

Colección
Panaderías y pastelerías
2023-2024



Fabricante de pastelería

La Compagnie des Desserts es una empresa fabricante comprometida con la calidad y el savoir-faire artesano, apostando siempre por la innovación.



FABRICACIÓN **ARTESANA**

Nuestros pasteleros elaboran nuestra pastelería en obradores artesanos respetando las reglas de elaboración artesana. El merengue, la nata montada, la cobertura, el relleno y el acabado...¡ Todo está hecho a mano! Además, ofrecemos recetas elaboradas en colaboración con Philippe Urraca, reputado Maestro Pastelero francés.

PERFECTO EQUILIBRIO ENTRE **TRADICIÓN** **E INNOVACIÓN**

Combinamos artesanía y pasión para conservar la pura tradición pastelera francesa hasta la pastelería anglosajona, buscamos la innovación en los productos y en los procesos de fabricación, sin renunciar a los sabores tradicionales. Elaboramos nuestra pastelería con el propósito de ofrecer formatos adaptados a los diferentes momentos de consumo, sean a la mesa o para llevar, minis o maxi, individual o para compartir.

COMPROMISO **CON LA CALIDAD**

Nuestras gamas de productos determinan nuestra personalidad como pasteleros. Aunque cada gama puede servir a un nicho específico de clientes, todas tienen el firme compromiso de ofrecer la máxima calidad.



La Croquanterie
Midi-Pyrénées Pâtisseries



La Croquanterie
Le Gourmet Parisien

Novedades



Novedades



**BARQUITA CHOCOLATE
CARAMELO**

4807 - p. 9



BARQUITA LIMÓN

4805 - p. 9



**BARQUITA FRAMBUESA
PISTACHO**

4806 - p. 9



**MOUSSE LECHE
MERENGADA**

160168 - p. 11



MOUSSE YOGUR FRESA

160169 - p. 11



CUBO FRAMBUESA

IC18582 - p. 11



CUBO CHOCOLATE

IC18583 - p. 11

Novedades



MUFFIN DE COCO

IC18584 - p. 13



MUFFIN DE CHOCOLATE

IC18585 - p. 13



MUFFIN DE CARAMELO

IC18586 - p. 13



PASTEL DE LA ABUELA

4796 - p. 16



BIZCOCHO COCO PIÑA

IC18182 - p. 16



TARTA TERCIOPELO

IC18117 - p. 21



TARTA DE ZANAHORIA

IC18118 - p. 21



TARTA MUERTE POR CHOCOLATE

IC18120 - p. 21



TIRAMISÚ EXÓTICO

150050 - p. 23



DÚO DE MANDARINAS

IC28218 - p. 25

Novedades



MANGA DE MOUSSE CHEESECAKE

4432 - p. 26 & 29



NY ROLL

180005 - p. 29



**CROISSANT CHOCOLATE
AVELLANAS**

180001 - p. 29



**MINI CROISSANT
CHOCOLATE AVELLANAS**

180002 - p. 29



**MINI CROISSANT
FRAMBUESA**

180003 - p. 29



MINI BRIOCHE

96676 - p. 30



PAN LOBSTER ROLL

160345 - p. 31

Pastelería



Tartaletas



Merengue flambeado a mano
por nuestros pasteleros



TARTELETA DE LIMÓN MERENGADA Ø 9

Pasta dulce con crema de limón y merengue suave.

± Ø 9 cm

90576 | 80 g x 24



TARTELETA DE LIMÓN MERENGADA Ø 8

Pasta dulce con crema de limón y merengue suave.

± Ø 8 cm

96612 | 75 g x 24



TARTELETA DE LIMÓN

Pasta dulce con crema de limón.

± Ø 9 cm

90778 | 90 g x 24



TARTELETA DE LIMÓN Y YUZU

Pasta dulce con crema de limón y yuzu.

± Ø 8 cm

ITAYUZ03008 | 96 g x 12



TARTELETA DE CHOCOLATE

Pasta dulce, ganache de chocolate de Sudamérica.

± Ø 9 cm

96613 | 90 g x 24



TARTA FINA DE MANZANA Ø 10

Pasta de hojaldre con mantequilla, compota de manzana, trozos de manzana.

± Ø 10 cm

3554 | 65 g x 27



SABLÉ DE MANZANA

Pasta sablé de mantequilla, crema de almendra y manzanas, glaseado.

± Ø 9 cm

96523 | 110 g x 24



Barquitas



NUEVO

BARQUITA CHOCOLATE CARAMELO

Bizcocho financier de almendra y chocolate negro 52%, caramelo cremoso. Mantequilla pura.
± 11 x 3 x 2 cm

4807 | 40 g x 27



NUEVO

BARQUITA LIMÓN

Bizcocho financier de almendra y limón y raspas de limón, crema de limón. Mantequilla pura.
± 11 x 3 x 2 cm

4805 | 40 g x 27



NUEVO

BARQUITA FRAMBUESA PISTACHO

Bizcocho financier de almendra y pistacho, compota de frambuesa. Mantequilla pura.
± 11 x 3 x 2 cm

4806 | 40 g x 27



Choux y hojaldre



ÉCLAIR DE VAINILLA

Pasta choux con mantequilla pura, crema pastelera sabor vainilla.
± 14 cm

160217 | 80 g x 28



ÉCLAIR DE CAFÉ

Pasta choux con mantequilla pura, crema pastelera sabor café.
± 14 cm

160216 | 80 g x 28



ÉCLAIR DE CHOCOLATE

Pasta choux con mantequilla pura, crema pastelera sabor chocolate.
± 14 cm

160215 | 80 g x 28



NUEVA RECETA

PASTEL DE NATA

Auténtico Pastel de Nata. Fabricado en Portugal.
± Ø 7 cm

540188 | 58 g x 72



PROFITEROLE XL

Chou relleno de chocolate trufa con praliné, nata montada, trocitos de pistacho y chocolate.
± Ø 8 x 7 cm

1C17025 | 125 g x 10



Pastelería individual

NUEVA DECORACIÓN



RED VELVET INDIVIDUAL

Bizcocho red velvet con butter cream (mantequilla dulce y queso crema).

