

PASTELERÍA

NUESTRAS ESPECIALIDADES

» AMERICAN COOKIES

Preparado en polvo para elaborar la tradicional Cookies Americanas.

Características:

- Sabor auténtico
- Textura flexible, no seca, versátil en la presentación con posibilidad de añadir aromas, frutos secos y colorantes

Envase: 15kg x 1



» SPIEGEL PURPLE

La exitosa gama de glaseados brillantes se completa con el spiegel purple (morado), que este año se añade a los sabores ya disponibles:

- NEUTRO • BLANCO • CARAMELO • CHOCOLATE
- FRESA • LIMÓN • ROUGE

Envase: 3kg x 2



» WAFFLE MIX

Los waffles son un producto de tendencia. Waffle mix: fácil y rápido de usar, ideal en pastelería.

Envase: 10kg x 1



» CONFRUTTI MANGO

Crema de relleno post horno con 45% de fruta en trozos, con excelente acabado y sabor natural.

Sabores disponibles:

- ALBARICOQUE • ARÁNDANOS • FRAMBUESA
- FRESA • FRUTOS DEL BOSQUE • PIÑA

Envase: 3kg x 2



» KRANFIL'S

Crema crujiente con pailletes feullittines para relleno.

Ideal para pralinés y capas entre bizcocho y semifrío.

Sabores disponibles:

- PISTACHO • CARAMELO • CHOCOLATE
- FRUTOS ROJOS • FRUTA DE LA PASIÓN
- MANGO • BLANCO

Envase: 3kg x 1



» MIX ONE

Preparado en polvo ideal para la elaboración del auténtico Panettone italiano y otros productos elaborados con doble fermentación.

Se aconseja el uso con LEVADURA NATURAL EN POLVO BRAUN.

Envase: 15kg x 1



PASTELERÍA

NUESTRAS ESPECIALIDADES

» BONCAKE GLUTEN FREE: QUINOA, MAIZ Y TRIGO SARRACÉNO

Tres productos para la realización de bizcochos tipo cake y dulces de horno gluten free, sin renunciar al sabor.

Características:

- Tres sabores "healthy and trendy"
- Excelente sabor y textura del cake
- Sin gluten

Envase: 1kg x 5



» SPALMELLA PISTACHO

Crema grasa de relleno post horno al pistacho. Ideal para croissants, crepes, brazos gitanos etc.

Características:

- 17% de pistachos
- Fácil de untar
- Lista para usar
- Cremosa en congelación y apta para helado y semifrío

Envase: 7kg x 1



» READY CROI

Preparado en polvo para Croissant, Brioches, y dulces fermentados.

Características:

- Desarrollo óptimo
- Alveolo abierto y hojaldrado
- Sabor delicado
- Fácil de usar, buen resultado asegurado
- Con huevos y leche en polvo

Envase: 10kg x 1



» ÉCLAIR MIX

Preparado en polvo para la preparación de Éclairs para rellenar y decorar al gusto.

Características:

- Receta fácil
- Desarrollo uniforme
- Producto de tendencia

Envase: 25kg x 1



» BONCREM TOFFEE

Crema de relleno estable a horno y congelación con sabor a toffee caramel.

Características:

- Ideal para extender y rellenar
- Horneable a baja temperatura

Envase: 6 kg x 2



» BRAUNCREM

Preparado en polvo para crema pastelera en frío.

Características:

- Color amarillo típico de la crema pastelera artesana preparada con huevos
- Sabor delicado
- Estable al horno y a la congelación
- Textura lisa y cremosa

Envase: 10kg x 1

