-shaped biscuit base Fill caramel and vanilla mousse chocolate. Decorated with a soft layer toffee, white chocolate balls and mini chip chocolate.



1 Kg. +/- 5%



400x100x040



1



3 und.

Ref. 02008062



Gourmet



Banda Milhoja de Melocotón

Pastel con forma de banda con capas de hojaldre y nata decorado en superficie con melocotón, viruta de chocolate blanco y azúcar glacé.

Band-shaped cake with layer pastry cream and decorated surface with peach, white chocolate chip and icing sugar.



900gr. +/- 5%



400x100x040



1



3 und.

Ref. 02008056

Banda Ruibarbo y Manzana

Esponjoso bizcocho de coco en forma de banda cubierto de manzana y ruibarbo.

Coconut sponge cake web shaped covered apple and rhubarb.



700gr. +/- 5%



400x100x030



1



3 und.

Ref. 02008057



Banda Grosellas y Mango

Esponjoso bizcocho de coco en forma de banda cubierto de mango y grosellas.

Coconut sponge cake web shaped handle covered and gooseberries.



700gr. +/- 5%



400x100x030



1



3 und.

Ref. 02008058



Banda Selva Negra

Tradicional postre en forma de banda con capas de bizcocho de chocolate, frambuesa y nata, decorada en superficie con viruta de chocolate y frambuesas. Con toque de azúcar glacé.

Traditional band shaped dessert with layer chocolate cake, raspberry and cream, Surface decorated with chocolate chip and Raspberries with a touch of sugar glacé.



1Kg. +/- 5%



400x100x040



1



3 und.

Ref. 02008049



Banda de Tiramisú Savoiardis

Banda formada por bizcochos savoiardis empapados con infusión de café y entre capas relleno de crema de queso mascarpone. Decorado con cacao. *Band formed by savoiard biscuits soaked with coffee infusion and between layers filled with cream of mascarpone cheese. Decorated with cocoa.*

800gr. +/- 5% 280x100x040 1 1 und. Ref. 02012061



Banda de Chocolate Naranja

Pastel con forma de banda con capas de hojaldre y una mousse de chocolate decorado en superficie con viruta de chocolate y caramelo.

Delicious band mounted on two vanilla sponge cakes filled with orange mousse, decorated with orange shine, chocolate covered lattice and orange milk cream.

800gr. +/- 5% 300x100x040 1 3 und. Ref. 02003032



Tronco de Bombón

Tronco de bizcocho flexible enrollado, relleno de mousse de chocolate, decorado con baño de cobertura de chocolate y rosetas de mousse de chocolate.

Sponge cake roll flexible, filled with chocolate mousse, decorated with chocolate covered bath and chocolate mousse rosettes.

700gr. +/- 5% 300x080 1 4 und. Ref. 02003017

Tronco de Crocanti

Tradicional bizcocho enrollado, relleno crema láctea de vainilla, decorado con brillo, crujiente de soja y rosetas de crema de vainilla.

Traditional roll-up sponge cake, filled with vanilla cream, decorated with luster, crunchy soy sauce and vanilla cream rosettes.

700gr. +/- 5% 300x080 1 3 und. Ref. 02003019



Tronco de Yema Quemada

Bizcocho enrollado de vainilla, de mousse de vainilla, decorada con yema pastelera, azúcar quemada y rosetas de mousse de vainilla.

Vanilla sponge cake, vanilla mousse, decorated with cake sprig, burnt sugar and vanilla mousse rosettes.

700gr. +/- 5% 300x080 1 4 und. Ref. 02003018



Tronco de Nata y Almendra

Delicioso tronco de bizcocho enrollado, relleno de nata con almendra y decorado con cubierta de crocanti.

Delicious cake wrapped trunk, filled with cream and decorated with almonds with a sweet cover of almond.

700gr. +/- 5% 300x080 1 4 und. Ref. 02008055



Tronco de Trufa

Tronco de bizcocho enrollado, relleno de una deliciosa mousse de chocolate y decorado con unas escamas de delicioso chocolate.

Trunk rolled sponge cake, filled with a Delicious chocolate mousse and decorated with a delicious chocolate flakes. A traditional recipe. Fondant look and irresistible taste.



Tronco de Fresa

Tronco de bizcocho enrollado, relleno de mousse de fresa y cobertura de mermelada. Decorado con virutas de chocolate.