± Ø 6,5 x 6 cm

IC17005 | 100 g x 10



CARROT CAKE INDIVIDUAL

Bizcocho carrot cake con butter cream (mantequilla dulce y queso crema).

± Ø 6,5 x 6 cm

IC17006 | 100 g x 10



OREO CAKE INDIVIDUAL

Bizcocho de chocolate, nata, trocitos de galleta Oreo.

± Ø 6,5 x 6 cm

IC17007 | 90 g x 10



MUERTE POR CHOCOLATE

Bizcocho de chocolate, ganache de chocolate, granulado de chocolate.

± Ø 6,5 x 6 cm

IC17019 | 130 g x 10



Pastelería individual



NUEVO

MOUSSE LECHE MERENGADA

Sablé bretón de mantequilla, namelaka de chocolate, mousse de leche merengada, polvo de canela. $\pm \varnothing 6,5 \times 4$ cm

160168 | 110 g x 20



NUEVO

MOUSSE YOGUR FRESA

Sablé bretón de mantequilla, mermelada de fresa, mousse de yogur natural. $\pm \varnothing 6,5 \times 4$ cm

160169 | 95 g x 20



FRAMBUESA PISTACHO

Bizcocho de pistacho, mousse de frambuesa, gelatina de frambuesa, trocitos de pistacho. $\pm \varnothing 6,5 \times 4,5$ cm

IC17018 | 90 g x 10



SARA TRUFA INDIVIDUAL

Bizcocho de chocolate, chocolate trufa, granulado de chocolate, cacahuete cubierto de chocolate. $\pm \varnothing 6,5 \times 6$ cm

IC17004 | 90 gr x 10



SARA ALMENDRA INDIVIDUAL

Bizcocho de vainilla, crema de mantequilla dulce, palitos de almendra tostados. $\pm 7 \times 4$ cm

IC17003 | 75 gr x 12



Cubos



NUEVO

CUBO FRAMBUESA

Bizcocho esponjoso de frambuesa, cobertura de chocolate blanco, granillo de frambuesa. $\pm 5 \times 5 \times 4,5$ cm

IC18582 | 80 g x 20



NUEVO

CUBO CHOCOLATE

Bizcocho esponjoso de cacao, cobertura de chocolate con leche, granillos de chocolate. $\pm 5 \times 5 \times 4,5$ cm

IC18583 | 80 g x 20



Tiger cakes



TIGER CAKE LIMÓN CARAMELO

Bizcocho de limón con pepitas de chocolate negro, relleno de caramelo toffee, bañado en chocolate blanco y feuilletine. $\pm \varnothing 6$ cm

160402 | 37 g x 32



TIGER CANELA ALBARICOQUE

Bizcocho de canela con pepitas de chocolate negro, relleno de mermelada de albaricoque, bañado en chocolate con leche y feuilletine. $\pm \varnothing 6$ cm

160403 | 37 g x 32



TIGER CAKE RED VELVET

Bizcocho red velvet con pepitas de chocolate negro, relleno de crema de queso, bañado en chocolate blanco y feuilletine. $\pm \varnothing 6$ cm

160401 | 37 g x 32



Tronquitos



TRONQUITO FRAMBUESA PISTACHO

Bizcocho, nata, mermelada de frambuesa, nata montada con pistacho y trocitos de pistacho. $\pm 10 \times 5$ cm

IC17023 | 55 g x 12



TRONQUITO CROCANTI

Bizcocho, trufa, crocanti de almendra.

$\pm 10 \times 4,5$ cm

IC17021 | 80 g x 12



TRONQUITO NATA CHOCOLATE

Bizcocho, nata, glaseado de chocolate negro y chocolate blanco. $\pm 10 \times 4,5$ cm

IC17024 | 55 g x 12



TRONQUITO ROCHER

Bizcocho, crujiente de avellana, mousse de chocolate y avellana, glaseado chocolate con leche y avellanas. $\pm 10 \times 4,5$ cm

IC17022 | 85 g x 12



Muffins



NUEVO

MUFFIN DE COCO

Biscocho de vainilla relleno de crema de coco. Decorado con ralladuras de coco.

± Ø 5 x 7 x 8 cm

IC18584 | 130 g x 16



NUEVO

MUFFIN DE CHOCOLATE

Biscocho de cacao, relleno de ganache de chocolate. Decorado con granulado de chocolate negro.

± Ø 5 x 7 x 8 cm

IC18585 | 130 g x 16



NUEVO

MUFFIN DE CARAMELO

Biscocho de caramelo, relleno de caramelo cremoso. Decorado con crocanti de almendra.

± Ø 5 x 7 x 8 cm

IC18586 | 130 g x 16



MUFFIN DE CACAO VIRUTAS DE CHOCOLATE NEGRO

9,3% de virutas de chocolate negro, 3,2% de cacao en polvo.

± Ø 7 cm

160211 | 125 g x 40



MUFFIN DE CHOCOLATE AVELLANA

21% relleno de chocolate avellana. Topping trocitos de chocolate.

± Ø 7 x 6,5 cm

96318 | 95 g x 20



MUFFIN DE ARÁNDANOS

10% de arándanos.

