

goût

GLUTEN FREE



MANUAL DE PRODUCTO



ÍNDICE

Conservación/Rotulado	4
.....	
Alfajores Pepas	6
.....	
Cookies	6
.....	
Cuadrados	7
.....	
Scons	9
.....	
Cakepops y Eclairs	10
.....	
Macaron	10
.....	
Budin, Mini-budines y Roll Canela	11
.....	
Muffins	12
.....	
Cupcakes	14

.....

Cakes y MiniCakes 15

.....

**Cakes personalizables
(corazón, letter, number) 20**

.....

Tortas especiales de cumpleaños 22

.....

Calculo de rendimiento de tortas 22

.....

Minicakes que no se hacen Cakes 22

.....

Trufas 29

.....

Facturas 30

.....

Chipa 31

.....

**Pan de molde, pan ciabatta, Empanadas,
Tartas, Pan Dulce y Rosca 32**

.....

CONSERVACION Y TIEMPO DE GUARDADO

Antes de describir las características de conservación, exhibición y guardado de nuestros productos, queremos establecer una política importante:

Productos Freezables: Es fundamental tener en cuenta que los productos que pueden y están autorizados a ser congelados solo podrán ser guardados durante un máximo de CINCO (5) días desde de la fecha de entrega. Al sexto día debe ser retirado del Freezer para su exhibición, comenzando a partir de esa fecha a correr su vida útil.

TERMINANTEMENTE PROHIBIDO CONGELAR LUEGO DE SER EXHIBIDO.

PROCEDIMIENTO DE ROTULADO Y FECHA DE VENCIMIENTO.

Es fundamental recordar que la fecha que se debe colocar en los stickers **es la fecha de vencimiento** de cada producto.

Procedimiento:

1. Al llegar el flete, ya se debe tener los stickers con la fecha de vencimiento.
2. Coloca el stickers con la fecha de vencimiento en la parte inferior de cada cartón.
3. Asegúrate de que la fecha de vencimiento sea visible y legible.

Es importante cumplir con este procedimiento para garantizar la correcta identificación y manejo de los productos.

En la hoja del remito van a encontrar el **RNE** (Registro Nacional de Establecimientos) que es un certificado obligatorio que autoriza a las empresas a: Elaborar alimentos, Fraccionar alimentos, Depositar alimentos, Importar y exportar productos para venta directa al público y el **RNPA** (Registro Nacional Productos Alimenticios) que es un certificado numerado que se otorga a los productos alimenticios para que puedan comercializarse en el País.

ALFAJOR VAINILLA Y DULCE DE LECHE

DESCRIPCIÓN: Alfajor de masa sablé, relleno con dulce de leche, lleva un nevado de azúcar impalpable.

INGREDIENTES: Dulce de leche repostero, premezcla (almidón de maíz, harina de arroz, leche entera en polvo, harina de soja, sal, bicarbonato de sodio), manteca, chocolate, huevo, esencia de vainilla y goma Xantica. azúcar impalpable (se coloca en el local)

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: En contenedor con tapa a temperatura ambiente menor a 24°. **NO SE PUEDE FREEZAR.**

EXHIBICIÓN: Mostrador con campana. No heladera.



.....

MINI ALFAJOR DULCE DE LECHE

DESCRIPCIÓN: Mini alfajor de masa sableé, relleno con dulce de leche, lleva un nevado de azúcar impalpable.

INGREDIENTES: Dulce de leche repostero, premezcla (almidón de maíz, harina de arroz, leche entera en polvo, harina de soja, sal, bicarbonato de sodio), manteca, chocolate, huevo, esencia de vainilla y goma Xantica. azúcar impalpable (se coloca en el local)

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: En contenedor con tapa a temperatura ambiente menor a 25°. **NO SE PUEDE FREEZAR.**

EXHIBICIÓN: Mostrador con campana. No heladera.



.....

ALFAJOR PISTACHO

DESCRIPCIÓN: Alfajor masa sable rellena de ganache de pistachos, corazón mermelada de frutilla y baño de chocolate blanco.

INGREDIENTES: Dulce de leche repostero, premezcla (almidón de maíz, harina de arroz, leche entera en polvo, harina de soja, sal, bicarbonato de sodio), manteca, chocolate, huevo, azúcar impalpable, esencia de vainilla y goma Xantica.

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: Refrigerado en contenedor con tapa.

EXHIBICIÓN: En contenedor con tapa a temperatura ambiente menor a 25°.

NO SE PUEDE FREEZAR.



.....

ALFAJOR DE MAICENA

DESCRIPCIÓN: Tradicional alfajor Argentino, de masa de maicena, relleno de dulce de leche y coronado con coco rallado.

INGREDIENTES: dulce de leche repostero, almidón de maíz, premezcla (almidón de maíz, harina de arroz, leche entera en polvo, harina de soja, sal), manteca, huevo, azúcar impalpable, coco rallado y esencia de vainilla.

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: En contenedor con tapa a temperatura ambiente menor a 25°. **NO SE PUEDE FREEZAR.**

EXHIBICIÓN: Mostrador en un contenedor con tapa o campana. No heladera.



