



Traiteur *de* Paris

Chefs al servicio de los Chefs

Colección Foodservice 2026










- 12 — 25 Postres individuales
- 26 — 41 Cócteles dulces
- 42 — 51 Aperitivos salados
- 52 — 57 Acompañamientos
- 58 — 60 Tabla de información

Este catálogo es interactivo. Puede hacer clic directamente en las gamas de productos que aparecen arriba para acceder a ellas y navegar por el documento a través de los distintos hipervínculos.

LEYENDAS

-  Nuevo producto
-  Producto exprés
-  Recetta vegana
-  Producto vegetariano
-  Disponible en embalaje «Cash & Carry»
Consulte la pág 60

MÉTODOS DE PREPARACIÓN

-  Dejar descongelar en el frigorífico
-  Regenerar en horno profesional
-  Regenerar en horno de alta velocidad
Horno a 250 °C / V. = Ventilación / M. = Microondas
-  Regenerar en Air Fryer
-  Regenerar en microondas
-  Regenerar en tostadora
-  Consumir caliente

Nuestra misión



Yann Le Moal
Chef ejecutivo y cofundador
de Traiteur de Paris

“

Guiados siempre por la voluntad de honrar la excelencia del arte culinario, nos esforzamos continuamente por elaborar los mejores productos. Así, nuestros chefs han desarrollado una gama de productos creados específicamente para profesionales y elaborados según la más pura tradición pastelera francesa, pero con un toque creativo único. Gracias a la congelación, podemos preservar toda su excelencia para servirle en cualquier lugar del mundo.

En 2026 celebramos 30 años de compromiso junto a los profesionales de la restauración — un hito que refleja la continuidad de nuestra pasión y de nuestra búsqueda de la excelencia.



¡Espero que disfrute!

”

Traiteur de Paris

100%

FABRICADO EN FRANCIA



30 años
al servicio

DE LOS PROFESIONALES DE
LA RESTAURACIÓN FUERA
DEL DOMICILIO

9



UNIDADES DE NEGOCIO
a nivel internacional

Traiteur de Paris

1 marca

instalada y reconocida

« Postres individuales y productos de catering de alta calidad con una firma creativa única, elaborados respetando los valores de la tradición pastelera francesa. »

2 Centros
de producción

Nuestros productos se comercializan
en

4 continentes

420
EMPLEADOS



Des Chefs au service des Chefs

El equipo de desarrollo de Traiteur de Paris, formado por chefs pasteleros de **primer nivel**, desarrolla sus **creaciones con rigor y exigencia**, sin comprometer la **calidad** ni la **selección de los ingredientes**.

- **Nuestros chefs** proceden de actividades relacionadas con restaurantes, hoteles y catering
- **25 chefs pasteleros formados** en nuestros dos talleres
- Escalfados más minuciosos **realizados a mano**



Nuestros equipos aportan a cada creación la firma Traiteur de Paris:

- ✓ Un acabado artesanal de nuestros productos
- ✓ Un sabor equilibrado
- ✓ Acabados realizados a mano



Nuestras *gamas* de productos...



Postres individuales



Petits fours dulces



Canapés salados



Acompañamientos salados

... para satisfacer las diferentes *necesidades*...



Coste de porción controlado

- ✓ Sin pérdida de materia prima
- ✓ Porciones individuales para descongelar la cantidad justa
- ✓ Envases optimizados para la restauración



Ahorro de tiempo

- ✓ Aperitivos listos para servir en elegantes bandejas
- ✓ Compensa la falta de personal



Calidad gustativa

- ✓ Recetas elaboradas a base de ingredientes nobles y naturales, presentes en cantidades generosas



Necesidad de personalización

- ✓ Postres con acabados realizados a mano y personalizables a su gusto

... de todos los *profesionales* de la restauración.

Catering



Restauración tradicional



Restauración a bordo



Hotelería

Restauración rápida y en movimiento



Una producción 100% francesa

Cesson-Sévigné
Bretaña

Oficina central
60 empleados

Nuestros dos centros de
producción están certificados



Fécamp
Normandía

Centro de producción de 12 000 m²
Acompañamientos salados
y Postres
185 empleados

La Guerche de Bretagne
Bretaña

Centro de producción de 7 800 m²
Aperitivos salados, cócteles dulces,
macarons, vasitos y Postres
175 empleados

Nuestra presencia *internacional*



Gracias a nuestra tecnología de vanguardia y a nuestro perfecto dominio de la ultracongelación, podemos garantizar productos de máxima calidad y comercializarlos **en todo el mundo**.



Con un perfecto conocimiento de los mercados internacionales, **nuestras 9 oficinas** en Europa, Asia y Estados Unidos están a su disposición para responder todas sus consultas.



Traiteur de Paris: *apasionadamente comprometido*



Arnaud Bécard
CEO
Traiteur de Paris

“

Hace un año me incorporé a Traiteur de Paris con la convicción de que nuestro savoir-faire y nuestra exigencia de calidad podían ir de la mano de un fuerte compromiso con nuestros equipos, nuestros clientes y nuestro entorno.

Desde entonces, se ha generado un verdadero impulso colectivo en torno a nuestra política de Salud, Seguridad y Medio Ambiente (SSMA), liderada por el comité de dirección e impulsada por la implicación diaria de nuestros colaboradores. Este compromiso se basa exclusivamente en acciones concretas: mejorar nuestras condiciones de trabajo, reducir nuestro impacto medioambiental, reforzar la seguridad en nuestros centros y continuar nuestros esfuerzos hacia una producción cada vez más responsable.

Es un proyecto exigente, que abordamos con humildad. Somos conscientes del camino que aún nos queda por recorrer, pero avanzamos con determinación y sinceridad, convencidos de que cada acción cuenta.

Quiero reconocer la energía y el espíritu de equipo que animan a nuestros colaboradores. Su entusiasmo, curiosidad y voluntad de hacer evolucionar nuestras prácticas son el motor de nuestra transformación.

Nuestra ambición es sencilla: combinar excelencia y responsabilidad, para seguir mereciendo la confianza de nuestros socios y construir un futuro más sostenible.

”



Nuestros compromisos **DIARIOS**

Nuestra política de RSC se centra en tres áreas clave, para respetar nuestro compromiso con un negocio responsable y sostenible:



#1

Construir **relaciones humanas duraderas**



#2

Seguir mejorando **la calidad de nuestras recetas y el origen de nuestros ingredientes**



#3

Actuar rápidamente para **reducir nuestro impacto ambiental**



#1

Las personas

Nuestros principales desafíos para construir relaciones humanas duraderas

- ✓ Garantizar la seguridad y salud en el trabajo
- ✓ Promover la diversidad y la igualdad de oportunidades
- ✓ Favorecer el bienestar y la calidad de vida en el trabajo
- ✓ Desarrollar las competencias de todos los empleados



#2

Los productos

Nuestros principales desafíos para continuar mejorando la calidad de nuestras recetas y el origen de nuestros ingrediente

- ✓ Priorizar el abastecimiento francés y local
- ✓ Privilegiar a las filiales agrícolas responsables
- ✓ Compartir información clara con nuestros clientes



#3

El medio ambiente

Nuestros principales desafíos en la reducción de nuestro impacto medioambiental

- ✓ Fomentar la reducción y el reciclaje de NUESTROS residuos
- ✓ Limitar nuestro consumo de agua y energía
- ✓ Reducir el desperdicio alimentario
- ✓ Proteger la biodiversidad

Postres individuales

Una gama de postres individuales inspirados en recetas icónicas y elaborados por nuestros Chefs con un toque creativo único.