Trunk rolled sponge cake, mousse filling strawberry with a jam cover and decorated with shavings of white chocolate.



Tronco de Yema

Tronco de bizcocho enrollado, relleno de mousse de Chocolate y cobertura de yema.

Decorado con crocanti de almendra

Trunk rolled sponge cake, mousse filling chocolate with yema cover and decorated with almond crocant.



Tronco de Moka

Tronco de bizcocho enrollado, relleno de una deliciosa mousse de café y decorado con escamas de cobertura de chocolate blanco y negro.

Swiss sponge Roll filled with a delicious mousse of coffee and decorated with chocolate topping white and dark.



Tronco de Chocolate Blanco

Tronco de bizcocho enrollado, relleno de mousse de chocolate blanco y bañado con cobertura de chocolate blanco. Decorado con crujiente de crocanti de soja.

Sponge cake roll, filled with chocolate mousse and covered with white chocolate. Decorated with crunchy soy.



Plum Cake Chocolate Naranja

Delicioso bizcocho de chocolate y naranja en un nuevo formato rectangular.

Delicious chocolate and orange cake in a new rectangular format.



Plum Cake Miel y Chocolate

Delicioso bizcocho de Miel con pepitas de Chocolate en un nuevo formato rectangular.

Honey cake with delicious nuggets Chocolate in a new Rectangle.



Plum Banana Cake

Delicioso bizcocho de plátano en un nuevo formato rectangular.

Delicious banana cake in a new rectangular format.





Food Service

Plum Cake de Arándanos

Delicioso bizcocho plumcake de vainilla y yogurt relleno con arándanos y decorado con avena y azúcar caramelizada.

Delicious vanilla and yogurt plumcake stuffed with blueberries and decorated with oatmeal and caramelized sugar.



Plum Cake de Calabaza

Delicioso bizcocho plumcake de calabaza y especias decorado con nueces, sin duda no te dejará indiferente.

Delicious pumpkin and spices plumcake decorated with nuts. It will certainly not leave you indifferent.



Plum Cake de Chocolate y Migas de Galleta

Bizcocho plumcake de chocolate decorado con crumble de migas de galleta y trozos de chocolate.

Chocolate plumcake decorated with crumble of biscuit crumbs and pieces of chocolate.



Plum Cake de Dos Chocolates

Clásico plumcake relleno de mármol de chocolate negro y blanco, decorado con pepitas de cobertura de chocolate.

Classic plumcake filled with black and white chocolate marble, decorated with chocolate covered chips.



Food Service

Plum Cake de Mandarina y Nueces

Bizcocho plumcake con sabor a mandarina y relleno con drops de chocolate negro, decorado con nueces y azúcar caramelizada.

Plumcake cake with tangerine flavor and filled with drops of dark chocolate, decorated with walnuts and caramelized sugar.



Plum Cake de Melocotón y Almendras

Bizcocho plumcake de melocotón, decorado con almendra laminada.

Peach plumcake decorated with laminated almonds.



Plum Cake de Manzana y Migas de Galleta

Bizcocho plumcake de canela y manzana, decorado con migas de galleta.

Plum cake with cinnamon and apple, decorated with biscuit crumbs.



Tartas Americanas



Rainbow Cakes

Rainbow Cake

Seis capas de bizcochos de color arcoiris con relleno de crema de queso y violetas. Decorado crema y estrellitas multicolor.

Six layer of rainbow colored sponge cake filled with cream cheese and violets. Decorated with cream and multicolor stars.



Red Velvet Cake

Cuatro capas de bizcocho red velvet con crema de queso. Decorada con migas de red velvet en zócalo, bolitas de arroz chocolateado y rayado de chocolate.

Four layer of red velvet sponge cake with cream cheese. Decorated with red velvet crumbs in socket, chopped chocolate and chocolate lollipops.