± Ø 7,5 cm

01222497 | 100 g x 32



Cookies para hornear

Dejar 4 cm entre cada cookie durante la cocción



COOKIE DE CARAMELO A LA SAL

± Ø 10 cm

001398769 | 80 g x 90



COOKIE DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESA

± Ø 10 cm

01273581 | 80 g x 90



COOKIE TRIPLE CHOCOLATE

± Ø 10 cm

01273573 | 80 g x 90



COOKIE DE CHOCOLATE NEGRO Y CON LECHE

± Ø 10 cm

01273565 | 80 g x 90



Cookies horneadas

Nuestra cookie original con pasta sablé crujiente



COOKIE PECÁN CARAMELO

Sablé bretón con nueces pecán, coulis de caramelo. Mantequilla pura.

± Ø 8 cm

4630 | 65 g x 32



NUEVA RECETA

MEGA COOKIE DOBLE CHOCOLATE

Embalaje individual.

± Ø 11 cm

160478 | 106 g x 30



NUEVA RECETA

MEGA COOKIE PEPITAS DE CHOCOLATE CON LECHE

Embalaje individual.

± Ø 11 cm

160477 | 106 g x 30



COOKIE TRES CHOCOLATES

Embalaje individual.

± Ø 8,5 cm

96918 | 62 g x 50



NUEVA RECETA

COOKIE PEPITAS DE CHOCOLATE CON LECHE

Embalaje individual.

± Ø 9 cm

160474 | 45 g x 110



Pastelería individuales



NUEVO

PASTEL DE LA ABUELA

Bizcocho esponjoso de chocolate negro 59,5%.
Mantequilla pura.
± Ø 8,5 x 4 cm

4796 | 95 g x 32



COULANT DE CHOCOLATE CLASSIC SIN GLUTEN

± Ø 8 x 3 cm

4042 | 100 g x 32



BROWNIE CON NUECES

± 7 x 7 cm

4609 | 80 g x 40



NUEVO

BIZCOCHO COCO PIÑA

Bizcocho de coco, trocitos de piña.
Decorado con coco rallado.
± Ø 8 x 3 cm

IC18182 | 95 g x 12



PASTELITO DE ALMENDRA

Bizcocho de almendra, interior de crema,
palitos de almendra tostada, azúcar glas.
± Ø 7,5 x 3 cm

IC17020 | 100 g x 12



Minis dulces



SURTIDO MACARONS DE FRUTAS

6 sabores: fresa, coco, castaña, limón verde, plátano, melocotón-albaricoque.
± Ø 3,5 cm

95375 | 12 g x 48



SURTIDO DE MACARONS

6 sabores: vainilla, chocolate, café, caramelo a la sal, pistacho y frambuesa. 8 unidades de cada sabor. ± Ø 3,5 cm

2876 | 12 g x 48



Pasta chou rellena
con crema pastelera aromatizada



PETITS CHOU CLÁSICOS

6 sabores: chocolate, caramelo, vainilla, frambuesa, limón y pistacho.
± Ø 4 cm

95271 | 18 g x 48



TOCINILLOS DE CIELO

Yema de huevo y azúcar.

88254 | 18 g x 80



Tartas para cortar

Ideal para celebraciones



TARTA FRAMBUESA PISTACHO

Bizcocho de pistacho, mousse de frambuesa, gelatina de frambuesa y trocitos de pistacho.

Ø 16 CM

± Ø 16 x 4 cm

IC17016 | 480 g x 1

Ø 24 CM

± Ø 24 x 4 cm

IC17017 | 960 kg x 1



4h - 4°C



4d - 4°C



TARTA COCO MARACUYÁ

Bizcocho, mousse de coco, interior y glaseado de mermelada de maracuyá.

Ø 16 CM

± Ø 16 x 4 cm

IC17014 | 560 g x 1

Ø 24 CM

± Ø 24 x 4 cm

IC17015 | 1,14 kg x 1



4h - 4°C



4d - 4°C



TARTA LIMA LIMÓN

Bizcocho, bavares de limón, glaseado espejo con ralladura y rodaja de lima.

Ø 16 CM

± Ø 16 x 4 cm

IC17012 | 440 g x 1

Ø 24 CM

± Ø 24 x 4 cm

IC17013 | 1 kg x 1



4h - 4°C



4d - 4°C



TARTA CHOCO CRUNCH

Bizcocho de cacao, mousse de chocolate 70%, interior crujiente de avellana, glaseado de chocolate, cacao en polvo y avellanas tostadas.

Ø 16 CM

± Ø 16 x 4 cm

IC17008 | 500 g x 1

Ø 24 CM

± Ø 24 x 4 cm

IC17009 | 1 kg x 1



4h - 4°C



4d - 4°C



TARTA ROCHER

Bizcocho esponjoso, crujiente de avellana, mousse de chocolate con avellana, glaseado chocolate con leche y avellanas.

Ø 16 CM

± Ø 16 x 4,5 cm

IC17010 | 580 g x 1

Ø 24 CM

± Ø 24 x 4,5 cm

IC17011 | 1,14 kg x 1



4h - 4°C



4d - 4°C

Tartas para cortar

Ideal para celebraciones



TARTA DE LIMÓN MERENGADA

Pasta sablé de mantequilla pura, crema de limón de Sicilia, merengue italiano.
± Ø 26 cm

4505 | 1,2 kg x 1



TARTA DE MANZANA NORMANDE (para hornear)

Pasta dulce de mantequilla pura con manzanas frescas.
± Ø 24,5 cm

96624 | 670 g x 6



TARTA SACHER

Bizcocho de chocolate de tres capas, confitura de albaricoque, cobertura de chocolate.
± Ø 21 cm

160138 | 1,15 kg x 1



TARTA MASSINI

Bizcocho, nata, trufa y yema tostada.