Fondants



Cheesecakes



Dulces



Tartas



Pancakes

Las ventajas de nuestros productos

- ✓ Decorado a mano
- ✓ Gran libertad de presentación
- ✓ Elaboración de todas nuestras cremas y base en nuestros centros de producción



Nuestros compromisos



Chocolate certificado
Rainforest Alliance

*excepto el de los decorados



Huevos de gallinas criadas
al aire libre o en suelo

*excepto durante el período de crisis aviar



Sin
aditivos



Sin aromas
artificiales



Sin aceite
de palma



Acompañamientos

Aperitivos salados


Cócteles dulces






Postres individuales



000380 • Fondant de chocolate premium

- **22 % de chocolate negro**
- **Se puede consumir frío** (simplemente descongelado) **o caliente** (menos de un minuto en el microondas o en el horno de alta velocidad)
- **Receta vegetariana**

20 unidades | 90 g | 1,800 Kg | Flowpack 10×2 |  70×40 mm **C&C**

 12 min 180 °C	 35 s 250 °C V.60% - M.80%	 8 min 180 °C	 40/50 s 750 W	 2 h +4 °C
--	--	---	---	--

Se conserva
5 días a +4 °C





Sugerencia de presentación ↗



004262 • Fondant de chocolate Valrhona®

- **22 % de chocolate negro Valrhona®** (70 % de cacao)
- **Marca reconocida** para sus menús de postres.
- **Se puede consumir frío** (simplemente descongelado) **o caliente** (menos de un minuto en el microondas)
- **Receta vegetariana**

20 unidades | 90 g | 1,800 Kg | Flowpack 10×2 |  70×40 mm **C&C**

 12 min 180 °C	 40/50 s 750 W	 8 min 180 °C	 2 h +4 °C	Se conserva 5 días a +4 °C
--	--	---	--	-------------------------------



000419 • Fondant de chocolate (100 g)

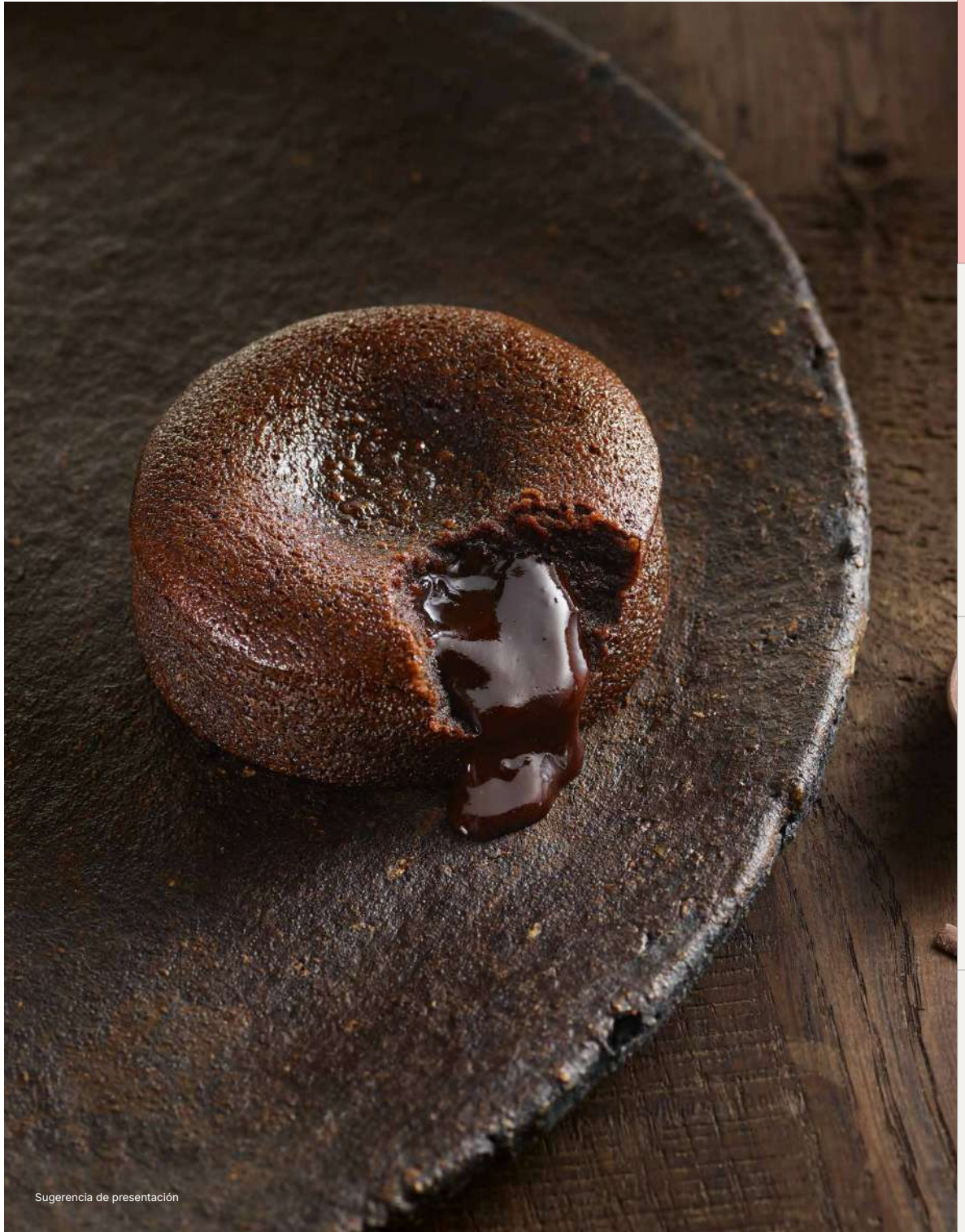
- **8 % de chocolate negro**
- **Receta sin lactosa**
- **Se puede consumir frío** (simplemente descongelado) **o caliente** (menos de un minuto en el microondas o en el horno de alta velocidad)
- **Receta vegetariana**

20 unidades | 100 g | 2,000 Kg | Flowpack 10×2 |  70×44 mm

 12 min 180 °C	 55 s 250 °C V.60% - M.80%	 9 min 180 °C	 50/55 s 750 W	 2 h +4 °C
--	--	---	---	--

Se conserva
5 días a +4 °C

Sugerencia de presentación ↗



Sugerencia de presentación

Acompañamientos

Aperitivos salados

Cócteles dulces

Postres individuales



006625 • Fondant de caramelo con sal de Guérande

- 18 % de chocolate negro
- Corazón gourmet con un 7 % de caramelo de mantequilla salada con sal de Guérande
- Combinación de sabores populares y gourmet
- Se puede consumir frío (simplemente descongelado) o caliente (menos de un minuto en el microondas)
- Receta vegetariana

20 unidades | 100 g | 2,000 Kg | Flowpack 10x2 | 70x44 mm

12 min 180 °C	40/50 s 750 W	9 min 180 °C	2 h +4 °C	Se conserva 5 días a +4 °C
------------------	------------------	-----------------	--------------	-------------------------------



006521 • Fondant de chocolate (60 g)

- 8 % de chocolate negro
- Formato de 60 g, adaptado a la restauración a bordo
- Se puede consumir frío (simplemente descongelado) o caliente (menos de un minuto en el microondas o en el horno de alta velocidad)
- Receta vegetariana

40 unidades | 60 g | 2,400 Kg | Granel | 60x36 mm

10 min 180 °C	35 sec 250 °C V.60% - M.80%	8 min 180 °C	40/50 s 750 W	2 h +4 °C
------------------	--------------------------------	-----------------	------------------	--------------

Se conserva
5 días a +4 °C



004279 • Mini fondant de chocolate

- 8 % de chocolate negro
- Tamaño de 30 g, perfecto para acompañar un café
- Receta vegetariana

48 unidades | 30 g | 1,440 Kg | Granel | 40x36 mm

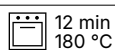
9 min 180 °C	30/35 s 750 W	6 min 180 °C	Se conserva 5 días a +4 °C
-----------------	------------------	-----------------	-------------------------------



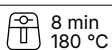
006107 • Fondant chocolate vegano con avellanas

- **El mayor contenido de chocolate del mercado:** 23 % de chocolate negro
- **Sabor distintivo de avellanas tostadas,** proporcionado por harina de avellana de avellana en el postre y los trozos de avellana en la cobertura.
- **Receta Vegana** para responder a las nuevas tendencias de consumo

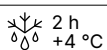
20 unidades | 90 g | 1,800 Kg | Flowpack 10x2 |  70x40 mm



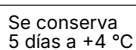
12 min
180 °C



8 min
180 °C



2 h
+4 °C



Se conserva
5 días a +4 °C

Sugerencia de presentación ↗




Sugerencia de presentación



006607 • Premium Cheesecake

- **Queso fresco y limón sobre una base crumble de mantequilla pura** ligeramente aromatizada con canela
- **Cocinado durante más de 30 minutos** en el horno para garantizar su **cremosidad**
- **Receta vegetariana**

20 unidades | 90 g | 1,800 Kg | Flowpack 10x2 |  70x40 mm | **C&C**

 4 h
+4 °C


Se conserva
72 h +4 °C


[Sugerencia de presentación ↗](#)




006633 • Cheesecake San Sebastian

- Cremoso de queso fresco de vainilla, nata y mascarpone **con terminación horneada**
- **Inspirado en la icónica receta del País Vasco**
- **Lista corta de ingredientes:** solo 9 ingredientes de alta calidad
- **Receta vegetariana**