Violetas Cake

Cuatro capas de bizcocho de color morado, mermelada de arándanos, crema de queso con pasta aroma de violetas decorado en superficie con caramelos de violetas, bolas de arroz inflado y chocolate blanco. *Four layer cake, sponge cake of purple color, jam of cranberries, cream of cheese with pasta aroma of violets decorated in surface with candies of violets, balls of inflated rice and white chocolate.*



Blue Velvet

Cuatro capas de bizcocho azul, mermelada de arándanos y una de crema de queso, migas de bizcocho azul y bolas de arroz inflado de chocolate blanco. *Four layer cake, blue sponge cake, jam of cranberries and a cream of cheese, crumbs of blue sponge cake and balls of rice inflated of white chocolate.*

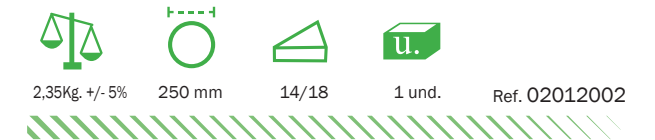


Layer Cakes



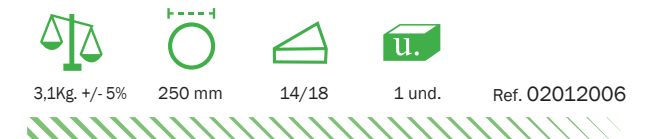
Chocolate Toffee

Cuatro capas de bizcocho de chocolate, alternando rellenos de crema de chocolate fudge y toffee. Decorado con crocanti, rayado de dulce de leche y cuadraditos de chocolate. *Four layer of chocolate sponge cake, alternating fillings of fudge and toffee chocolate cream. Decorated with crocanti, lined with dulce de leche and chocolate squares.*



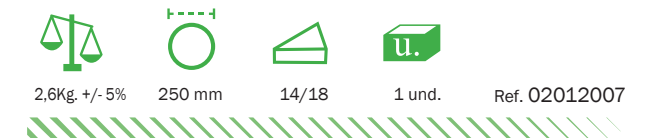
Fudge de Chocolate y Plátano Banana Fudge Chocolate

Cuatro capas de bizcocho de plátano rellenas de fudge de chocolate, decorada con rosetas del mismo relleno. *Four layer of banana sponge stuffed with chocolate fudge, decorated with rosettes of the same filling.*



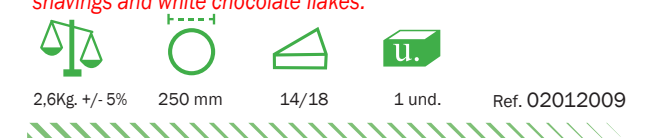
Leopard Print Cake

Cuatro capas de bizcocho de vainilla con toques de chocolate, relleno de una suave crema de frambuesa y queso, decorado en superficie con frambuesas y azúcar glasé. *Four layer of vainilla cake with touches of chocolate, filled with a soft cream of raspberry and cheese, decorated on the surface with raspberries and glacé sugar.*



Arándanos y Crema de Limón Blueberries Lemon Cream.

Cuatro capas de bizcocho con arándanos y crema de queso. Decorada con mousse de limón, virutas de fresa y escamas de chocolate blanco. *Four layer of sponge cake with blueberries and cream cheese. Garnished with lemon mousse, strawberry shavings and white chocolate flakes.*



Layer Cakes

Chocolate Blanco White Chocolate

Cuatro capas de bizcocho de vainilla relleno de mousse y ganache de chocolate blanco. Decorado en zócalo con virutas de chocolate blanco y rosetas del mismo chocolate.
Four layer of vainilla sponge cake, filled with mousse and white chocolate ganache. Decorated with rosettes of the same filling and chocolate squares.



Muerte Layer Cake Fudge Cake Chocolate

Tres capas de bizcocho, montadas en fudge de chocolate cubierta con trocitos de chocolate.
Three layer of biscuit, placed in chocolate fudge covered with chocolate chips.



Carrot Cake

Tarta tradicional de zanahoria con crema de queso, especias y nueces.
Traditional carrot cake with cream cheese, spices and nuts.



American Cookies

Tres capas de bizcocho con cookies rellenas de crema de vainilla. Decorada con rosetas del mismo relleno y cobertura de chocolate y cookies.
Three layer of sponge cake with cookies filled with vainilla cream. Decorated with rosettes of the same filling and cover of chocolate and cookies.



Layer Cakes



Caramelo Choco Cookies

Cuatro capas, bizcocho de chocolate, crema de queso con dulce de leche, entre capa y capa de relleno bolas de arroz inflado, chocolate negro y dulce de leche. Decorado en zócalo con migas de galleta, escamas de chocolate y migas de bizcocho de chocolate. En superficie, bolas de chocolate con caramelo, chunk de chocolate negro y mini cookies rellenas de crema de cacao.
Four Layer cake, chocolate cake, cream cheese with caramel, between layer and layer of filling balls of inflated rice, black chocolate and caramel. Decorated in skirting board with chookie crumbs, chocolate flakes and chocolate sponge crumbs. On the surface, chocolate balls with caramel, black chocolate chunk and mini cookies filled with cacao cream.



