

Colección 2024

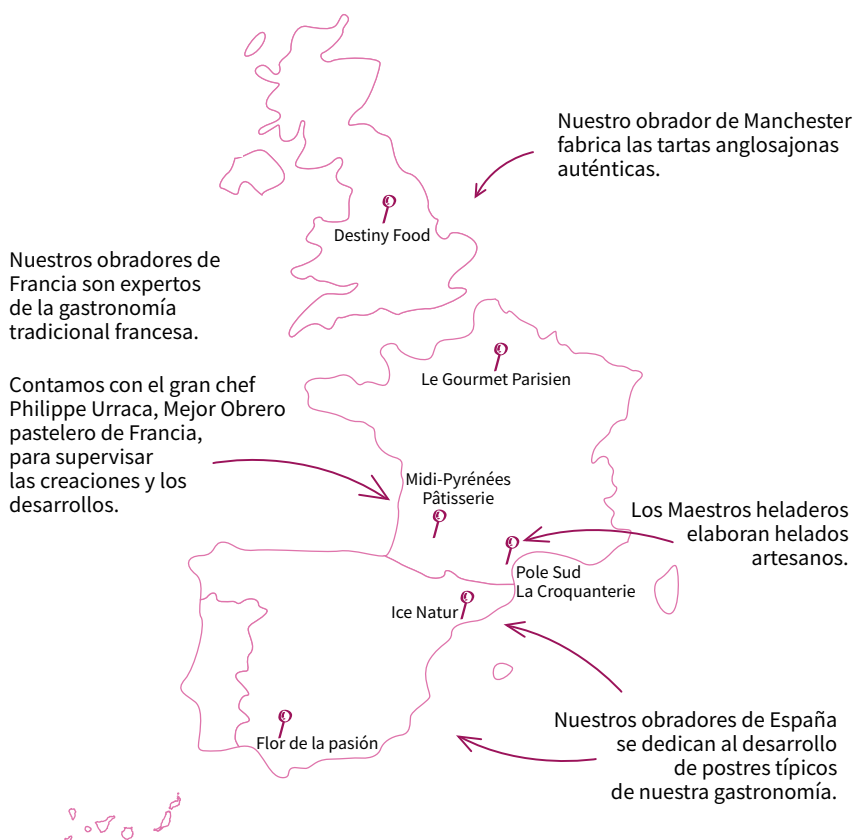


40 años de "savoir-faire"

La Compagnie des Desserts, fabricante de helados y postres artesanos, fue creada en 1983 en el sur de Francia por una pareja amante del helado en búsqueda de sabores auténticos, únicos y exquisitos.

A lo largo de los años, La Compagnie des Desserts integró a más obradores que comparten los mismos estándares de excelencia, convirtiéndose en una federación de productores artesanos apasionados.

Fiel a su propósito de ofrecer productos que combinan sabor y creatividad, La Compagnie des Desserts se dedica cada día a ofrecer momentos excepcionales a sus clientes.



Nuestras certificaciones:



Destiny Foods



Pole Sud
La Croquanterie
Midi-Pyrénées Pâtisseries



Pole Sud
La Croquanterie
Le Gourmet Parisien

Hacer del postre todo un placer

HELADERO **ARTESANO**



40 años de “savoir-faire” **3000** recetas de helados y sorbetes

Desde 1983, elaboramos nuestras recetas tradicionales de helados y sorbetes transmitidas por nuestros Maestros Heladeros.

Nuestros obradores artesanos se dedican a unir tradición y tendencias para anticipar las necesidades de sus clientes.

UN “**SAVOIR-FAIRE**” EN PASTELERÍA



6 obradores de producción **325** referencias de pastelería

Cada obrador con su especialización propia elabora pasteles “como hechos en casa”. Preparando las masas, cremas, mousses y dando forma a los postres a mano.

Usamos nuestro “savoir-faire” para ofrecer creaciones únicas y sabrosas.

FABRICACIÓN **LOCAL Y ARTESANA**



Fieles a nuestras raíces en los Pirineos, damos gran importancia al origen de nuestras materias primas. Por eso, trabajamos junto a la granja Marg'Aude situada a los pies de las montañas para los helados de leche fresca.