20 unidades | 95 g | 1,900 Kg | Flowpack 10x2 |  70x42 mm | **C&C**

 3 h
+4 °C

 40 sec 750 W + 5 min
T °C ambiente

Se conserva
48 h +4 °C


[Sugerencia de presentación ↗](#)



004710 • Cheesecake con frutos rojos

- Queso fresco ligero y compota **con auténticos trozos de frutos rojos (18 %)**
- **Crumble de mantequilla pura con harina de almendras**
- **Receta vegetariana**

16 unidades | 90 g | 1,440 Kg | Bandeja 1x16 |  70x40 mm



 4 h
+4 °C


Se conserva
72 h +4 °C



007323 • Cheesecake con Corazón Exótico

- **Mezcla del cheesecake:** 21 % de queso fresco, huevos enteros, nata, semillas de vainilla y zumo de lima
- **Corazón exótico:** puré de fruta de la pasión (8,8 %)
- **Base de crumble con coco rallado** elaborada con azúcar y coco rallado (2,9 %)

20 unidades | 100 g | 2,000 Kg | Flowpack 10x2 |  70x35 mm 

 4 h +4 °C	Se conserva 72 h +4 °C
--	---------------------------




Sugerencia de presentación



005563 • Le Truffon

- **Ganache y mousse de chocolate negro** (cacao de comercio justo) con **corazón de merengue**
- **Postre de alta calidad** ya decorado a mano con virutas de chocolate negro
- Solo **9 ingredientes de alta calidad**
- **Receta vegetariana**


16 unidades | 85 g | 1,360 Kg | Bandeja 1×16 |  70×38 mm **C&C**


 4 h +4 °C	Se conserva 48 h +4 °C
--	---------------------------



005565 • Sablé cremoso de gianduja

- **Crema untuosa de gianduja y chocolate negro** (cacao de comercio justo) sobre un crumble de mantequilla con harina de almendras
- **Postre de alta calidad** ya decorado a mano con almendras, avellanas tostadas y pistachos
- **Receta vegetariana**

16 unidades | 90 g | 1,440 Kg | Bandeja 1×16 |  70×28 mm **C&C**

 4 h +4 °C	Se conserva 48 h +4 °C
--	---------------------------


Sugerencia de presentación ↗



006576 • Sablé delicia de caramelo

- **Cremoso de caramelo de mantequilla salada con sal de Guérande** sobre crumble de harina de almendras y un toque de caramelo
- **Un postre gourmet por su equilibrio de texturas:** crumble crujiente, mousse ligero y cremoso fundente
- **Postre de alta calidad ya decorado a mano** con su ligero mousse de caramelo y una pizca de trozos crumble


16 unidades | 90 g | 1,440 Kg | Bandeja 1×16 |  70×38 mm


 4 h +4 °C	Se conserva 24 h +4 °C
--	---------------------------



004786 • Cappuccino

- **Cremoso infusionado con nata y café,** espuma de leche ligera espolvoreada con cacao sobre un crumble de mantequilla pura al cacao
- **Postre gourmet por su equilibrio de texturas:** crumble crujiente, mousse ligero y cremoso fundente


16 unidades | 95 g | 1,520 Kg | Bandeja 1×16 |  60×50 mm **C&C**


 4 h +4 °C	Se conserva 24 h +4 °C
--	---------------------------



007327 • Dulce de Crème Brûlée

- **Crème brûlée cremosa gracias a su cocción a baja temperatura**, elaborada según la tradición francesa con nata (61,1 %), yema de huevo, azúcar y vainilla
- **Financier sin gluten*** y fundente en la boca, con mantequilla, harina de almendra y flor de sal de Guérande
- **Receta vegetariana**

20 unidades | 90 g | 1,800 Kg | Flowpack 10x2 |  69x38 mm

 3 h
+4 °C

Se conserva
72 h +4 °C

Sugerencia de presentación ↗

* Fabricado en una planta que utiliza gluten





Sugerencia de presentación



005570 • Charlotte frutos rojos

- **Mousse ligero** de vainilla, **compota** de frutos rojos y **biscocho genovés** espolvoreado de azúcar glas
- Una versión individual de **un clásico postre francés**.
- **Un postre ligeramente endulzado**

16 unidades | 80 g | 1,280 Kg | Bandeja 1×16 |  70×40 mm

 4 h  +4 °C	Se conserva 24 h +4 °C
--	---------------------------





004711 • Sablé de mango y coco

- **Mousse ligero** de queso blanco con **compota** de mango y maracuyá (21,8 %) y una pizca de coco rallado
- **Base de crumble de mantequilla pura y coco** que garantiza una buena resistencia del postre para take away

16 unidades | 90 g | 1,440 Kg | Bandeja 1×16 |  70×40 mm

C&C

 4 h  +4 °C	Se conserva 72 h +4 °C
--	---------------------------

Sugerencia de presentación ↗





004787 • Sablé de limón con merengue

- **Cremoso acidulado con limón** y ralladura de limón semiconfitada sobre crumble de mantequilla pura y harina de almendras
- **Postre de alta calidad** ya decorado a mano con una cúpula de merengue italiano y almendras laminadas

16 unidades | 90 g | 1,440 Kg | Bandeja 1×16 |  70×40 mm

C&C

 4 h  +4 °C	Se conserva 24 h +4 °C
--	---------------------------



007326 • Delicia de fresas

- **Nata ligera** de vainilla y **coulis de fresa**
- Corazón acidulado de **compota de fresas** (14 %)
- **Crujiente de chocolate blanco** con virutas de crêpes dentelle
- **Bizcocho esponjoso** con ralladura de limón
- **Receta vegetariana**

16 unidades | 87,5 g | 1,400 Kg | Bandeja 2x8 | 70x40 mm

4 h
+4 °C

Se conserva
72 h +4 °C

Sugerencia de presentación ↗





Sugerencia de presentación



005316 • Crujiente de chocolate con avellana

- **Un postre muy gourmet: múltiples texturas** (crujiente y mousse de chocolate, bizcocho de cacao con avellanas)
- **Buena resistencia** gracias al crujiente del chocolate, **ideal para take away**
- **Receta vegetariana**

16 unidades | 65 g | 1,040 Kg | Calages 2x8 |  110x25x25 mm


 3 h +4 °C	Se conserva 72 h +4 °C
--	---------------------------



000207 • Opéra

- **Bizcocho Gioconda** empapado en café, **crema de mantequilla** con café, **ganache de chocolate negro** y **glaseado de cacao**
- **Un postre francés emblemático** elaborado según la tradición pastelera (11 pasos de preparación que alternan entre bizcocho y nata)
- **Acabado elegante y estilizado** que permite una **gran libertad a la hora de emplatar**

16 unidades | 65 g | 1,040 Kg | Calages 2x8 |  110x28x24 mm


 3 h +4 °C	Se conserva 24 h +4 °C
--	---------------------------



006745 • Lingote de chocolate

- **Cremoso y mousse de chocolate** (cacao de comercio justo) **con virutas de galleta** sobre bizcocho Gioconda de cacao
- **Un postre de primera calidad** y elaborado que deja rienda suelta a la creatividad a la hora de emplatar

16 unidades | 65 g | 1,040 Kg | Calages 2x8 |  110x28x24 mm

 3 h +4 °C	Se conserva 24 h +4 °C
--	---------------------------



Sugerencia de presentación

Postres individuales

Cócteles dulces

Aperitivos salados


Acompañamientos





006244 • Tatin de manzana


- **Masa quebrada con mantequilla pura**, manzanas Gala francesa (62 %) y caramelo
- **Una lista corta de ingredientes:** solo 8 ingredientes de alta calidad
- **Receta vegetariana**

16 unidades | 120 g | 1,920 Kg | Caissette papier x16 | 100x25 mm

 10 min 180 °C
den su molde

 1 min 15 s 250 °C
V.70% - M.70%

 8 min
180 °C

 1 min 15 s 750 W
en su molde

Se conserva
48 h +4 °C






Sugerencia de presentación



000190 • Pancakes

- Pancakes de 90 mm de diámetro
- Receta con queso fresco para obtener una textura más suave y untuosa
- Diámetro ideal para servir en el desayuno y como postre

80 unidades | 25 g | 2,000 Kg | Granel | 90x10 mm

 15 sec 800W	 Unos segundos en una tostadora	 1 h +4 °C	Se conserva 48 h +4 °C
--	---	--	---------------------------



Sugerencia de presentación

Cócteles dulces

Una gama de cócteles dulces y postres en miniatura de alta calidad, creados para todas sus necesidades (final de la comida o pausas dulces).