Pumpkin Cake

Cuatro capas, bizcocho de calabaza, relleno de crema de queso con azúcar moreno y canela. Zócalo de migas de galleta y decoración en superficie con nueces pecanas, dulce de leche y pipas de calabaza.
Four layer cake, pumpkin cake, cream cheese filling with brown sugar and cinnamon. Cookie crumbs and surface decoration with pecans, caramel and pumpkin seeds.



Ginger Cake

Cuatro capas, bizcocho de jengibre y canela, crema de queso con vainilla de Madagascar, crema de queso entre capa y capa de relleno, dulce de leche y nueces, decoración en zócalo con migas de galleta, bolas de arroz inflado y caramelo. Decoración en superficie con bolas de caramelo, espolvoreado de migas de galleta y galletas con forma de muñequito de jengibre.
Four layer cake, ginger and cinnamon biscuit, cheese cream with vegetable Madagascar, cheese cream between coat and fillet, sweet milk and nuts, decoration in zocalo with cookie, balls of inflated rice and caramel. Surface decoration with caramel balls, splend of cookie migas and cookies with shape of ginger doll.



Gateau de Chocolate Noire

Tarta especial estilo canadiense, con mezcla de culturas francesas e inglesas. Rellena con tres capas de bizcocho de chocolate, y una crema de queso con miel, azúcar morena y galleta cookie picada. Decora da con rosetas de la misma crema de queso y migas de bizcocho Red Velvet.
Special cake, Canadian style with a mixture of French and English cultures. Stuffed with three layers of chocolate cake and a cream cheese with honey, brown sugar and chopped cookie. Decorated with rosettes of the same cream cheese and crumbs of red velvet cake.





Bigger Cake

Big Original Cheesecake

Tarta de queso estilo New York cheesecake, rellena de crema de queso horneada y con base de galleta digestive.

Cheesecake, New York style cheesecake filled with baked cheese cream and based on digestive biscuit.



Linda's Fudge Cake

Espectacular tarta de crema de chocolate rellena con 6 capas de jugoso bizcocho de chocolate con drops de chocolate, y entre capas nuestra magnífica crema de fudge de chocolate. Decorada en superficie y en zócalo con crema fudge con ondas y terminada en zócalo con lágrimas de cobertura de chocolate (45%). La tarta está fabricada sólo usando cobertura de chocolate del 65% y cacao 20/22. *Spectacular chocolate cream pie filled with 6 layers of juicy chocolate cake with chocolate drops. Among the layers is our magnificent chocolate fudge cream. Decorated on the surface and in a plinth with fudge cream with waves and finished in a plinth with tears of chocolate covering (45%). The cake is made using only 65% chocolate and 20/22 cocoa cover.*



Monster Cake

Espectacular tarta, que mezcla nuestros mejores bizcochos de brownie, con nuestra especial crema fudge de chocolate y nuestro genuina New York cheesecake. Decorada con roseta, crujiente de chocolate, ganache de chocolate y rayado de caramelo. Un espectáculo de tarta que mezcla todo lo mejor de USA. *Spectacular cake that mixes our best brownie biscuits with our special chocolate fudge cream and our genuine new york cheesecake. Decorated with rosette, crunchy chocolate and chocolate striped candy bar. A cake show that mixes the best of the USA.*



American Pie



Bourbon Pecanas Pie

Tradicional tarta de New Orleans, rellena de crema con jarabe de Arce canadiense y bourbon, en superficie con nueces pecanas de origen USA. Toda ella sustentada con nuestra especial base de galleta. Esta tarta se sirve con un punto de calor y acompañada de una bola de helado de vainilla. *Traditional New Orleans pie filled with cream with Canadian maple syrup and bourbon. On the surface with pecan nuts of USA origin. All of it supported with our special cookie base. This cake is served with a heat point and accompanied by a scoop of vanilla ice cream.*



Apple Pie

Base de galleta, relleno de manzana y compota de manzana con un toque de canela, pasta quebrada.

Base of cookies, fill of apple and compote of apple with a touch of cinnamon, broken pasta.