± Ø 20 x 6 cm

160152 | 920 g x 1



Tartas para cortar y precortadas

Ideal para celebraciones



NUEVO

TARTA TERCIOPELO

Bizcocho red velvet, crema de queso. Precortado en 14 raciones.

± Ø 25 cm

IC18117 | 1,75 kg x 1



NUEVO

TARTA DE ZANAHORIA

Bizcocho de zanahoria con canela, crema de queso. Precortado en 14 raciones.

± Ø 25 cm

IC18118 | 1,75 kg x 1



NUEVO

TARTA MUERTE POR CHOCOLATE

Bizcocho de chocolate negro 52%. Precortado 16 raciones.

± Ø 25 cm

IC18120 | 2 kg x 1



BIRTHDAY CAKE

Bizcocho esponjoso de chocolate, mousse de caramelo salado, glaseado de chocolate y topping "Happy Birthday". Pastel para cortar.

± Ø 15 x 6 cm

LCABIR03002 | 1,2 kg x 2



Tartas precortadas

Ideal para celebraciones

Terminar de calentar 15 min a 200°C
para obtener una masa más dorada



PECAN PIE

Pasta sablé, nueces pecán y un toque de whisky.
Precortada en 14 raciones.

± Ø 26 x 3,5 cm

3211 | 1,4 kg x 1

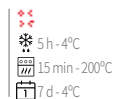


APPLE PIE

Pasta dulce con relleno de manzana. Precortada
en 14 raciones.

± Ø 28 cm

LPIAPP01001 | 2,8 kg x 1



CHEESECAKE CON GALLETA OREO

Cremoso cheesecake con base de galleta de
chocolate con trocitos de galleta Oreo. Decorado
con mini Oreo y salsa de chocolate. Precortado
en 14 raciones. ± Ø 25 x 5,5 cm

LCCORE03001 | 1,2 kg x 1



CHEESECAKE CON CARAMELO Y CHOCOLATE

Cremoso cheesecake con trocitos de caramelo
y chocolate. Precortado en 14 raciones.

± Ø 24 x 4 cm

LCCHON04001 | 2 kg x 1



Cakes para compartir



CAKE DE LIMÓN AMAPOLA GLASEADO LIMÓN

Bizcocho de limón (2% ralladura de limón), semillas de amapola y glaseado de limón y lima. Precortado en 17 raciones. $\pm 33 \times 9$ cm

160272 | 1,35 kg x 2



CAKE MARMOLEADO CHOCOLATE GANACHE CHOCOLATE

Bizcocho marmoleado con chocolate y glaseado de chocolate. Precortado en 17 raciones. $\pm 33 \times 9$ cm

160274 | 1,35 kg x 2



CAKE DE LIMÓN

Bizcocho de limón elaborado con mantequilla pura, polvo de almendras y ralladuras de limón. Para cortar. $\pm 24 \times 11 \times 7$ cm

3563 | 1 kg x 3



CAKE MARMOLEADO DE CHOCOLATE

Sutil unión entre un cake natural de mantequilla pura y un financier de chocolate hecho con mantequilla pura y polvo de almendras. Para cortar. $\pm 24 \times 11 \times 7$ cm

4046 | 620 g x 4



Mini cakes



MINI CAKE DE CANELA

Bizcocho de canela con azúcar perlado. $\pm 8 \times 4 \times 4$ cm

160134 | 70 g x 20



MINI CAKE DE ZANAHORIA

Bizcocho de zanahoria, pasas y nueces. $\pm 8 \times 4 \times 4$ cm

160132 | 70 g x 20



MINI CAKE DE LIMÓN

Bizcocho de limón. $\pm 8 \times 4 \times 4$ cm

160133 | 70 g x 20



Bandas



NUEVO TIRAMISÚ EXÓTICO

Mousse de mascarpone, bizcocho savoiardi empapado en zumo de naranja, coulis de naranja y mango. Decorado con coco rallado. $\pm 32 \times 11$ cm

150050 | 1 kg x 2



TIRAMISÚ SAVOIARDI

Tradicional tarta de tiramisú con bizcochos savoiardi empapados en café y mascarpone. $\pm 32 \times 11$ cm

150013 | 1 kg x 2



OPÉRA

Bizcocho joconde empapado en café, ganache de chocolate, crema de café y cobertura de chocolate. $\pm 36 \times 9 \times 3$ cm

2552 | 590 g x 3



CRUJIENTE DE CHOCOLATE Y AVELLANA

Bizcocho joconde de cacao, crujiente de avellana, mousse de chocolate negro, bizcocho genovés de cacao. Decorado con granulado de chocolate. $\pm 36 \times 9 \times 3$ cm

1088 | 750 g x 3



Postres en Tarro

Tarros de plástico reutilizado y reutilizables



CAPPUCCINO CHOCOLATE

Mousse de chocolate con leche con café, streusel de cacao, glaseado de chocolate con leche y perlas crujientes. ± Ø 7 cm

150044 | 85 g x 16



CARROT CAKE

Bizcocho de zanahoria, crema de queso, nueces y pasas.

± Ø 7 cm

150045 | 90 g x 16



CHEESECAKE

Mousse de queso, mermelada de grosella negra, galleta. ± Ø 7 cm

150027 | 90 g x 16



LEMON PIE

Crema de limón, merengue, streusel. ± Ø 7 cm

150028 | 80 g x 16



ROCHER AVELLANA

Mousse de chocolate con leche, cremoso de avellana, crujiente de avellana, bizcocho de avellana, glaseado de chocolate con leche. ± Ø 7 cm

150039 | 100 g x 16



TRES CHOCOLATES

Mousses de tres chocolates: negro, con leche y blanco. Decorado con perlas crujientes. ± Ø 7 cm

150026 | 90 g x 16



TIRAMISÚ

Mousse de mascarpone, bizcocho bañado en almíbar de café. Decorado con cacao en polvo. ± Ø 7 cm

150025 | 90 g x 16



Tarros de helado

Tarros de plástico reciclable



NUEVO

DÚO DE MANDARINAS

Sorbete de mandarina con salsa de mandarina.