Surtidos



Referencias mono-producto

Las ventajas de nuestros productos

- ✓ Fácil de preparar con solo descongelarlos
- ✓ Todos nuestros postres en miniatura están acabadas a mano
- ✓ Calidad del sabor preservada gracias a la ultracongelación



Nuestros compromisos



**Harina de trigo
francesa**



**Productos acabados
a mano**



**Sin
aditivos**



**Sin
colorantes artificiales**



Acompañamientos

Aperitivos salados


Cócteles dulces

Postres individuales





005571 • Petits fours Alta Creación

- Nuestra bandeja más elaborada y refinada: 8 recetas inspiradas en los mejores postres franceses
- Tapa protectora
- Listos para servir en su elegante bandeja de presentación

48 unidades | ≈13 g | 0,650 Kg | Bandeja + Campana |  390×296×62 mm

- 6 monts-blancs nuevo estilo:** financier de avellanas y cremoso de castañas, decorado con un pequeño toque de chantilly y mascarpone.
- 6 petisús de praliné,** decorados con crema de praliné y trocitos de avellana.
- 6 lingotes de avellana y limón:** bizcocho de avellana, crema de limón, gelatina de ralladura de limón y decorado con merengue.
- 6 opéras** con una elegante decoración de crema de mantequilla y café.
- 6 cúpulas de frutos rojos,** decoradas con pistachos enteros.
- 6 financiers de canela estilo tatin de manzana,** decorados con unos toques de chantilly y espolvoreados con canela.
- 6 crujientes de chocolate:** galleta de cacao, crujiente y mousse de chocolate, recubierto de chocolate con leche y trocitos de avellana.
- 6 espirales exóticas:** crumble, compota de mango y mousse de vainilla.

 2 h	Se conserva
 +4 °C	24 h +4 °C



Listo para servir en su **elegante bandeja de presentación**.
Piezas de primera **calidad protegidas por un molde**.





Sugerencia de presentación

Postres individuales

Cócteles dulces


Aperitivos salados

Acompañamientos





004183 • Petits Fours Art Déco

- Bandeja a medio camino entre tradición y modernidad: recetas exóticas y atractivas, con formas icónicas y geométricas
- Más petits fours por receta (8 unidades x 6 recetas) para sus eventos de catering más importantes

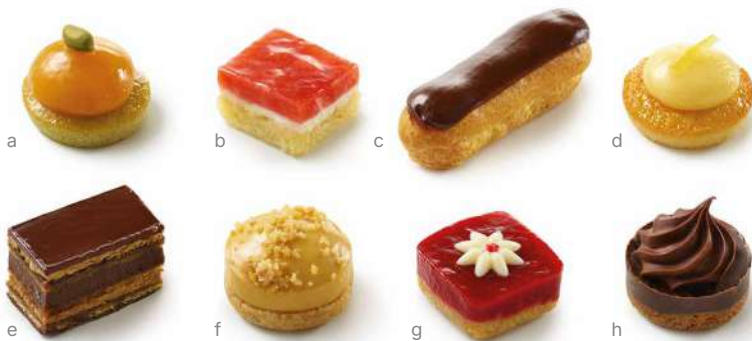
48 unidades	≈11 g	0,550 Kg	Bandeja + Cápsulas	 390×296×50 mm	C&C
-------------	-------	----------	--------------------	---	----------------

- 8 minipetisús:** crumble espolvoreado, crema de caramelo y chocolate con leche.
- 8 bizcochos de cacao:** crujiente de chocolate flor de sal y cremoso de chocolate.
- 8 crumbles en espiral:** gelatina de frambuesa y mousse de vainilla.
- 8 galletas de coco:** mousse de coco, gelatina de fresa y crema de mantequilla.
- 8 financiers de coco:** almendras, compota de mango y maracuyá y crema de mantequilla sabor coco.
- 8 merveilleux:** cobertura de chocolate y avellanas, mousse de chocolate de gianduja y avellana picada.

 2 h	Se conserva
 +4 °C	24 h +4 °C



Sugerencia de presentación



004182 • Petits Fours Tradition

- Bandeja de los cócteles dulces imprescindibles de la pastelería (eclair, opéra, almondine, tarta fraiser, etc.)
- Más grandes
- Fáciles de manipular para la restauración comercial

48 unidades

≈14 g

0,695 Kg

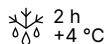
Bandeja + Cápsulas



390×296×50 mm

C&C

- 6 financiers de pistacho:** gelatina de albaricoque y pistacho.
- 6 bizcocho de almendras:** mousse de vainilla y compota de fresa.
- 6 eclairs:** crema pastelera de chocolate y glaseado de chocolate.
- 6 almondines con ralladura de limón:** cremoso de limón y ralladura de limón semiconfitada.
- 6 opéras:** bizcocho empapado en café, crema de mantequilla de café, ganache de chocolate y glaseado de chocolate.
- 6 crumbles de caramelo:** cremoso de caramelo, espolvoreado con crumble de caramelo.
- 6 crumbles:** compota de frambuesa, decorada con chocolate blanco.
- 6 crumbles de chocolate:** ganache de chocolate y mousse de chocolate.



2 h


Se conserva
24 h +4 °C

Sugerencia de presentación




000135 • Petits Fours Saint-Germain

- Bandeja de recetas vegetarianas
- Tapa protectora
- Más grandes

48 unidades | ≈14 g | 0,685 Kg | Bandeja + Campana |  390×296×62 mm

- 6 tartas fraiser:** bizcocho Gioconda, gelatina de fresa, crema de mantequilla y compota de fresa.
- 6 almondines con ralladura de limón:** cremoso de limón y ralladura de limón y naranja.
- 6 cuadrados a los tres chocolate:** bizcocho Gioconda de cacao, crujiente de chocolate, mousse de chocolate con leche, ganache de chocolate y mousse de chocolate blanco.
- 6 financiers:** gelatina de albaricoque y pistachos picados.
- 6 crumbles de cacao:** ganache de chocolate negro y cremoso de chocolate negro.
- 6 financiers de caramelo y canela:** compota de manzana estilo tatin y almendras picadas.
- 6 cheesecakes de frambuesa:** cheesecake de limón y gelatina de frambuesa.
- 6 opéras:** bizcocho Gioconda empapado en café, crema de mantequilla de café, ganache de chocolate y glaseado de chocolate.

 2 h +4 °C	Se conserva 24 h +4 °C
--	---------------------------




Listo para servir en su **elegante bandeja de presentación**.
Piezas de primera **calidad protegidas por un molde**.







004185 • Petits Fours Montmartre

- Bandeja de petits fours imprescindibles (financier, minibizcocho, petisú, minitarta, etc.)
- Tamaño dentro del estándar del mercado
- Pastelitos fáciles de manipular para la restauración comercial

48 unidades | ≈11 g | 0,540 Kg | Bandeja + Cápsulas |  390×296×50 mm

C&C

- 6 crumbles de limón:** cremoso de limón y ralladura de limón y naranja.
- 6 bizcochos de avellana:** cremoso de praliné y almendras.
- 6 financiers de lima:** panna cotta de coco y gelatina de frambuesa.
- 6 financiers al caramelo:** cremoso de chocolate con leche y caramelo y nueces pecanas caramelizadas.
- 6 petisús:** crema de vainilla y azúcar glas.
- 6 minitartas Bourdaloue:** crema de almendras, pera y almendras tostadas.
- 6 financiers de cacao:** mousse de chocolate y crumble de cacao.
- 6 cuadrados Exóticos:** mousse de vainilla y gelatina de mango.

 2 h
 +4 °C

Se conserva
24 h +4 °C



Sugerencia de presentación



a



b



c



d

000149 • Petits fours pasión de chocolate

- Bandeja dedicada a los amantes del chocolate: Entre un 13 % y un 25 % de chocolate de media en cada uno de nuestros petits fours
- Ideal para sus eventos exclusivos
- Más grandes

48 unidades

≈14 g

0,680 Kg

Bandeja + Cápsulas



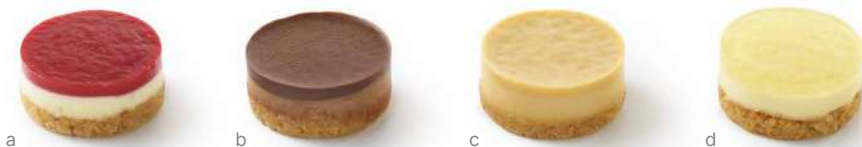
390×296×50 mm

- 12 financiers crujientes de chocolate y caramelo:** financier de cacao, disco de chocolate negro y ganache de chocolate con caramelo y mantequilla salada.
- 12 lingotes de praliné de gianduja:** financier de avellanas, crocante de praliné, cremoso de gianduja y nueces.
- 12 lingotes de tres chocolate:** bizcocho Gioconda de cacao, crujiente de chocolate, cremoso de chocolate con leche y glaseado de chocolate blanco.
- 12 chocolates, estilo café vienés:** crumble de cacao, cremoso de chocolate y café, mousse de chocolate blanco y cacao en polvo.