.....

PEPAS

DESCRIPCIÓN: Clásicas galletitas horneadas con dulce de membrillo. Se ofrecen en un blíster con 8 unidades.

INGREDIENTES: Manteca, azúcar, huevos, premezcla (almidón de maíz, harina de arroz, leche entera en polvo, harina de soja, sal, bicarbonato de sodio), esencia de vainilla, goma Xantica, dulce de membrillo

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: En el contenedor tal como se recibe de planta. Temperatura ambiente menor a 24°. **NO SE PUEDE FREEZAR.**

EXHIBICIÓN: Mostrador. No heladera.



.....

COOKIES DE CHOCOLATE Y CHIPS DE CHOCO BLANCO

DESCRIPCIÓN: Clásicas galletitas norteamericanas, horneadas con chocolate y chips de chocolate blanco.

INGREDIENTES: Manteca, azúcar, huevos, café, premezcla (almidón de maíz, harina de arroz, harina de sorgo, leche entera en polvo, harina de soja, sal), polvo de hornear, chocolate semi amargo, chips de chocolate blanco.

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: En contenedor con tapa a temperatura ambiente menor a 25°. Sin refrigerar. **NO SE PUEDE FREEZAR**

EXHIBICIÓN: Mostrador en un contenedor con tapa, tipo frasco. No heladera.



.....

COOKIES DE VANILLA Y CHIPS DE CHOCOLATE

DESCRIPCIÓN: Clásicas galletitas Norteamericanas, horneadas con chocolate y chips de chocolate.

INGREDIENTES: manteca, azúcar, premezcla (almidón de maíz, harina de arroz, harina de sorgo, leche entera en polvo, harina de soja, sal), confites de chocolate, esencia de vainilla, bicarbonato de sodio, huevos.

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: En contenedor con tapa a temperatura ambiente menor a 24°. **NO SE PUEDE FREEZAR.**

EXHIBICIÓN: Mostrador en un contenedor con tapa, tipo frasco. No heladera.



.....

COOKIES VEGANA

DESCRIPCIÓN: Cookie vegana sin lactosa

INGREDIENTES: Premezcla de repostería sin lactosa (harina de arroz, sorgo, maicena), Bicarbonato de sodio, Polvo de hornear, Sal, Aceite de coco, Aceite de girasol, Azúcar mascado, Azúcar común, Agua, esencia de vainilla, Chocolate, Maní pelado sin sal, Goma Xantica.

DURABILIDAD: 3 días.

CONSERVACION: En contenedor con tapa a temperatura ambiente menor a 25°. **NO SE PUEDE FREEZAR**

EXHIBICIÓN: Mostrador en un contenedor con tapa, tipo frasco. No heladera.



CUADRADO DE BROWNIE Y NUEZ

DESCRIPCIÓN: Húmedo cuadrado elaborado con chocolate negro, manteca y nueces. Un postre americano que puede servirse como un postre acompañado de helado.

INGREDIENTES: cobertura de chocolate semiamargo, azúcar, huevo, manteca, premezcla (almidón de maíz, harina de arroz, harina de sorgo, leche entera en polvo, harina de soja, sal), nueces.

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: En contenedor con tapa a temperatura ambiente menor a 24°. **NO SE PUEDE FREEZAR.**

EXHIBICIÓN: Mostrador en un contenedor con tapa o campana. No necesita heladera.



.....

CUADRADO DE COCO Y DULCE DE LECHE

DESCRIPCIÓN: Tradicional postre de coco y dulce de leche en masa sable.

INGREDIENTES: Dulce de leche, coco rallado, azúcar, premezcla (almidón de maíz, harina de arroz, harina de sorgo, leche entera en polvo, harina de soja, sal), manteca, huevo, goma Xantica.

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: En contenedor con tapa a temperatura ambiente menor a 24°. **NO SE PUEDE FREEZAR.**

EXHIBICIÓN: Mostrador en un contenedor con tapa o campana. No necesita heladera.



.....

CUADRADO CRUMBLE DE MANZANA

DESCRIPCIÓN: Base de masa frola, relleno de manzanas caramelizadas y terminado con un crumble.

INGREDIENTES: premezcla (almidón de maíz, harina de arroz, leche entera en polvo, harina de soja, sal, bicarbonato de sodio), manzanas, manteca, azúcar, huevos, esencia de vainilla y goma Xantica.

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: Contenedor con tapa y Refrigerado. 4° a 6°. **NO SE PUEDE FREEZAR.**

EXHIBICIÓN: En heladera exhibidora.



.....

CUADRADO RICOTTA

DESCRIPCIÓN: Cuadrado de ricotta con masa frola, base de dulce de leche y coronado con toffee.

INGREDIENTES: pre mezcla repostería (almidón de maíz, harina de arroz, leche entera en polvo, harina de sorgo, sal) manteca, azúcar, huevos, goma xantica, dulce de leche, ricotta, clara de huevo, esencia de vainilla, ralladura de limón, queso crema, crema de leche, glucosa, sal, gelatina sin sabor.