Pineapple Pie

Base de galleta, relleno de piña y compota de piña, pasta quebrada.

Base of cookie, fill of pineapple and compote of pineapple, broken pasta.



Cheesecake

Cheesecake Frambuesa Inyectada Raspberry Cheesecake

Tarta horneada con base de galleta digestiva relleno de crema de queso con frambuesa.
Baked cake with digestive biscuit base stuffed with cream cheese and raspberry.



Cheesecake Crumble de Melocotón Crumble Peach Cheesecake

Tarta horneada con base de galleta digestiva, de crema de queso con melocotón, decorada con migas de galleta en superficie.
Baked cake with digestive biscuit base, cream cheese with peach, decorated with biscuit crumbs on the surface.



Cheesecake Crumble Cereza Crumble Cheeries Cheesecake

Tarta de crema de queso con cerezas horneada con base de galleta digestiva. Decorado con migas de galleta y un toque de azúcar glaseado.
Cream cheesecake with baked cherries with digestive biscuit base. Decorated with cookie crumbs and a dash of icing sugar.



Cheesecake Vainilla de Magadascar Magadascar Vainilla Cheesecake

Tarta de crema de queso con vainilla de Magadascar, horneada con base de galleta digestiva. Decorada con mousse de la misma vainilla y un toque de cacao.
Cream cheese cake with vanilla from Madagascar, baked with digestive biscuit base. Decorated with mousse of the same vanilla and a touch of cocoa.



Cheesecake

Cheesecake Chocolate Chocolate Cheesecake

Tarta horneada con base de galleta digestiva, crema de queso y fudge de chocolate. Decorada con crema, trocitos de brownie, chocolate blanco y un toque de cacao.
Baked cake with digestive biscuit base, cream cheese and chocolate fudge, decorated with cream, bits of brownie, white chocolate and a touch of cocoa.



Cheesecake Manzana Apple Cheesecake

Tarta de crema de queso y manzana horneada con base de galleta digestiva, decorada con manzana caramelizada.
Cream cheese cake and baked apple with digestive biscuit base, decorated with caramelized apple.



Cheesecake Nueces y Dulce de Leche Caramel & Walnuts Cheesecake

Tarta de crema de queso y nueces, horneada, con base de galleta digestiva, decorada con dulce de leche, roseta de chocolate fudge y nueces.
Cheese and walnut cake with digestive biscuit base, decorated with caramel, fudge chocolate rosettes and walnuts.



Cheesecake New York

Tarta horneada con base de galleta Digestive y crema de queso.
Baked cake with Digestive biscuit base and cream cheese.





Cheesecake Frambuesa No Baked

Tarta de queso y frambuesa, con nata pura y queso crema, sin hornera, con base de galleta digestive y mantequilla. Decorada con veteado de mermelada de frambuesa. Esta tarta es 100% sin grasa de palma. *Cheese and raspberry pie with pure cream and unbaked cream cheese, based on digestive biscuit and butter. Decorated with raspberry jam marbling. This cake is 100% palm free.*



Cheesecake Chocolate Mármol No Baked

Tarta de queso y chocolate, con nata pura y queso crema en la capa superior y en la parte inferior queso crema y chocolate, sin hornera, con base de galleta digestive y mantequilla. Decorada con veteado de crema de chocolate. Esta tarta es 100% sin grasa de palma. *Cheese and chocolate cake with pure cream and cream cheese in the top layer and in the bottom cream cheese and chocolate, without baking, based on digestive biscuit and butter. Decorated with chocolate cream veining. This cake is 100% palm free.*



Cheesecake Dulce de Leche No Baked

Tarta de queso y Dulce de leche, con nata pura y queso crema en la capa superior y en la parte inferior queso crema y dulce de leche, sin hornera, con base de galleta digestive y mantequilla. Decorada con veteado con dulce de leche. Esta tarta es 100% sin grasa de palma. *Cheesecake and sweet milk, with pure cream and cream cheese in the top layer and in the bottom cream cheese and sweet milk, without baking, based on digestive biscuit and butter. Decorated with veined with sweet milk. This cake is 100% palm free.*



Cheesecake Dulce de Leche

Tarta horneada con base de galleta Digestive, de crema de queso y decorada con dulce de leche. *Baked cake with Digestive cookie base, of cream cheese and decorated with sweet milk.*