 2 h
+4 °C

 Se conserva
24 h +4 °C


Sugerencia de presentación




006322 • Surtido mini cheesecakes

- Surtido de 4 mini cheesecakes inspirados en nuestra receta más vendida
- Fáciles de manipular para la restauración comercial gracias a su base de crumble

48 unidades | ≈20 g | 1,000 Kg | Bandeja |  390×296×50 mm

- 12 mini cheesecakes con sabor de frambuesa.
- 12 mini cheesecakes de chocolate.
- 12 mini cheesecakes con sabor de caramelo.
- 12 mini cheesecakes de limón.

 2 h +4 °C	Se conserva 24 h +4 °C
--	---------------------------



Sugerencia de presentación




006909 • Surtido de vasitos de pastelería

- Surtido complementario de cuatro nuevas recetas inspiradas en reconocidos postres
- Formato apto para todos los usos (cócteles, café acompañado de dulces, merienda dulce, etc.)
- Decorados a mano y listos para servir
- Vasitos transparentes de plástico PET reciclable

36 unidades | ≈33 g | 1,200 Kg | Bandeja de carton 4×9 | 391×293×59 mm

- 9 vasitos de chocolate y chantilly:** chocolate negro y crema batida de chantilly, espolvoreada con cacao en polvo.
- 9 vasitos exóticos de mango y maracuyá:** crumble de mantequilla pura, compota de mango confitada, manjar blanco de coco, maracuyá y coco.
- 9 vasitos de panna cotta de frutas negras:** panna cotta y coulis de frutos rojos, decoración de grosella negra y grosella roja.
- 9 vasitos de vainilla y caramelo:** crumble de mantequilla pura con un toque de caramelo, crema de caramelo de mantequilla salada, crema de vainilla y nueces pecanas caramelizadas.

 4-5 h +4 °C	Se conserva 24 h +4 °C
--	---------------------------




005575 • Surtido de vasitos dulces

- Surtido de cuatro recetas gourmet tradicionales
- Formato apto para todos los usos (cócteles, café acompañado de dulces, merienda dulce, etc.)
- Decorados a mano y listos para servir
- Vasitos transparentes de plástico PET reciclable

36 unidades | ≈30 g | 1,080 Kg | Bandeja de carton 4×9 | 391×293×59 mm

- 9 vasitos dulces de vainilla y frambuesa:** crumble de mantequilla pura con almendra molida, mousse ligero de queso blanco y vainilla natural, gelatina de frambuesa, frambuesa entera y pistachos picados.
- 9 vasitos dulces estilo tiramisú:** bizcocho de cacao bañado en café, mousse de mascarpone, crema chantilly y cacao en polvo.
- 9 vasitos dulces de merengue de limón:** crumble de mantequilla pura con almendras molidas, cremoso de limón, merengue italiano y ralladura de limón semiconfitada.
- 9 vasitos dulces de chocolate:** mousse de chocolate con leche, salsa de chocolate, mousse de chocolate negro y crumble de cacao.

 4-5 h +4 °C	Se conserva 24 h +4 °C
--	---------------------------



Sugerencia de presentación

Postres individuales

Cócteles dulces

Aperitivos salados

Acompañamientos



004723 • Macarons Rive Droite


- Surtido de macarons con icónicos sabores parisinos
- Sin colorantes artificiales: color proporcionado por ingredientes naturales
- Bandeja vegetariana garantizada sin agentes texturizantes de origen animal
- Envasado en 2 bandejas de 36 macarons para ajustar la cantidad a sus necesidades

72 unidades

≈12 g

0,864 Kg

Bandeja 2×36

 390×296×62 mm



a. 12 macarons de caramelo.


b. 12 macarons de pistacho.

c. 12 macarons de vainilla.

d. 12 macarons de frambuesa.

e. 12 macarons de chocolate.

f. 12 macarons de limón.

 2 h +4 °C + 15 min a temperatura ambiente sin film plástico

 Se conserva
20 días a +4 °C


Sugerencia de presentación



Sugerencia de presentación

Postres individuales

Cócteles dulces


Aperitivos salados


Acompañamientos



- 005982** • Macaron de Chocolate (a) **005986** • Macaron de Limón (d)
005983 • Macaron de Pistacho (b) **005987** • Macaron de Caramelo (e)
005984 • Macaron de Frambuesa (c) **006002** • Macaron de Vainilla (f)

- Bandeja monoproducto de macarons
- Sin colorantes artificiales: color proporcionado por ingredientes naturales
- Bandeja vegetariana garantizada sin agentes texturizantes de origen animal
- Envasado en 2 bandejas de 36 macarons para ajustar la cantidad a sus necesidades

72 unidades | ≈12 g | 0,864 Kg | Bandeja 2×36 |  390×296×62 mm

 2 h +4 °C + 15 min a temperatura ambiente sin film plástico

Se conserva
20 días a +4 °C




Sugerencia de presentación



000020 • Mini Cheesecake

- **Queso fresco y limón** sobre una base crumble de mantequilla pura ligeramente aromatizada con canela
- **Cocinado durante más de 30 minutos** en el horno para garantizar su cremosidad
- **Tamaño de 20 g, perfecto para acompañar un café**


48 unidades | 20 g | 0,960 Kg | Bandeja 2x24 |  40 mm



 2 h +4 °C	Se conserva 24 h +4 °C
--	---------------------------



004653 • Mini canelé

- **Mini canelé de ron, un producto icónico de la región de Burdeos**
- **Tamaño de 17 g, perfecto para acompañar un café**
- **Lista corta de ingredientes:** solo 7 ingredientes de alta calidad
- **Se puede consumir frío** (simplemente descongelado) **o caliente** (5 a 10 min en el horno)

80 unidades | 17 g | 1,360 Kg | Granel |  30x50 mm

 2 h +4 °C + 10 min T °C ambiente	 5/10 min 220 °C	Se conserva 4 días a +4 °C
---	--	-------------------------------



Sugerencia de presentación

Aperitivos salados

Una gama de aperitivos salados y canapés de alta calidad, creados para todas sus necesidades (cócteles o aperitivos).



Surtidos



Bases creativas

Las ventajas de nuestros productos

- ✓ Fácil de preparar con solo descongelarlos o introduciéndolos en un horno profesional durante unos minutos
- ✓ Todos nuestros canapés están acabados a mano
- ✓ Calidad del sabor preservada gracias a la ultracongelación



Nuestros compromisos



**La promesa
del sabor**



**Productos acabados
a mano**



**Sin
aditivos**



**Sin aromas
artificiales**



Acompañamientos

Aperitivos salados

Cócteles dulces

Postres individuales




006967 • Canapés Prestigio

- Nuestra bandeja de 54 canapés más elaborada y refinada: 9 recetas vegetarianas, de mar y tierra
- Ingredientes rigurosamente seleccionados: foie gras, salmón, gambas, recetas de mar y vegetarianas, queso comté DOP, etc.
- Tamaño del canapé dentro del estándar del mercado

54 unidades | ≈10 g | 0,550 Kg | Bandeja |  390×296×50 mm

- a. **6 lingotes:** queso comté DOP, nueces y compota de cebolla morada.
 b. **6 navettes de guisantes,** queso emmental, almendras y arándanos.
 c. **6 crumbles:** foie gras y gelatina de mango.
 d. **6 rebanadas de pan nórdico:** gambas y crema de limón y mandarina.
 e. **6 minicanapés:** aceituna, tomate y mozzarella.
 f. **6 cuadrados:** cangrejo, aguacate y pipas de calabaza.
 g. **6 minicanapés de trigo sarraceno:** magret de pato y crema de chalota y cebollino.
 h. **6 sándwiches multicereales:** crema de zanahoria, calabacín y parmesano.
 i. **6 blinis:** salmón ahumado y crema de limón cebollino y soja.