DURABILIDAD: 4 días.

CONSERVACION: Contenedor con tapa y Refrigerado. 4° a 6°. **NO SE PUEDE FREEZAR**

EXHIBICIÓN: En heladera exhibidora o temperatura ambiente cubierto con campana, de 4° a 6°.



.....

CUADRADO MEMBRILLO O BATATA

DESCRIPCIÓN: Base de masa tipo frola con dulce de batata o membrillo.

INGREDIENTES: premezcla de almidón de maíz, harina de sorgo y harina de arroz, leche en polvo, sal, manteca, azúcar, huevos, Goma Xantica, esencia de vainilla, dulce de batata o membrillo

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: Contenedor con tapa y

Refrigerado. 4° a 6°. **NO SE PUEDE FREEZAR**

EXHIBICIÓN: En heladera exhibidora o temperatura ambiente cubierto con campana, de 4° a 6°.



.....

SCON CON ARÁNDANOS

DESCRIPCIÓN: Clásico scon Inglés, con arándanos en el interior. Ideal para consumirse caliente de horno y combinarlo con mermelada.

INGREDIENTES: Almidón de maíz, manteca, azúcar, huevos, harina de sorgo, harina de arroz, arándanos, leche entera en polvo, leche entera, bicarbonato de sodio, polvo de hornear, sal, goma Xantica

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: En contenedor con tapa a

temperatura ambiente menor a 24°. **NO SE PUEDE FREEZAR**

EXHIBICIÓN: Mostrador en un contenedor con tapa o campana. No necesita heladera.



.....

CAKE POPS

DESCRIPCIÓN: Trufa bañada en chocolate. Se ofrecen en sabor de Brownie, con cobertura de chocolate negro, En sabor Vainilla, con cobertura de chocolate blanco.

INGREDIENTES: Dulce de leche, Azúcar, chocolate negro semi amargo, huevos, crema de leche, aceite de girasol, fécula de maíz, esencia de vainilla.

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: En contenedor con tapa a temperatura ambiente menor a 25°. **NO SE PUEDE FREEZAR.**

EXHIBICIÓN: Mostrador. No necesita heladera.



.....

MACARONS

DESCRIPCIÓN: Un clásico Parisino. Los Macarons forman parte de lo más delicado de la pastelería Francesa. Las tapas tienen una textura muy frágil, se resquebrajan con la presión del tacto, pero no deben ser duras.

Es importante manipularlos con las yemas de los dedos en los bordes, sobre el relleno, y nunca sobre el centro de las tapas.

Variedades:

ROSA

Ganache de Frambuesa

MARRÓN

Relleno de ganache de chocolate negro

TURQUESA

Relleno de ganache de chocolate blanco

AMARILLO

Relleno de ganache de limón

BLANCO

Relleno de dulce de leche

PISTACHO

Relleno de ganache de pistacho



INGREDIENTES: Almendras, azúcar impalpable, crema, clara de huevo, esencia de vainilla, goma Xantica. **RELLENOS:** chocolate semiamargo, chocolate blanco, frambuesa, limón, dulce de leche y Pasta de pistacho.

DURABILIDAD: 3 días.

CONSERVACION: En contenedor con tapa a temperatura ambiente menor a 24°. **NO SE PUEDE FREEZAR**

EXHIBICIÓN: Mostrador. No necesita heladera.

ECLAIR CHOCOLATE

DESCRIPCIÓN: Base de paté à choux, relleno de mouse de chocolate con baño espejo de chocolate amargo decorado con ganache de chocolate, galletita de masa sable, y chocolatería de chocolate amargo y con leche.

INGREDIENTES: Agua, leche, manteca, sal fina, azúcar, fécula de maíz, fécula de mandioca, huevos, mouse chocolate, chocolate semi amargo, chocolate con leche, ganache de chocolate.

DURABILIDAD: 3 días.

CONSERVACION: Heladera. **NO SE PUEDE FREEZAR**

EXHIBICIÓN: En heladera exhibidora, de 4° a 6°.



ECLAIR PISTACHO

DESCRIPCIÓN: Base de pâte à choux, relleno de pasta de pistacho con baño glasé y ganache de pistachos.

INGREDIENTES: Agua, leche, manteca, sal fina, azúcar, fécula de maíz, fécula de mandioca, huevos, crema de leche, chocolate cobertura blanco, pasta de pistachos, glucosa, galletita de masa sable.

DURABILIDAD: 3 días.

CONSERVACION: Heladera. **NO SE PUEDE FREEZAR**

EXHIBICIÓN: En heladera exhibidora, de 4° a 6°.



ECLAIR DE LIMON

DESCRIPCIÓN: Base de pâte à choux, relleno de curd de limón con baño de glase, decorado con merengue italiano y galletita de masa sable

INGREDIENTES: Agua, leche, manteca, sal fina, azúcar, fécula de maíz, fécula de mandioca, huevos, glucosa, chocolate cobertura blanco, leche condensada, gelatina sin sabor.

DURABILIDAD: 3 días.