IC28218 | 150 ml x 20



AVELLANA ITALIANA CON SALS DE CHOCOLATE

IC29217 | 500 ml x 12



AVELLANA ITALIANA CON SALS DE CHOCOLATE

IC28217 | 150 ml x 20



CHOCOLATE BELGA CON SALS DE CHOCOLATE

IC29204 | 500 ml x 12



CHOCOLATE BELGA CON SALS DE CHOCOLATE

IC28204 | 150 ml x 20



NATA CON SALS DE CHOCOLATE

IC29205 | 500 ml x 12



NATA CON SALS DE CHOCOLATE

IC28205 | 150 ml x 20



VAINILLA CON CARAMELO

IC29201 | 500 ml x 12



VAINILLA CON CARAMELO

IC28201 | 150 ml x 20



YOGUR NATURAL CON MORAS

IC29223 | 500 ml x 12



YOGUR NATURAL CON MORAS

IC28223 | 150 ml x 20



DÚO DE FRESAS

Sorbete de fresa con salsa de fresa.

IC29207 | 500 ml x 12



DÚO DE FRESAS

Sorbete de fresa con salsa de fresa.

IC28207 | 150 ml x 20



Mangas de relleno



NUEVO

MANGA DE MOUSSE CHEESECAKE

Mousse de queso crema con azúcar y huevo. Ideal para personalizar postres.

4432 | 620 g x 4

 4 h - 4°C
 24 h - 4°C



MANGA DE CREMA DE VAINILLA

Crema de mantequilla con vainas de vainilla. Ideal para elaborar tartaletas de fruta.

3544 | 600 g x 4

 6 h - 4°C
 24 h - 4°C



MANGA DE CREMA DE LIMÓN

Ideal para rellenar vasitos, macarons y tartaletas.

3223 | 600 g x 4

 8 h - 4°C
 24 h - 4°C

Bases de tartas y hojaldres



BASE DE TARTA DULCE

Pasta dulce cruda de mantequilla pura.

± Ø 26 cm

96686 | 300 g x 16

 25 min - 180°C



BASE DE TARTELETA DULCE

Pasta de mantequilla pura, baño de manteca de cacao.

± Ø 8 cm

160255 | 22 g x 60

 2 h - 4°C
 12 h - 4°C



BASE DE TARTELETA DULCE

Pasta de mantequilla pura, baño de manteca de cacao.

± Ø 5,5 cm

160256 | 11 g x 100

 2 h - 20°C
 12 h - 4°C



HOJALDRE DE MANTEQUILLA

Mantequilla pura. Sin pinchar.

± 57 x 37 cm

540106 | 654 g x 15

 30 min - 20°C
 20 min - 200°C



1/2 PLACA DE HOJALDRE DE MANTEQUILLA

Mantequilla pura. Sin pinchar.

± 37 x 28 cm

540006bvf | 327 g x 15

 30 min - 20°C
 20 min - 200°C

Bollería y Desayuno



Bollería



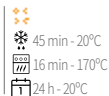
Bollería Premium



CROISSANT “ÉCLAT DU TERROIR”

23% de mantequilla D.O.P.
± 13 x 6,5 x 4,5 cm

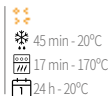
31780 | 80 g x 60



CAÑA DE CHOCOLATE “ÉCLAT DU TERROIR”

21% de mantequilla D.O.P.,
8% de chocolate.

31792 | 80 g x 60



PAN DE PASAS

Pasta de mantequilla, 26% de
crema pastelera y 13% de pasas.

96052 | 110 g x 60



Bollería Gourmet



MINI CROISSANT

23% de mantequilla.

± 7 x 4 x 2,5 cm

96760 | 20 g x 260

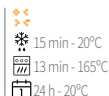


MINI CAÑA DE CHOCOLATE

19% de mantequilla, 14% de
chocolate.

± 6 x 4 x 2,5 cm

96761 | 28 g x 260



MINI PAN DE PASAS

14% de mantequilla, 13% de
pasas.

± 5,5 x 4,5 x 2,5 cm

96762 | 30 g x 260



Croissants rellenos

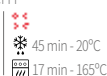


NUEVO

CROISSANT CHOCOLATE AVELLANAS

Masa croissant de mantequilla pura, relleno de crema de chocolate y avellanas, granulado de chocolate. ± 18 cm

180001 | 79 g x 44

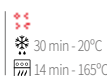


NUEVO

MINI CROISSANT CHOCOLATE AVELLANAS

Masa croissant de mantequilla pura, relleno de crema de chocolate y avellanas, granulado de chocolate.

180002 | 40 g x 165

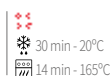


NUEVO

MINI CROISSANT FRAMBUESA

Masa croissant de mantequilla pura, relleno de compota de frambuesa.

180003 | 40 g x 165



Ny Rolls

Ideal para rellenar
con nuestras mangas de crema



NUEVO

NY ROLL

New York Roll para rellenar. Masa croissant de mantequilla pura. Ø 9,5 cm

180005 | 62 g x 36



MANGA DE CREMA DE VAINILLA

Crema de mantequilla con vainas de vainilla. Ideal para elaborar tartaletas de fruta.

3544 | 600 g x 4



MANGA DE CREMA DE LIMÓN

Ideal para rellenar vasitos, macarons y tartaletas.