Cheesecake

Cheesecake



Carrot Cheesecake

Bizcocho de zanahoria y crema de queso, terminado con una capa de cheesecake, decoración en zócalo con migas de galleta, rosetas de crema de queso y tres zanahorias de chocolate. *Sponge cake of carrot and cream of cheese, finished with cheesecake's layer, decoration in socle with crumbs of cookie, small roses of cream of cheese, and three chocolate carrots.*



Peanut Butter Cheesecake

Bizcocho de chocolate, mantequilla de cacahuete, fudge de chocolate, terminando con una capa de cheesecake, escamas de chocolate, rallado de cobertura blanca y rosetas en superficie de praliné de avellanas. *Sponge cake of chocolate, butter of peanut, fudge of chocolate, ending with cheesecake's layer of chocolate, grated of white coverage and small roses in surface of praline of hazelnuts.*



Lemon Raspberry Cheesecake

Bizcocho de vainilla inyectado con sabor frambuesa, crema de queso, terminando en una capa de cheesecake inyectado con mermelada sabor frambuesa, rosetas de crema de queso y frambuesa granulada deshidratada. *Sponge cake of vainilla injected with flavor raspberry, cream of cheese, finishing in cheesecake's layer injected with jam flavor rapsberry, small roses of cream of cheese and granulated dehydrated raspberry.*



Breakfast Cakes



Breakfast Cakes



Yogurt Coco y Piña

Delicioso y jugoso bizcocho de yogurt, decorado en superficie con rayado de coco.

Delicious and juicy yogurt cake, decorated on the surface with grated coconut.



Fabiola Chocolate y Vainilla

Vainilla & Chocolate Fabiola

Bizcocho de chocolate marmoleado con vainilla,
decorado con escamas de chocolate.

Marinated chocolate cake with vainilla, decorated with chocolate flakes.



Chocolate Naranja

Orange & Chocolate

Delicioso bizcocho de chocolate, decorado en superficie con gajos enteros de naranja confitada.

Delicious chocolate cake, decorated on the surface with whole segments of candied orange.



Breakfast chocolate y pasta de coco

Breakfast and coconut pasta breakfast

Delicioso bizcocho de chocolate mezclado con pasta de coco, bañado con una ganache de chocolate y coco rallado.

Delicious chocolate sponge cake mixed with coconut paste, bathed with chocolate ganache and grated coconut.



Breakfast Cakes



Doble Chocolate

Delicioso bizcocho de chocolate bañado en superficie con una cobertura de chocolate y rayado de chocolate blanco.

Delicious surface-bathed chocolate cake with a chocolate coating and white chocolate line.



Manzana Cake

Apple Cake

Jugoso bizcocho de manzana con manzana
y brillo en superficie.

Juicy apple cake with apple and shine on surface.



Breakfast Nueces Manzana y Pasas Apple Nuts and Raisins Breakfast

Tradicional bizcocho vainilla relleno de pasas,
manzana y decorado con nueces troceadas

Traditional vanilla cake filled with raisins, apples and decorated with chopped nuts.



Breakfast Yogurt Frambuesa

Yogurt Raspberries Breakfast

Esponjoso y suave bizcocho de yogurt, relleno de frambuesas silvestre y decorado con rallado de chocolate blanco.

Spongy and soft yogurt cake, filled with wild raspberries and decorated with grated white chocolate.





Breakfast Cakes

Yogurt Café y Chocolate Mármol

Coffee and chocolate marble breakfast

Delicioso bizcocho marmoleado de café y chocolate, decorado con pepitas de chocolate.
Delicious marbling cake made of coffee and chocolate, decorated with small chocolate pierces.



Breakfast de Arándanos

Berries Breakfast

Delicioso bizcocho de vainilla relleno de grosellas rojas y negras y decorado con azúcar glasé.
Delicious vanilla cake filled with red and black currants and decorated with icing sugar.



Breakfast Limón y Chocolate Blanco

Lemon and white chocolate breakfast

Esponjoso bizcocho de limón, bañado un ganache de chocolate blanco y decorado con pepitas de chocolate blanco.
Spongy lemon cake bathed in white ganache chocolate and decorated with white chocolate pieces.



PLANCHAS
TARTAS CIRCULARES
ESPECIALIDADES
TARTAS AMERICANAS
BREAKFAST CAKES



+ 34 925 180 903 / 4
www.biopastis.com