CONSERVACION: Heladera. **NO SE PUEDE FREEZAR**

EXHIBICIÓN: En heladera exhibidora, de 4° a 6°.



MNI BUDIN CARROT CAKE

DESCRIPCIÓN: Versión individual del budín de Zanahorias, de origen Norte-Americano.

INGREDIENTES: Zanahoria, premezcla (harina de arroz, leche entera en polvo, harina de soja, sal bicarbonato de sodio) azúcar, huevos, aceite, canela, sal, vainilla, canela y nueces. Cubierto con un frosting de queso crema. Decorado con zanahorias de glase.

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: En contenedor con tapa en Heladera. **NO SE PUEDE FREEZAR**

EXHIBICIÓN: En Heladera exhibidora.



.....

BUDIN DE CHOCOLATE

DESCRIPCIÓN: Budín sabor a cacao con chips de chocolate, decorado con baño de chocolate amargo y chips de chocolate blanco.

INGREDIENTES: Azúcar, cacao en polvo, agua, huevos, crema de leche, aceite de Girasol, esencia de vainilla, premezcla de almidón de maíz, harina de sorgo y harina de arroz, leche en polvo, sal, bicarbonato de sodio, polvo de hornear, Goma Xantica, chips de chocolate blanco y negro, baño de chocolate semi amargo.

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: En contenedor con tapa en Heladera. **NO SE PUEDE FREEZAR**

EXHIBICIÓN: En heladera exhibidora, de 4° a 6°. O temperatura ambiente



.....

BUDIN DE BANANA

DESCRIPCIÓN: Budín sabor vainilla con banana y miel.

INGREDIENTES: Huevos, azúcar, aceite, esencia de vainilla, miel, banana, premezcla de almidón de maíz, harina de sorgo y harina de arroz, leche en polvo, sal, bicarbonato de sodio, polvo de hornear y canela.

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: En contenedor con tapa en Heladera. **NO SE PUEDE FREEZAR**

EXHIBICIÓN: En heladera exhibidora, de 4° a 6°. O temperatura ambiente



MINI BUDIN DE LIMÓN

DESCRIPCIÓN: Versión individual de budín de limón, con un glaseado de cobertura y semillas de amapola.

INGREDIENTES: Manteca, azúcar, huevos, ralladura de limón, miel, fécula de maíz, crema, Premezcla (Almidón de maíz, harina de sorgo, harina de arroz, leche entera, sal)

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: En contenedor con tapa en Heladera.

NO SE PUEDEN FREEZAR.

EXHIBICIÓN: En mostrador a temperatura ambiente menor a 24°.



.....

ROLL DE CANELA

DESCRIPCIÓN: Masa dulce de panadería con relleno de azúcar rubia, manteca y canela, frosting de queso crema, azúcar y manteca, decorado con nueces.

INGREDIENTES: Agua, fécula de mandioca, azúcar, almidón de maíz, harina de sorgo, harina de arroz, leche en polvo, esencia de vainilla, goma Xantica, polvo de hornear, miel, sal fina, huevos, ralladura de limon, manteca, azúcar impalpable, azúcar rubia, canela en polvo, queso crema.

DURABILIDAD: 3 días.

CONSERVACION: En contenedor con tapa en Heladera. **NO SE PUEDE FREEZAR**

EXHIBICIÓN: En heladera exhibidora, de 4° a 6°.



.....

MUFFIN MANZANA

DESCRIPCIÓN: Esponjoso Muffin de vainilla con corazón de manzana horneada en su interior.

INGREDIENTES: premezcla de almidón de maíz, harina de sorgo y harina de arroz, leche en polvo, sal, huevos, azúcar, leche entera, miel, esencia de vainilla, aceite de Girasol, Bicarbonato de Sodio, polvo de hornear, Goma Xantica, manzana horneada, manteca.

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: En contenedor con tapa en Heladera. **NO SE PUEDE FREEZAR**

EXHIBICIÓN: En heladera exhibidora o temperatura ambiente cubierto con campana, de 4° a 6°.



.....

MUFFINS DE BANANA, NUEZ, CHOCOLATE Y DULCE DE LECHE

DESCRIPCIÓN: Esponjoso Muffin de banana, nuez, chocolate y dulce de leche.

INGREDIENTES: Banana, premezcla (almidón de maíz, harina de arroz, leche entera en polvo, harina de soja, sal, bicarbonato de sodio), azúcar, aceite, huevos y goma Xantica, polvo de hornear.

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: En contenedor con tapa en Heladera. **NO SE PUEDE FREEZAR**

EXHIBICIÓN: En mostrador a temperatura ambiente menor a 24°.



.....

MUFFINS DE CHOCOLATE CON CHIPS DE CHOCOLATE

DESCRIPCIÓN: Esponjoso Muffin de chocolate con chips de chocolate negro.

INGREDIENTES: Azúcar, almidón de maíz, crema de leche, agua, chips de chocolate, huevos, cacao, aceite, harina de arroz, harina de sorgo, leche entera en polvo, esencia de vainilla, bicarbonato de sodio, sal, goma xántica, polvo de hornear.