3223 | 600 g x 4



Desayuno



Posibilidad de calentar de 2 a 3 min
a 170°C antes de servir



NUEVO

MINI BRIOCHE

Mantequilla pura.
± Ø 7,5 cm

96676 | 45 g x 100



ROLLO DE CANELA

Rollo de canela con glaseado de azúcar.
± Ø 7,5 x 5,5 cm

96845 | 95 g x 24



CREPES TIERNOS

Crepes tiernos, dulces y avainillados.
± Ø 22 cm

160214 | 80 g x 32



PANCAKES

Pequeños crepes gruesos estilo americano,
ideales para el desayuno. ± Ø 11 cm

96814 | 40 g x 72



GOFRES DE LIEJA

Gofre de Lieja. Huevos camperos.
Sin embalaje.
± 13,5 x 10 x 2,5 cm

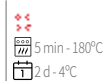
160213 | 105 g x 30



GOFRES DE LIEJA

Gofre de Lieja con trocitos de azúcar perlado.
Posibilidad de calentar. Embalaje individual.
± 13 x 10 x 2,5 cm

160394 | 100 g x 48



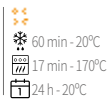
Panes especiales



BUN'N'ROLL

Pan burger de mantequilla fabricado a partir de masa de croissant. Ideal para crear burgers o bocadillos originales. Textura ligera para rellenos calientes o fríos. $\pm \varnothing 8,5 \times 3$ cm

36967 | 85 g x 50



NUEVO

PAN LOBSTER ROLL

Harina de trigo. 4 bloques de 5 panes para dividir.

± 20 cm

160345 | 100 g x 20



Bagels

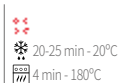
Receta tradicional, interior esponjoso y exterior crujiente después de 1 a 2 minutos en el horno a 180°C



BAGEL CRISTAL

Harina de trigo, masa madre fermentada 4,2%, aceite de oliva. Precortado. $\pm \varnothing 11$ cm

60875 | 55 g x 60



BAGEL CON SEMILLAS DE SÉSAMO

$\pm \varnothing 11$ cm

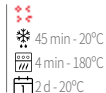
160222 | 115 g x 30



BAGEL CON SEMILLAS DE AMAPOLA

$\pm \varnothing 11$ cm

160223 | 115 g x 30



Una oferta personalizada

DEFINA SU OFERTA

Llevamos 40 años elaborando postres para nuestros clientes. Nuestros comerciales conocen al detalle el sector de la restauración y estarán encantados de aconsejarle en su oferta de postres para una oferta optimizada, personalizada, al precio justo y adaptada a sus vitrinas.



¡PRUEBE!

Le invitamos a que pruebe nuestros postres solicitando una caja de degustación y esperamos que tenga tanto placer al probarlos como nosotros lo tenemos al fabricarlos. ¡Déjenos sorprenderle con postres artesanos!

Congeladores y Vitrinas



Mini congelador

Puerta de cristal



SUPER EXCITE



EXCITE



Rejilla compresor



Puerta de cristal

CARACTERÍSTICAS

- Refrigeración ventilada.
- Descongelación manual.
- Clase de climatización L1.
- Iluminación interior mediante LED.
- Disponible en blanco o negro.

Temperatura: -25 °C a -18 °C
Voltaje/frecuencia: 220 - 240 V / 1 / 50 Hz

Referencia	Volumen	Peso	Dimensiones L x P x A	Refrigerante
EXCITE	20 l	25 kg	35,6 x 66 x 46,3 cm	R600A
SUPER EXCITE	64 l	59 kg	53 x 46,6 x 94,1 cm	R290

Pack Excite

OPCIÓN 1

CONGELADOR VITRINA EXCITE + TARROS 150 ML + CARTEL



1 Congelador Vitrina Excite



3 cajas de Tarros 150 ml
consulte los sabores disponibles en la pág.21



1 Cartel estándar A1
de Tarros

OPCIÓN 2

CONGELADOR VITRINA EXCITE + TARROS 500 ML + CARTEL



1 Congelador Vitrina Excite



2 cajas de Tarros 500 ml
consulte los sabores disponibles en la pág.21



1 Cartel estándar A1
de Tarros

Armario congelador 1

Puerta de cristal

Ideal para exponer
tarros de helados



Puerta de cristal



Termómetro

CARACTERÍSTICAS

- Exterior en acero galvanizado revestido de exposi blanco e interior en ABS alimentario.
- Cristal templado doble con autocierre.
- Descongelación manual.
- Termostato mecánico regulable.
- Termómetro digital.
- Iluminación interior mediante LED.
- Cierre con llave.
- 2 pies nivelables.

Refrigerante: R290

Temperatura: -22°C a -18°C

Voltaje/frecuencia: 220 - 240 V / 1 / 50 Hz



CV 370 SC

Referencia	Volumen	Peso	Dimensiones L x P x A	Potencia
CV 370 SC	300 l	85 kg	59,5 x 64 x 184 cm	620
CV 370 CC	300 l	90 kg	59,5 x 64 x 196,5 cm	620

Pack CV370

OPCIÓN 1

CONGELADOR CV 370 + TARROS 150 ML + CARTEL



1 Congelador Vitrina
CV 370 SC o CV 370 CC



3 cajas de Tarros 150 ml
consulte los sabores disponibles en la pág.21



1 Cartel estándar A1
de Tarros

OPCIÓN 2

CONGELADOR CV 370 + TARROS 500 ML + CARTEL



1 Congelador Vitrina
CV 370 SC o CV 370 CC



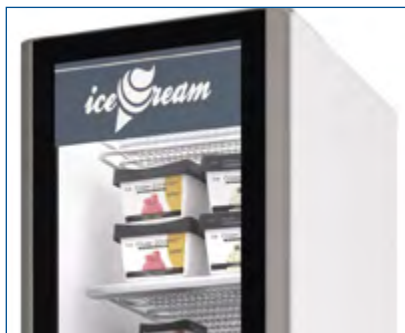
2 cajas de Tarros 500 ml
consulte los sabores disponibles en la pág.21