 3 h +4 °C	Se conserva 24 h +4 °C
--	---------------------------





000089 • Canapés Tradición

- Bandeja de 54 canapés salados imprescindibles (magret de pato, salmón, cangrejo, etc.)
- Tamaño del canapé dentro del estándar del mercado

54 unidades

≈10 g

0,540 Kg

Bandeja



390×296×50 mm

C&C

- 6 canapés:** cebolla, chutney de naranja amarga y magret de pato ahumado.
- 6 financiers:** tomate, crema de queso de cabra, tomate marinado y cebollino.
- 6 rebanadas de pan negro:** rillettes de pollo a la mostaza, tapenade de pimiento, pan de molde blanco y pimentón.
- 6 blinis:** crema de rábano y limón, anchoa marinada, pimienta rosa y eneldo.
- 6 rebanadas de pan nórdico:** moelleux de cangrejo, mousse de aguacate y ralladura de limón.
- 6 galletitas saladas:** nueces, crema de roquefort-nueces y dadito de roquefort.
- 6 galletitas saladas:** caramelo, cremoso de foie gras y gelatina de higos.
- 6 canapés:** pimiento, crema sabor a marisco y cangrejo marinado.
- 6 blinis:** crema de limón, salmón ahumado y mezcla de especias.

 2 h
+4 °C

 Se conserva
24 h +4 °C


Sugerencia de presentación




006315 • Bocaditos Bistrot

- Bandeja de 48 originales bocaditos con combinaciones de sabores dulces y salados inéditas
- Más grandes

48 unidades | ≈14 g | 0,710 Kg | Bandeja |  390×296×50 mm

- 8 sándwiches estilo ensalada César:** canapé de emmental, rillettes de pollo y Parmesano y crema de batavia.
- 8 canapés de avellanas:** bresaola y crema tomillo y limón.
- 8 canapés de menta y cilantro:** hummus de guisantes y pipas de calabaza.
- 8 financiers de comino:** crema de zanahoria, queso de cabra y pimienta 5 bayas.
- 8 shortbreads de amapola y sésamo:** crema de cítricos, salmón ahumado y flores de arándanos.
- 8 financiers de pimiento:** caviar de berenjena, gelatina de tomate y mozzarella marinada.


 3 h +4 °C	Se conserva 24 h +4 °C
--	---------------------------



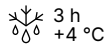


000096 • Canapés vegetarianos

- Bandeja de 54 piezas y 6 recetas vegetarianas con formatos y combinaciones elaborados
- Tamaño del canapé dentro del estándar del mercado

54 unidades | ≈10 g | 0,540 Kg | Bandeja |  390x296x50 mm | **C&C**

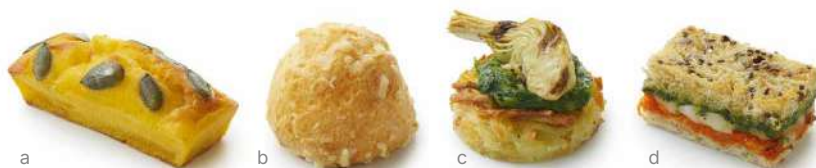
- 9 hamburguesas:** crema de cilantro y yuzu, soja, salsa teriyaki y semillas de sésamo dorado.
- 9 sándwiches con verduras:** pan de molde multicereales, crema de verduras.
- 9 canapés de cebolla:** mousse de mascarpone sabor frambuesa, nueces y arándanos.
- 9 financiers de tomate:** crema de ricotta, mozzarella y tomate marinado.
- 9 blinis:** crema picante de pimientos, pimientos asados y marinados.
- 9 canapés de espinacas:** crema de mascarpone, haba de soja y pipas de calabaza.



Se conserva
36 h +4 °C



Sugerencia de presentación

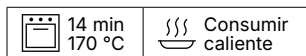


004866 • Delicias Rivoli

- Bandeja de moda de 48 unidades con canapés para servir calientes
- Más grandes

48 unidades	≈16 g	0,760 Kg	Kraft Bandeja	◇ 390×296×50 mm	C&C
-------------	-------	----------	---------------	-----------------	----------------

- a. **12 minicanapés de calabaza:** queso emmental, cebolla y pipas de calabaza.
 b. **12 gougères:** bolitas elaboradas con masa de petisú y queso comté, rellenos de salsa de comté DOP.
 c. **12 röstis de patata:** crema de espinacas y alcachofa marinada.
 d. **12 mini-croque multicereales:** tomate, mozzarella y pesto de albahaca y rúcula.



Sugerencia de presentación



a

b

c


d

e



007580 • Surtido miniquiches Vegetarianas

- Un surtido de 5 recetas vegetarianas
- Recetas consensuadas y complementarias a nuestro primer surtido
- Fáciles de preparar gracias a su bandeja apta para el horno

75 unidades | ≈18 g | 1,350 Kg | Bandeja 3×25 |  291×257×94 mm

C&C

- 15 miniquiches dúo de pimientos.
- 15 miniquiches queso feta, calabacín y pesto.
- 15 miniquiches zanahorias, queso de cabra y miel.
- 15 miniquiches humus e higos.
- 15 miniquiches champiñones, mostaza con semillas y estragón.



15 min 180 °C
en su bandeja específica



Consumir
caliente



a

b


c

d

e

000046 • Surtido miniquiches

- Surtido de 5 recetas de miniquiches
- Ligeramente curvadas con una textura crujiente para sujetarlas fácilmente
- Fácil de preparar gracias a su bandeja apta para horno

75 unidades | ≈18 g | 1,350 Kg | Bandeja 3×25 |  291×257×94 mm

C&C

- 15 miniquiches de queso de cabra y miel.
- 15 miniquiches de espinacas y salmón.
- 15 miniquiches de verduras mediterráneas y tomate.
- 15 miniquiches a los tres quesos (queso azul, emmental y queso de cabra) y nueces.
- 15 miniquiches de boleto, perejil y ajo.



20/25 min 180 °C
en su bandeja específica



Consumir
caliente

**007396 • Gougères con queso Comté**

- 3 bandejas de 48 gougères rellenos de queso Comté AOP
- Piezas de aperitivo a servir calientes

3×48 unidades

12 g

Caja: 0,576 Kg

Máster: 1,728 Kg



390×296×50 mm

14 min
170°CSe conserva
24 h +4 °C


Sugerencia de presentación



000018 • Mini Blinis Ø 4 cm

- **Miniblinis naturales** de 40 mm de diámetro
- **Base sabrosa** para una variedad de recetas
- **Envase práctico** con 6 bolsitas de 30 blinis
- **Descongelar durante 1 hora**

180 unidades | 4,5 g | 0,810 Kg | Bolsas 6×30 |  40×10 mm


 1 h +4 °C	Se conserve 48 h +4 °C
--	---------------------------



000001 • Mini Blinis Ø 5,5 cm

- **Miniblinis naturales** de 55 mm de diámetro
- **Base sabrosa** para una variedad de recetas
- **Envase práctico** con 6 bolsitas de 16 blinis
- **Descongelar durante 1 hora**

96 unidades | 8 g | 0,810 Kg | Bolsas 6×16 |  55×10 mm

 1 h +4 °C	Se conserva 48 h +4 °C
--	---------------------------



Sugerencia de presentación

Acompañamientos

Una gama de acompañamientos salados consensuados, versátiles y fáciles de preparar.