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: En contenedor con tapa en Heladera. **NO SE PUEDE FREEZAR**

EXHIBICIÓN: En mostrador a temperatura ambiente menor a 24°.



.....

MUFFINS DE VAINILLA CON FRUTOS ROJOS

DESCRIPCIÓN: Esponjoso Muffin de vainilla con frutos rojos en su interior.

INGREDIENTES: Azúcar, aceite, arándanos, huevos, leche, almidón de maíz, harina de arroz, harina de sorgo, leche entera en polvo, chips de chocolate blanco, miel, esencia de vainilla, bicarbonato de sodio, sal, goma xántica, polvo de hornear.

Contiene huevos, leche y derivados de leche.

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: En contenedor con tapa en Heladera. **NO SE PUEDE FREEZAR**

EXHIBICIÓN: En mostrador a temperatura ambiente menor a 24°.



.....

CUPCAKE DE VAINILLA Y DULCE DE LECHE CON TOPPING DE MERENGUE

DESCRIPCIÓN: Un clásico de la pastelería Norteamericana, Tiene una base de bizcochuelo de vainilla con centro de dulce de leche y un frosting de merengue con confites de glasé.

INGREDIENTES: Azúcar, aceite, huevos, leche, almidón de maíz, harina de arroz, harina de sorgo, leche entera en polvo, miel, esencia de vainilla, bicarbonato de sodio, sal, goma xántica.

DURABILIDAD: 3 días en exhibición.

CONSERVACION: Heladera. **NO SE PUEDE FREEZAR.**

EXHIBICIÓN: En heladera exhibidora, de 4° a 6°.



.....

CUPCAKE DE CHOCOTORTA CON TOPPING DE DULCE DE LECHE

DESCRIPCIÓN: Un clásico de la pastelería Norteamericana en una versión Gout Argentina. Tiene una base de vainilla con centro de dulce de leche una cobertura de chococotorta.

INGREDIENTES: Azúcar, aceite, huevos, leche, almidón de maíz, harina de arroz, harina de sorgo, leche entera en polvo, miel, esencia de vainilla, bicarbonato de sodio, sal, goma Xantica.

DURABILIDAD: 5 días en exhibición.

CONSERVACION: Heladera. **NO SE PUEDE FREEZAR.**

EXHIBICIÓN: En heladera exhibidora, de 4° a 6°.



.....

CAKE Y MINICAKE CHEESECAKE CON FRUTOS ROJOS

DESCRIPCIÓN: Típica cheesecake Norte-Americana, con queso filadelfia y cobertura de frutos rojos.

INGREDIENTES: Queso crema, huevo, crema de leche, premezcla (almidón de maíz, harina de arroz, harina de sorgo, leche entera en polvo, harina de soja), almidón de maíz, frutillas, arándanos, manteca, esencia de vainilla, goma Xantica, azúcar.

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: Refrigerado o en freezer a -20, en contenedor con tapa.

EXHIBICIÓN: En heladera exhibidora, de 4° a 6°.



.....

CAKE Y MINICAKE CHEESECAKE CON MARACUYA

DESCRIPCIÓN: Típica cheesecake Norte-Americana, con queso filadelfia y cobertura de maracuyá. Fresca y frutada.

INGREDIENTES: Queso crema, huevo, crema de leche, premezcla (almidón de maíz, harina de arroz, harina de sorgo, leche entera en polvo, harina de soja), almidón de maíz, pulpa de maracuyá, manteca, esencia de vainilla, goma Xantica, azúcar.

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: Heladera. o en freezer a -20, en contenedor con tapa.

EXHIBICIÓN: En heladera exhibidora, de 4° a 6°.



.....

CAKE Y MINICAKE CHEESECAKE CON DULCE DE LECHE

DESCRIPCIÓN: Típica cheesecake Norte-Americana, con queso filadelfia y cobertura de dulce de leche.

INGREDIENTES: Queso crema, huevo, crema de leche, premezcla (almidón de maíz, harina de arroz, harina de sorgo, leche entera en polvo, harina de soja), almidón de maíz, dulce de leche repostero, manteca, esencia de vainilla, goma Xantica, azúcar.

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: Refrigerado, o en freezer a -20, en contenedor con tapa.



.....

CAKE Y MINICAKE CHOCOTORTA

DESCRIPCIÓN: Una versión Gout gluten free de este clásico Argentino.

INGREDIENTES: Dulce de leche repostero, queso crema, azúcar, premezcla (almidón de maíz, harina de arroz, harina de sorgo, leche entera en polvo, harina de soja, sal), manteca, huevo, cacao amargo, café.

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: Refrigerado o en freezer a -20, en contenedor con tapa.

EXHIBICIÓN: En heladera exhibidora, de 4° a 6°.



.....

CAKE Y MINI CAKE LEMON PIE

DESCRIPCIÓN: Tradicional Lemon Pie con masa sable, curd de limon y cobertura de merengue Italiano.

INGREDIENTES: Huevo, premezcla (almidón de maíz, harina de arroz, leche entera en polvo, harina de soja, sal, bicarbonato de sodio), azúcar, manteca, jugo de limón, ralladura de limón, esencia de vainilla y goma xántica.