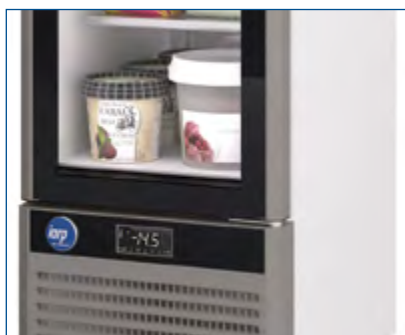
1 Cartel estándar A1
de Tarros

Armario congelador 2

Puerta de cristal



Puerta de cristal, Iluminación interior LED



Termómetro

CARACTERÍSTICAS

- Clase de climatización L1
- Iluminación interior mediante LED
- Refrigerante: R290



Referencia	Clasificación y temperatura	Evaporador	Volumen	Peso	Dimensiones L x P x A
GLE X SLIM	congelación: -25°C a -18°C	estático	131 l	83 kg	38 x 56,6 x 181,1 cm
GLEE X SLIM NV	congelación: -25°C a -18°C	ventilado	150 l	81 kg	38 x 56,6 x 181,1 cm
GLEE 42 LITE	congelación: -1°C a 7°C	ventilado	258 l	119 kg	67 x 62,5 x 196,4 cm

Armario congelador 3

Con 3 caras de cristal

Regalo especial

en productos de pastelería.

CARACTERÍSTICAS

- Vitrina para la exposición de productos de heladería y pastelería.
- 3 caras de cristal triple.
- Sistema de antiempañamiento.
- Iluminación interior mediante LED.
- Condesación libre de mantenimiento.
- Termostato y termómetro electrónicos.
- 4 rodillos unidireccionales + 2 pies regulables.
- Cierre con llave.
- Refrigerante: R290
- Voltaje/frecuencia: 220 240 V / 1 / 50 Hz



Referencia	Clasificación y temperatura	Evaporador	Volumen	Peso	Dimensiones L x P x A	Potencia
VENERE NS	congelación: -22°C a -15°C	estático en rejilla	317 l	147 kg	66,8 X 77,3 X 200 cm	520 W
VENERE PS	refrigeración: -2°C a 10°C	estático	317 l	142 kg	66,8 X 77,3 X 200 cm	370 W
VENERE NV	bi temperatura: -22°C a 5°C	ventilado	317 l	142 kg	66,8 X 77,3 X 200 cm	640 W

Vitrina de refrigeración 1

Con 4 caras de cristal

Regalo especial

en productos de pastelería.

CARACTERÍSTICAS

- Refrigeración ventilada.
- Desescarche manual.
- Panel de control digital.
- Luz interior mediante neón.
- Estantes de carga nivelables en altura.
- Modelo VRN 235 con 4 ruedas, 2 con freno.
- Niveles ajustables.
- Refrigerante: R600A y R260A
- Temperatura: 0°C a 12°C
- Voltaje/frecuencia: 220 240 V / 1 / 50 Hz



VRN 58



VRN 78



VRN 98



VRN 235

Referencia	Volumen	Peso	Dimensiones L x P x A	Potencia
VRN 58	58 l	30 kg	42,5 x 38 x 81 cm	180 W
VRN 78	78 l	34 kg	42,5 x 38 x 96 cm	180 W
VRN 98	98 l	38 kg	42,5 x 38 x 111 cm	180 W
VRN 235	235 l	76,5 kg	51,5 x 48,5 x 169,5 cm	250 W

Vitrina de refrigeración 2

Con 4 caras de cristal

Regalo especial

en productos de pastelería.

DIVA 551



DIVA 901



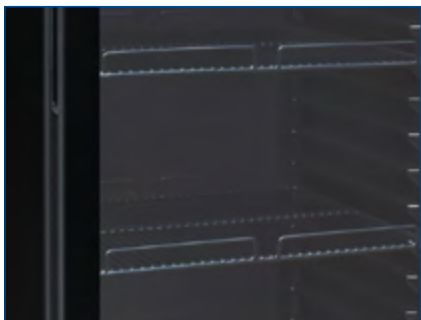
CARACTERÍSTICAS

- Vitrina vertical con 4 caras de triple cristal.
- Iluminación interior mediante LED.
- Refrigeración ventilada.
- Pies regulables y ruedas giratorias.
- Tirador de acero inox.
- Unidad de control con pantalla táctil.
- Refrigerante: R290
- Temperatura: 4°C a 10°C
- Voltaje/frecuencia: 220-240 V / 1 / 50 Hz

Referencia	Volumen	Peso	Dimensiones L x P x A	Potencia
DIVA 551 Q	550 l	190 kg	80 x 68 x 187,5 mm	400 W
DIVA 651 Q	650 l	200 kg	90 x 68 x 187,5 mm	430 W
DIVA 901 VU G	800 l	325 kg	135,5 x 68 x 187,5 mm	500 W

Vitrina de refrigeración 3

Puerta de altura completa



Niveles de estandaría

CARACTERÍSTICAS

- Refrigeración ventilada.
- Desescarche automatico.
- Luz interior LED.
- Regulation de la temporada por termostato.
- Refrigerante: R600a
- Temperatura: 1°C a 10°C
- Consumo de energía: 2,5 KW/24h



Referencia	Volumen	Peso	Dimensiones L x P x A
SUN 42.3 BLACK	382 l	94 kg	59,3 x 60,4 x 183 cm

Vitrina de refrigeración 4

Con 4 caras de cristal

Regalo especial

en productos de pastelería.