Acompañamientos de patatas



Acompañamientos vegetales

Las ventajas de nuestros productos

- ✓ Preparación más sencilla, menos de tres minutos en horno profesional
- ✓ Gran libertad de emplatado y presentación



Nuestros compromisos



Lista corta
de ingredientes



Múltiples
usos



Más del 52 %
de patata en nuestros
gratinados



Más de un 30 %
de verduras en nuestro
tatin y nuestra muselina



Acompañamientos

Aperitivos salados

Cócteles dulces

Postres individuales



006321 • Gratinado de patata premium

- Gratinado de **patatas francesas** (58 %), nata y queso emmental
- **Lista corta de ingredientes:** solo 6 ingredientes (sin contar el condimento de ajo, sal y pimienta)
- **Acabado homogéneo y artesanal:** láminas de patata firme francesa
- **Receta vegetariana**

20 unidades | 100 g | 2,000 Kg | Flowpack 10x2 | 70x50 mm

20 min 180 °C	2 min 45 s 250 °C V.10% - M.90%	15 min 170 °C	3 min 20 s 750 W
------------------	---------------------------------------	------------------	---------------------

Sugerencia de presentación ↗



005088 • Gratinado de patata (120 g)

- **Gratinado de patatas** (56 %), nata y mezcla de mozzarella
- **Acabado homogéneo y artesanal:** láminas de patata firme
- **Receta vegetariana**

Approx. 40 unidades | 120 g | 4,800 Kg | Granel | 70x60 mm

C&C

20 min 180 °C	3 min 05 s 250 °C V.10% - M.90%	18 min 170 °C	3 min 20 s 750 W
------------------	---------------------------------------	------------------	---------------------

Sugerencia de presentación ↗



007307 • Gratinado de Patatas con Boletus

- Gratinado de **patatas** (52 %), nata, queso Emmental y **boletus**
- Receta elaborada para los acontecimientos especiales y las celebraciones de fin de año
- **Acabado homogéneo y artesanal:** láminas de patata de textura firme

20 unidades | 100 g | 2,000 Kg | Flowpack 10x2 | 70x50 mm

20 min 180 °C	15 min 170 °C	3 min 20 s 750 W
------------------	------------------	---------------------

Sugerencia de presentación ↗



004353 • Gratinado de patata con trufa blanca de verano

- **Gratinado de patatas** (58 %), nata, queso emmental y **trufa de verano** 1 % y condimento
- Receta elaborada para **grandes eventos y celebraciones**
- **Acabado homogéneo y artesanal:** láminas de patata firme
- **Receta vegetariana**

20 unidades | 100 g | 2,000 Kg | Flowpack 10x2 | 70x50 mm

24 min 180 °C	15 min 170 °C	3 min 20 s 750 W
------------------	------------------	---------------------



006739 • Gofre de Patata

- Gofre elaborado con **patatas francesas** (41 %), leche francesa, huevos enteros, queso Emmental francés y cebollas
- **Lista de ingredientes corta:** solo 8 ingredientes (excepto el condimento de cebollino, sal y pimienta)
- Base plana para **una multitud de usos y variaciones**

48 unidades | 85 g | 4,080 Kg | Granel | 95x80x20 mm

C&C

20 min 180 °C	2 min 15 s 250 °C V.30% - M.80%	8 min 180 °C
------------------	---------------------------------------	-----------------

Sugerencia de presentación ↗



006657 • Gratin de desayuno

- **Un bocado generoso de huevo**, horneado, con **patata y cheddar**, ligeramente gratinado
- Buen perfil nutricional con **solo 100 calorías por porción** y un **bajo contenido de sodio** (350 mg)
- Receta **sin gluten** añadido
- Adecuado tanto para desayuno como para almuerzo

40 unidades | 80 g | 3,200 Kg | Flowpack 10x2 | 70x35 mm

C&C

16 min 180 °C	2 min 20 s 250 °C V.10% - M.90%	11 min 180 °C	1 min 40 s 750 W
------------------	---------------------------------------	------------------	---------------------

**007586 • Muselina de calabaza**

- Puré de calabaza Butternut, trozos de calabaza Butternut, queso Grana Padano y pipas de calabaza
- Preparación rápida: 1 min y 40 s en el horno a alta velocidad

24 unidades | 70 g | 1,680 Kg | Flowpack 10x2 | 60x40 mm

15 min 180 °C	1 min 40 s 250 °C V.20% - M.80%	9 min 170 °C	2 min 750 W
------------------	---------------------------------------	-----------------	----------------

Sugerencia de presentación ↗

**000470 • Muselina de espárragos con parmesano**

- Puré de espárragos (21 %), espárragos verdes (9 %), puré de guisantes y parmesano
- Rápido de preparar: 1 min y 40 s en horno a alta velocidad
- Lista corta de ingredientes: solo 9 ingredientes (sin incluir el condimento de sal y pimienta)

20 unidades | 70 g | 1,400 Kg | Flowpack 10x2 | 60x40 mm

20 min 170 °C	1 min 40 s 250 °C V.20% - M.80%	12 min 160 °C	2 min 15 s 700 W
------------------	---------------------------------------	------------------	---------------------

**007392 • Tarta Tatin de verduras mediterráneas**

- Tarta de hojaldre con pura mantequilla y verduras mediterráneas (62 % pimientos, cebollas, calabacines, tomates y berenjenas)
- Receta vegetariana


18 unidades | 80 g | 1,440 Kg | Granel | 90x20 mm **C&C**




20 min 180 °C dans son papier	10 min 180 °C	Sugerencia de presentación ↗
-------------------------------------	------------------	-------------------------------------



007329 • Gofre de Verduras Verdes

- Gofre de **patata** (28 %), mezcla de verduras (calabacín, guisantes y espinacas) (18 %) y queso Emmental
- **Lista de ingredientes breve:** solo 8 ingredientes (excluyendo el condimento de albahaca, ajo y sal)
- **Apto para dietas vegetarianas**

48 unidades | 77 g | 3,720 Kg | Granel |  95×80×20 mm

 25 min 180°C	 2 min 15 s 250 °C V.30% - M.80%	 7 min 180°C
---	---	--



Sugerencia de presentación





Código del producto	Descripción	Fecha de caducidad (días)	Fecha de caducidad secundaria (días)	Tamaño del paquete	Peso neto /Caja (Kg)	Palé 80 x 120			Compatibilidad	Pág.	
						N.º de cajas /capa	N.º de capas	N.º de UV/Palé			
Postres individuales											
 											
↘ Fondants											
000380	Fondant de chocolate premium	730	5	20	1,800	8	25	200	✓	×	12
004262	Fondant de chocolate Valrhona®	730	5	20	1,800	8	25	200	✓	×	12
000419	Fondant de chocolate (100 g)	730	5	20	2,000	8	25	200	✓	×	12
006625	Fondant de caramelo con sal de Guérande	730	5	20	2,000	8	25	200	✓	×	14
006521	Fondant de chocolate 60g	730	5	40	2,400	16	14	224	✓	×	14
004279	Fondant de chocolate 30g	730	5	48	1,440	14	18	252	✓	×	14
006107	Fondant chocolate vegano con avellanas	730	5	20	1,800	8	25	200	✓	✓	15
↘ Cheesecakes											
006607	Premium Cheesecake	730	3	20	1,800	14	20	280	✓	×	16
006633	Cheesecake San Sebastian	730	2	20	1,900	8	25	200	✓	×	16
004710	Cheesecake con frutos rojos	730	3	16	1,440	8	30	240	×	×	16
(N) 007323	Cheesecake con Corazón Exótico	730	3	20	2,000	14	20	280	✓	×	17
↘ Dulces											
005563	Le Truffon	730	2	16	1,360	8	28	224	✓	×	18
005565	Sablé cremoso de gianduja	730	2	16	1,440	8	30	240	✓	×	18
006576	Sablé delicia de caramelo	547	1	16	1,440	8	25	200	×	×	18
004786	Cappuccino	730	1	16	1,520	8	25	200	×	×	18
(N) 007327	Dulce de Crème Brûlée	547	3	20	1,800	14	20	280	✓	×	19
005570	Charlotte frutos rojos	730	1	16	1,280	8	25	200	×	×	20
004711	Sablé de mango y coco	730	3	16	1,440	8	30	240	×	×	20
004787	Sablé de limón con merengue	730	1	16	1,440	8	25	200	×	×	20
(N) 007326	Delicia de fresas	730	3	16	1,400	8	30	240	✓	×	21
005316	Crujiente de chocolate con avellana	730	3	16	1,040	8	30	240	✓	×	22
000207	Opéra	730	2	16	1,040	8	30	240	×	×	22
006745	Lingote de chocolate	730	1	16	1,040	8	30	240	×	×	22
↘ Tarta											
006244	Tatin de manzana	547	2	16	1,920	12	10	120	✓	×	24
↘ Pancakes											
000190	Pancakes	730	2	80	2,000	10	16	160	✓	×	25
Cócteles dulces											
↘ Surtidos											
005571	Petits fours Alta Creación	547	1	48	0,650	8	24	192	×	×	28
004183	Petits Fours Art Déco	547	1	48	0,550	8	35	280	×	×	30
004182	Petits Fours Tradition	547	1	48	0,695	8	35	280	×	×	31
000135	Petits Fours Saint-Germain	547	1	48	0,685	8	24	192	✓	×	32
004185	Petits Fours Montmartre	547	1	48	0,540	8	35	280	×	×	33
000149	Petits fours pasión de chocolate	730	1	48	0,680	8	35	280	×	×	34
006322	Surtido Mini Cheesecakes	547	1	48	1,000	8	35	280	×	×	35
006909	Surtido de vasitos de pastelería	547	1	36	1,200	8	24	192	×	×	36
005575	Surtido de vasitos dulces	547	1,5	36	1,080	8	24	192	×	×	36
004723	Macarons Rive Droite	730	20	72	0,864	8	25	200	✓	×	38