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: Heladera. **NO SE PUEDE FREEZAR.**

EXHIBICIÓN: En heladera exhibidora, de 4° a 6°.



MINI-MARQUISE CHOCOLATE BLANCO

DESCRIPCIÓN: Base de brownie con nuez decorada con ganache de chocolate blanco y popurrí de estrellas dulces.

INGREDIENTES: Huevos, azúcar común, azúcar rubia, almidón de maíz, harina de sorgo, harina de arroz, leche en polvo, sal, manteca, chocolate semi amargo, ganache de chocolate blanco.

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: Refrigerado, o en freezer a -20, en contenedor con tapa.

EXHIBICIÓN: En heladera exhibidora de 4° a 6° o temperatura ambiente en campana.



CAKE Y MINICAKE SUPREME

DESCRIPCIÓN: Mousse de chocolate negro, sobre una base de masa de chocolate y dulce de leche. Decorado con un baño de chocolate cobertura y lajas de chocolate.

INGREDIENTES: Chocolate semiamargo, crema de leche, dulce de leche, premezcla (almidón de maíz, harina de arroz, harina de sorgo, leche entera en polvo, harina de soja, sal), yema de huevo, azúcar, nuez, glucosa.

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: Heladera, o en freezer a -20, en contenedor con tapa

EXHIBICIÓN: En heladera exhibidora, de 4° a 6°.



.....

CAKE Y MINICAKE MOUSSE CHOCO-FRAMBUESA

DESCRIPCIÓN: Base de mousse de chocolate negro y capa superior con mousse de frambuesas, decorada con líneas de chocolate cobertura blanco.

INGREDIENTES: Frambuesas, chocolate semiamargo, crema de leche, huevo, azúcar, premezcla (almidón de maíz, harina de arroz, harina de sorgo, leche entera en polvo, harina de soja, sal), manteca, gelatina sin sabor, esencia de vainilla, goma xántica.

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: Heladera, o en freezer a -20, en contenedor con tapa.

EXHIBICIÓN: En heladera exhibidora, de 4° a 6°.



CAKE Y MINICAKE MOUSSE CHOCO-MARACUYA

DESCRIPCIÓN: Base de mousse de chocolate negro y capa superior con mousse de maracuya.

INGREDIENTES: Pulpa de maracuyá, chocolate semiamargo, crema de leche, huevo, azúcar, premezcla (almidón de maíz, harina de arroz, harina de sorgo, leche entera en polvo, harina de soja, sal), manteca, gelatina sin sabor, esencia de vainilla, goma Xantica

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: Heladera., o en freezer a -20, en contenedor con tapa.

EXHIBICIÓN: En heladera exhibidora, de 4° a 6°.



.....

CAKE Y MINICAKE ROGEL

DESCRIPCIÓN: Un clásico Argentino. Finas capas de masa intercaladas con dulce de leche repostero, con una cubierta de merengue Italiano.

INGREDIENTES: Manteca, azúcar, leche entera, huevos, premezcla (Almidón de maíz, harina de sorgo, harina de arroz, leche entera, sal).

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: Heladera, **NO SE PUEDE FREEZAR.**

EXHIBICIÓN: En heladera exhibidora, de 4° a 6°.



.....

CAKE Y MINICAKE SACHER

DESCRIPCIÓN: Bizcochuelo de chocolate negro, con dos capas de mousse de chocolate. Cobertura de chocolate negro y decorada con líneas de chocolate blanco.

INGREDIENTES: Azúcar, cacao, huevos, crema de leche, aceite de girasol, fécula de maíz, esencia de vainilla, bicarbonato de sodio, goma Xantica, premezcla (Almidón de maíz, harina de sorgo, harina de arroz, leche entera, sal).

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: Heladera, o en freezer a -20, en contenedor con tapa.

EXHIBICIÓN: En heladera exhibidora, de 4° a 6°.



CAKE Y MINICAKE CORAZÓN

DESCRIPCIÓN: Torta en forma de corazón, con base de masa sableé y cobertura de merengue Italiano. Se ofrecen como pedidos especiales, pudiendo personalizarse tanto los rellenos como los colores de la bombonería de la cobertura

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: Refrigerado, **NO SE PUEDE FREEZAR.**

EXHIBICIÓN: En heladera exhibidora, de 4° a 6°.



.....

CAKE LETTER O NUMBER

DESCRIPCIÓN: Torta en forma de letra o número, a elección del cliente. Tiene una base de masa sableé y cobertura de merengue Italiano. Se ofrecen como pedidos especiales, pudiendo personalizarse tanto forma, como los rellenos y colores de la bombonería de cobertura

IMPORTANTE: Se debe pedir a planta por mail, utilizando una hoja de requerimiento provista por el centro de producción. Existen tiempos mínimos de producción para estos artículos.

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: Refrigerado, **NO SE PUEDE FREEZAR .**

EXHIBICIÓN: En heladera exhibidora, de 4° a 6°.



.....