CARACTERÍSTICAS

- Cuerpo en aluminio anodizado.
- Iluminación interior mediante LED.
- Centralita "Touch Screen" para control de temperatura e iluminación.
- Modalidad "ECO" integrada.
- Ruedas pivotantes (2 con freno) y pies ajustables.
- Cierre con llave.
- Refrigerante: R290
- Temperatura: 4°C a 10°C
- Voltaje/frecuencia: 220 V / 1 / 50 Hz



Centralita "Touch Screen"



Referencia	Volumen	Peso	Dimensiones L x P x A
SUN 42.3 BLACK	382 l	94 kg	59,3 x 60,4 x 183 cm

Expositor de pastelería 1

CARACTERÍSTICAS

- Exterior en acero inox y aluminio negro.
- Puertas correderas.
- Refrigeración ventilada.
- Control digital.
- 2 estantes regulables en altura.
- Iluminación interior.
- Refrigerante: R600A
- Temperatura: 0°C a 12°C
- Voltaje/frecuencia: 220 V / 1 / 50 Hz



Referencia	Evaporador	Volumen	Peso	Dimensiones L x P x A	Potencia
VERS 100	ventilado	100 l	39 kg	70 x 45,2 x 65,4 mm	160 W
VERS 120	ventilado	120 l	64 kg	70 x 57 x 66,3 mm	160 W

Expositor de pastelería 2

CARACTERÍSTICAS

- Base de la vitrina fabricada en acero inox
- Puertas traseras deslizantes con doble cristal.
- Resistencia de condensación frontal.
- 3 estantes con LEDs regulables integrados.
- Display electrónico de control de temperatura.
- Incluye 4 ruedas y 2 con freno.
- Refrigerante: R290
- Voltaje/frecuencia: 220 V / 1 / 50 Hz



Referencia	Clasificación y temperatura	Evaporador	Dimensiones L x P x A	Potencia
VERA 900 R	refrigeración: 2°C a 8°C	ventilado	92,5 x 70,2 x 142 cm	525 W

Expositor de pastelería 3

CARACTERÍSTICAS

- Plano superior e inferior en acero inox.
- Control digital.
- Comprobación de fuga de gas.
- Incorporación de iluminación LED.
- Sistema de Condensación Ventilada.
- Cristal curvo securizado abatible.
- Refrigerante: R290A
- Temperatura: 4°C a 8°C
- Voltaje/frecuencia: 230V/1/50Hz



Referencia	Evaporador	Volumen	Peso	Dimensiones L x P x A	Potencia
VGL 12 P	semi estática	216 l	220 kg	125 x 98,5 x 134,5 mm	451 W

Expositor de pastelería 4

CARACTERÍSTICAS

- Acero Inoxidable AISI 304.
- Puertas correderas traseras dobles.
- Controlador digital.
- Incorporación de iluminación LED.
- Sistema de Condensación Ventilada.
- Cristal curvo securizado abatible.
- Refrigerante: R-290A
- Temperatura: 4°C a 8°C
- Voltaje/frecuencia: 230V/1/50Hz



Referencia	Evaporador	Volumen	Peso	Dimensiones L x P x A	Potencia
VBR 9 R	semi estática	274 l	180 kg	93,8 x 81 x 130 mm	708 W
VBR 12 PR	semi estática	365 l	217 kg	125 x 81 x 130 mm	722 W

Hornos



RX 304

CARACTERÍSTICAS

- Temperatura máxima de 250°C.
- 4 bandejas perforadas.
- Incluye humidificador.
- Termostato de seguridad.
- Temporizador 0-60 minutos.
- Modo continuo.



RX 604

Referencia	Capacidad bandejas	Peso	Dimensiones internas L x P x A	Dimensiones L x P x A	Potencia
RX 304	4x430x340 / 4 GN 2/3	35 kg	450 x 340 x 345 mm	59 x 67,5 x 54 mm	3100 W
RX 604	4X600X400 / 4 GN 1/1	52 kg	680 x 470 x 365 mm	82 x 80 x 56 mm	5700 W



665 800 295

HAGA SU PEDIDO POR WHATSAPP



Tramite su pedido de forma rápida, fácil y cómoda desde su móvil



Acceda al catálogo de productos en un clic



Beneficiense de ofertas exclusivas

Horario de atención: De lunes a jueves de 9h a 18h y los viernes de 9h a 17h.
Si hace su pedido por Whatsapp, podrá hacerlo cualquier día del año y a cualquier hora.
Tenga en cuenta que será gestionado dentro del horario de atención de los días laborales.

SÍGANOS EN LAS REDES SOCIALES

Podrá encontrar información sobre nuestras novedades, creaciones y servicios, consejos e ideas de recetas así como las últimas noticias de la empresa.

@lacompagniedesdesserts.es



La Compagnie des Desserts España



Legendas

Helado | Crudo | Precocido | Cocido

4 h 4°C | Tiempo y Temperatura de descongelación

10 min 230°C | Tiempo de cocción y Temperatura en horno tradicional o potencia en microondas

24 h 4°C | Tiempo y Temperatura de vida útil

NUEVO Nuevo producto/ Nueva receta disponible a partir del 1 de julio de 2023

Los pesos indicados son aproximados y pueden variar ligeramente



@lacompagniedesdesserts.es



La Compagnie des Desserts España

comercialcdd@compagniedesdesserts.com
www.compagniedesdesserts.com/es

ANDALUCÍA : 95 241 14 25
BALEARES : 97 110 82 90
CATALUÑA : 93 654 72 72

LEVANTE : 96 311 66 21
MADRID : 91 786 03 03
PAÍS VASCO : 94 642 34 03

 **la compagnie des desserts**
Hacer del postre todo un placer