Tabla de información

Colección Foodservice 2026

Traiteur de Paris

Código del producto	Descripción	Fecha de caducidad (días)	Fecha de caducidad secundaria (días)	Tamaño del paquete	Peso neto /Caja (Kg)	Palé 80 x 120			Compatibilidad	Pág.	
						N.º de cajas /capa	N.º de capas	N.º de UV/Palé			
... Cócteles dulces											
<div style="text-align: right;">   </div>											
↘ Referencias mono-producto											
(N) 005982	Macaron de Chocolate	730	20	72	0,864	8	25	200	✓	×	40
(N) 005983	Macaron de Pistacho	730	20	72	0,864	8	25	200	✓	×	40
(N) 005984	Macaron de Frambuesa	730	20	72	0,864	8	25	200	✓	×	40
(N) 005986	Macaron de Limón	730	20	72	0,864	8	25	200	✓	×	40
(N) 005987	Macaron de Caramelo	730	20	72	0,864	8	25	200	✓	×	40
(N) 006002	Macaron de Vainilla	730	20	72	0,864	8	25	200	✓	×	40
000020	Mini Cheesecakes	547	1	48	0,960	8	35	280	✓	×	41
004653	Mini canelé	365	4	80	1,360	16	12	192	✓	×	41
Aperitivos salados											
↘ Surtidos											
006967	Canapés Prestigio	365	1	54	0,550	8	35	280	×	×	44
000089	Canapés Tradición	365	1	54	0,540	8	35	280	×	×	45
006315	Bocaditos Bistrot	365	1	48	0,710	8	35	280	×	×	46
000096	Canapés vegetarianos	547	1	54	0,540	8	35	280	✓	×	47
004866	Delicias Rivoli	547	1	48	0,760	8	35	280	×	×	48
007580	Surtido miniquiches Vegetarianas	547	1	75	1,350	12	16	192	✓	×	49
000046	Surtido miniquiches	547	1	75	1,350	12	16	192	×	×	49
(N) 007396	Gougères con queso Comté	547	1	48	1,728	8	10	80	✓	×	50
↘ Bases creativas											
000018	Mini Blinis Ø 4 cm	730	2	180	0,810	8	30	240	✓	×	51
000001	Mini Blinis Ø 5,5 cm	730	2	96	0,810	8	30	240	✓	×	51
Acompañamientos											
↘ Acompañamientos de patatas											
006321	Gratinado de patata premium	730	-	20	2,000	8	25	200	✓	×	54
005088	Gratinado de patata (120 g)	730	-	40	4,800	8	15	120	✓	×	54
007307	Gratinado de Patatas con Boletus	730	-	20	2,000	8	28	224	✓	×	54
004353	Gratinado de patata con trufa blanca de verano	730	-	20	2,000	8	25	200	✓	×	55
006739	Gofre de Patata	730	-	48	4,080	8	15	120	✓	×	55
(N) 006657	Gratin de desayuno	730	-	40	3,200	8	18	144	✓	×	55
↘ Acompañamientos vegetales											
(N) 007586	Muselina de calabaza	730	-	24	1,680	14	17	238	×	×	56
000470	Muselina de espárragos con parmesano	730	-	20	1,400	8	25	200	×	×	56
007392	Tarta Tatin de verduras mediterráneas	547	-	18	1,440	16	12	192	✓	×	56
007329	Gofre de Verduras Verdes	730	-	48	3,720	8	15	120	✓	×	57

ÍNDICE → **Fecha de caducidad secundaria:** número de días a +4 °C / **Tamaño del paquete:** número de unidades por paquete / **Cajas:** número de unidades de venta o servicio / **UV:** unidad de venta / **UVC:** unidad de venta al consumidor (= paquete)

Código del producto	Descripción	Fecha de caducidad (días)	Fecha de caducidad secundaria (días)	Tamaño del paquete	Peso neto UVC (Kg)	PCB (N.º de UVC /UV)	Peso neto UV (kg)	Palé 80x120				Compatibilidad	Pág.	
								N.º de cajas /capa	N.º de capas	UV /Palé	UVC /Palé			
Postres individuales														
004914	Fondant de chocolate premium	730	5	10	0,900	10	9,000	8	6	48	480	✓	×	12
004262	Fondant de chocolate Valrhona®	730	5	20	1,800	1	1,800	8	25	200	200	✓	×	12
000247	Premium Cheesecake	730	3	10	0,900	10	9,000	8	6	48	480	✓	×	16
N 006817	Cheesecake San Sebastian	730	2	10	0,950	10	9,500	8	6	48	480	✓	×	16
007323	Cheesecake con Corazón Exótico	730	3	20	2,000	1	2,000	14	20	280	280	✓	×	17
005564	Le Truffon	730	2	8	0,680	8	5,440	8	6	48	384	✓	×	18
005566	Sablé cremoso de gianduja	730	2	8	0,720	10	7,200	8	6	48	480	✓	×	18
N 004924	Cappuccino	730	1	8	0,760	8	6,080	8	6	48	384	×	×	18
007327	Dulce de Crème Brûlée	547	3	20	1,800	1	1,800	14	20	280	280	✓	×	19
004711	Sablé de mango y coco	730	3	16	1,440	1	1,440	8	30	240	240	×	×	20
004915	Sablé de limón con merengue	730	1	8	0,720	8	5,760	8	6	48	384	×	×	20
Cócteles dulces														
004056	Petits Fours Art Déco	547	1	48	0,550	5	2,750	8	6	48	240	×	×	30
004312	Petits Fours Tradition	547	1	24	0,330	10	3,300	8	6	48	480	×	×	31
004313	Petits Fours Montmartre	547	1	48	0,540	5	2,700	8	6	48	240	×	×	33
004867	Macarons Rive Droite	730	20	36	0,432	10	4,320	8	6	48	480	✓	×	38
Aperitivos salados														
006998	Canapés Prestigio	365	1	54	0,550	5	2,750	8	6	48	240	×	×	44
000102	Canapés Tradición	365	1	54	0,540	5	2,700	8	6	48	240	×	×	45
000109	Canapés vegetarianos	547	1	54	0,540	5	2,700	8	6	48	240	✓	×	47
005546	Delicias Rivoli	547	1	48	0,760	5	3,800	8	6	48	240	×	×	48
007580	Surtido miniquiches Vegetarianas	547	1	75	1,350	1	1,350	12	16	192	192	✓	×	49
000046	Surtido miniquiches	547	1	75	1,350	1	1,350	12	16	192	192	×	×	49
Acompañamientos														
005486	Gratinado de patata (120 g)	730	-	12	1,440	4	5,760	13	6	78	312	✓	×	54
N 007325	Gofre de Patata	730	-	12	1,020	8	8,160	8	6	48	384	✓	×	55
006657	Gratin de desayuno	730	-	40	3,200	1	3,200	8	18	144	144	✓	×	55
000462	Tarta Tatin de verduras mediterráneas	547	-	18	1,440	1	1,440	16	14	224	224	✓	×	56



↘ Cerca de usted

Asesores comerciales locales para ayudarle

- Lucia: BU Manager - España
lreinoso@traiteurdeparis.com / +34 625 968 770
- Vicente: Chef técnico comercial - España
vpeinado@traiteurdeparis.com / (+34) 686 244 459



Un equipo de atención al cliente siempre a su lado

Nuestro equipo en Rennes está a su disposición para responder a todas sus preguntas y ayudarle a realizar el seguimiento de sus pedidos.

Logística de alto rendimiento

Para ofrecerle el mejor servicio, disponemos de un stock permanente de nuestros productos cerca de usted.

Productos *prácticos y creados solo para usted*

Selecciones de aperitivos

Para disfrutar al máximo de nuestros sabrosos aperitivos, siga las instrucciones detalladas a continuación.



1. Abra el envase

2. Corte el film de plástico

3. Retire el film de plástico

4. Deje que se descongele entre 2-3 h a +4 °C, según el producto

Postres

Nuestros postres se envasan en bandejas compartimentadas para protegerlos durante el transporte. Para los postres: extraiga el producto de la bandeja y retire la cinta de rodoide antes de descongelarlo.



escanéame