TORTA DE CUMPLEAÑOS

DESCRIPCIÓN: Torta de cumpleaños. Se ofrece en tamaño Chico: 20cm de diámetro, 1.5kg a 2kg aprox de peso; ó en tamaño Grande: 24cm de diámetro, 2,5kg a 3kg aprox de peso.

Puede personalizarse la cobertura y los rellenos, optando por las opciones establecidas en la hoja de requerimiento.

Puede incluirse una dedicatoria escrita en chocolate, hasta 4 palabras.

IMPORTANTE: Se debe pedir a planta por mail, utilizando una hoja de requerimiento provista por el centro de producción. Existen tiempos mínimos de producción para estos artículos.

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: Refrigerado, **NO SE PUEDE FREEZAR.**

EXHIBICIÓN: En heladera exhibidora, de 4° a 6°.



.....

OBSERVACIONES DE RENDIMIENTO DE CAKES

Se estima, para las tortas en general, un rendimiento de 100grs por porción. Por ejemplo, una torta de 1,5kg tendrá un rendimiento aproximado de 15 porciones.

MINICAKE Y CAKE MARQUISSE

DESCRIPCIÓN: Base de brownie, con dulce de leche y cobertura de merengue Italiano con una decoración de chocolate cobertura.

INGREDIENTES: Dulce de leche, azúcar, huevos, cobertura de chocolate amargo, manteca, premezcla (almidón de maíz, harina de arroz, leche entera en polvo, harina de soja, sal, bicarbonato de sodio), azúcar.

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: Heladera. **NO SE PUEDE FREEZAR.**

EXHIBICIÓN: En heladera exhibidora, de 4° a 6°.



.....

TRUFAS

DESCRIPCIÓN: Bocaditos húmedos cubiertos con coco rallado. Se ofrecen en 3 sabores: Chocolate, Red Velvet, Vainilla.

CHOCOLATE

INGREDIENTES: Azúcar, chocolate negro semi amargo, caco, huevos, crema de leche, aceite de girasol, fécula de maíz, esencia de vainilla, coco rallado Y Dulce de leche. **PUEDEN CONTENER NUECES**



VAINILLA

INGREDIENTES: Azúcar impalpable, huevos, fécula de maíz, esencia de vainilla, coco rallado y dulce de leche.

IMPORTANTE: PUEDEN CONTENER NUECES

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: En contenedor con tapa refrigerado. **NO SE PUEDE FREEZAR .**

EXHIBICIÓN: En heladera exhibidora, de 4° a 6.

MEDIALUNAS

DESCRIPCIÓN: Tradicional viennoiserie Argentina a base de manteca. Ya se recibe y presenta con almíbar.

INGREDIENTES: Fécula de mandioca, azúcar, miel, huevos, manteca, ralladura de limón, premezcla (azúcar, almidón de maíz, harina de sorgo, harina de arroz, leche, esencia de vainilla)

DURABILIDAD: 3 días

CONSERVACION: En contenedor con tapa refrigerado, **SE PUEDEN FREEZAR solo para Jamon y queso.**

EXHIBICIÓN: En mostrador con campana o pecera. A temperatura ambiente menor a 24°.



.....

FACTURA DE MEMBRILLO Y CREMA PASTELERA

DESCRIPCIÓN: Factura con centro de dulce de membrillo y corona de crema pastelera cocida.

INGREDIENTES: Fécula de mandioca, azúcar, miel, huevos, manteca, ralladura de limón, dulce de membrillo, crema pastelera, premezcla (azúcar, almidón de maíz, harina de sorgo, harina de arroz, leche, esencia de vainilla).

DURABILIDAD: 2 días.

CONSERVACION: En contenedor con tapa refrigerado. **NO SE PUEDE FREEZAR.**

EXHIBICIÓN: En mostrador con campana o pecera. A temperatura ambiente menor a 24°.



.....

CHIPA

DESCRIPCIÓN: Tradicional Chipa de queso, elaborado con mandioca y 3 variedades de queso.

INGREDIENTES: Mandioca, sal, manteca, huevo, leche, queso pategras, queso fontina, queso parmesano.

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: En contenedor con tapa refrigerado, **NO SE PUEDE FREEZAR.**

EXHIBICIÓN: En mostrador con campana o pecera. A temperatura ambiente menor a 24°.



.....

CHIPA CUADRADO

DESCRIPCIÓN: Tradicional Chipa de queso, elaborado con mandioca y 3 variedades de queso.

INGREDIENTES: Mandioca, sal, manteca, huevo, leche, queso pategras, queso fontina, queso parmesano.

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: En contenedor con tapa refrigerado, **NO SE PUEDE FREEZAR.**

EXHIBICIÓN: No es producto de exhibición para venta.



PAN DE MOLDE

DESCRIPCIÓN: Pan de molde tradicional. Puede pedirse y venderse entero, o ya rebanado y usar directamente para tostadas o tostados. Tiene un peso aproximado de 600grs y rebanado son unas 22 rebanadas.

INGREDIENTES: Almidón de Maíz, harina de arroz, harina de sorgo, agua, clara de huevo, azúcar, sal, levadura, aceite, goma xántica

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: En heladera.

EXHIBICIÓN: En mostrador o Cubierto por papel film en heladera exhibidora, de 4° a 6.



.....

PAN CIABATTA

DESCRIPCIÓN: Pan de uso interno, para sándwiches. Desde freezer requiere regenerar en horno 180° aproximadamente 7 minutos.

Desde heladera, cortar y tostar los interiores en tostadora carlitera o en horno.

INGREDIENTES: Harina de arroz, harina de sorgo, huevo, aceite, agua, levadura, goma xántica, azúcar, sal.

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: En contenedor con tapa refrigerado.

EXHIBICIÓN: No es producto de exhibición para venta.



EMPANADA CARNE

DESCRIPCIÓN: Típica empanada de masa de tarta con relleno .

INGREDIENTES: almidón de maíz, harina de sorgo, harina de arroz, leche en polvo, sal, huevos, carne picada, cebolla, morrón verde, morrón rojo, cebolla de verdeo, aceitunas verdes, condimento para pizza, pimentón dulce.

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: Refrigerado.

EXHIBICIÓN: En heladera exhibidora, de 4° a 6° ° o temperatura ambiente en campana.



EMPANADA JAMON Y QUESO

DESCRIPCIÓN: Típica empanada de masa de tarta con relleno .

INGREDIENTES: : almidón de maíz, harina de sorgo, harina de arroz, leche en polvo, sal, huevos, jamon cocido y queso dambo.

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: Refrigerado.

EXHIBICIÓN: En heladera exhibidora, de 4° a 6° ° o temperatura ambiente en campana



TARTA JAMON Y QUESO

DESCRIPCIÓN: Típica de masa de tarta rellena jamon y queso.

INGREDIENTES: premezcla de almidón de maíz, harina de sorgo y harina de arroz, leche entera, sal, bicarbonato de sodio, agua, manteca, goma Xantica, queso dambo, jamón cocido, huevos, crema.

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: Refrigerado, **SE PUEDEN FREEZAR.**



EXHIBICIÓN: En heladera exhibidora, de 4° a 6° ° o temperatura ambiente en campana

TARTA CALABAZA

DESCRIPCIÓN: Típica de masa de tarta rellena.

INGREDIENTES: premezcla de almidón de maíz, harina de sorgo y harina de arroz, leche entera, sal, bicarbonato de sodio, agua, manteca, goma Xantica, calabaza horneada, queso parmesano, queso dambo, queso crema, huevos, aceite de girasol, pimienta blanca

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: Refrigerado. **SE PUEDEN FREEZAR.**

EXHIBICIÓN: En heladera exhibidora, de 4° a 6° ° o temperatura ambiente en campana



TARTA ESPINACA

DESCRIPCIÓN: Típica de masa de tarta rellena.

INGREDIENTES: premezcla de almidón de maíz, harina de sorbo y harina de arroz, leche entera, sal, bicarbonato de sodio, agua, manteca, goma Xantica, cebolla, espinaca, leche entera, queso parmesano, nuez moscada, pimienta blanca, manteca.

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: Refrigerado. **SE PUEDEN FREEZAR.**

EXHIBICIÓN: En heladera exhibidora, de 4° a 6° ° o temperatura ambiente en campana



PAN DULCE FRUTOS SECOS

DESCRIPCIÓN: Pan típico navideño glaseado con frutas

confitadas y cerezas al marraschino.

INGREDIENTES: Azúcar, Huevos, Leche, Manteca, Goma Xantica, Esencia de vainilla, Esencia de agua de azhar, Sal, Levadura, Polvo de hornear, Miel, Ralladura de limón,

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: Temperatura ambiente y heladera.

EXHIBICIÓN: Temperatura ambiente y en heladera



exhibidora, de 4° a 6°

PESO APROXIMADO: 750grs

PAN DULCE CHOCOLATE

DESCRIPCIÓN: MASA DE PAN DULCE CON CHIPS DE CHOCOLATE EN EL INTERIOR, NO TIENE CONSERVANTES.

INGREDIENTES: Azúcar, Huevos, Leche, Manteca, Goma Xantica, Esencia de vainilla, Esencia de agua de azhar, Sal, Levadura, Polvo de hornear, Miel, Ralladura de limón,

DURABILIDAD: 5 días.

CONSERVACION: Temperatura ambiente y heladera.

EXHIBICIÓN: Temperatura ambiente y en heladera exhibidora, de 4° a 6°

PESO APROXIMADO: 650grs



ROSCA

DESCRIPCIÓN: Tradicional Rosca sabor a vainilla con crema pastelera, decorada con bombones de chocolate y cerezas.

INGREDIENTES: Ingredientes: leche, huevo, azúcar, premezcla, manteca, esencia de vainilla, ralladura de limón, goma xantica, maicena, chocolate.

PESO APROXIMADO: 750 GRS

DURABILIDAD: 3 días.

CONSERVACION: Refrigerado.

EXHIBICIÓN: Temperatura ambiente y en heladera exhibidora, de 4° a 6° °