Y con una cooperativa que selecciona la mejor fruta para nuestra gama pura fruta.

Novedades

HELADOS



LOTUS
IC25339 - P. 9



PLÁTANO DE CANARIAS
IC25261 - P. 9



WASABI
92782 - P. 8

PASTELERÍA



RED VELVET INDIVIDUAL
IC18974 - P. 15



CARROT CAKE INDIVIDUAL
IC18975 - P. 15



CHEESECAKE TRADICIÓN
4840 - P. 14



**NAMELAKA CHOCOLATE
AVELLANA**
160128 - P. 13



**COULANT DE CHOCOLATE
TRADICIÓN**
4841 - P. 12



HABA DE CACAO
150049 - P. 14



LEMON PIE
160149 - P. 16



LINGOTE DE TIRAMISÚ
150048 - P. 15



MILHOJAS DE CHOCOLATE
150032 - P. 13



AGUACATE
160435 - P. 14



**HUEVO DE CHOCOLATE
BLANCO Y MANGO**
150010 - P. 14



**CHEESECAKE LIMÓN
JENGIBRE**
90686 - P. 14

Novedades

PASTELERÍA



ROCHER CHOCOLATE CON LECHE
150008 - P. 13



SACHER
161003 - P. 13



TENTACIÓN DE PISTACHO
160448 - P. 15

POSTRES PARA COMPARTIR



PECAN PIE SIN GLUTEN
4870 - P. 20



TARTA DE MANZANA NORMANDE
96624 - P. 19



TARTA DE QUESO MANCHEGO CREMOSA
IC18122 - P. 19



TARTA LOTUS
IC18123 - P. 20

MINIS DULCES



GOMINOLAS DE FRUTA
160127 - P. 25



PLANCHA FRUTOS ROJOS
161009 - P. 23



ROCAS DE CHOCOLATE BLANCO
100027 - P. 25



SURTIDO DE MACARONS
2876 - P. 22

Consejos y personalización

Resalte su oferta con una CARTA de postres PERSONALIZADA

Confíenos la creación de su carta de postres y ¡despierte el antojo de concluir la comida con un toque dulce!



Consulte nuestra SERIE de E-BOOKS

Una recopilación de los mejores consejos, fruto de más de 40 años de intercambio con nuestros clientes.



Inspírese con nuestro portafolio de IDEAS DE EMPLATADOS

Descubra ideas de emplatados realizados por nuestros chefs y clientes. La herramienta ideal para crear emplatados originales y llamativos.



Helados



HELADOS DE Leche fresca

- La leche fresca entera proviene de la granja Marg'Aude, situada a los pies de los Pirineos
- Sin aromas
- Sin colorantes

Sujeto a disponibilidad de materias primas



referencia

CHOCOLATE NEGRO GUANAJA

92530

Helado de leche fresca, chocolate Valrhona Gran Reserva Guanaja 70% de cacao. Notas tostadas con un toque afrutado, cálido y armonioso.

DULCE DE LECHE

92702

Dulce de leche con flor de sal de Camarga.

LECHE DE COCO

92832

50% de leche de coco.

VAINILLA INFUSIÓN DE VAINAS BOURBON

93361

Vainas maceradas a frío durante 24h y luego infusionadas 3h en nuestros obradores.

Sabores de excepción



referencia

PARMESANO

92694

Helado salado. 20% de parmesano Parmigiano Reggiano italiano D.O.P.

QUESO DE CABRA

92773

Helado salado. 21% de queso de cabra francés Cabecou.

YUZU

92796

Sorbete. 15% de zumo de yuzu de la región de Kōshi en Japón.

WASABI **NUEVO**

92782

Helado salado de Wasabi de origen China.



Helados tradición

AVELLANA

Helado de praliné de avellanas.

referencia

92021

LOTUS **NUEVO**

Helado de crema de Lotus, salsa de crema Lotus con chocolate con leche y trocitos de galleta.

IC25339

PISTACHO

Helado. 5% de pasta de pistacho puro de Sicilia.

92081

PLÁTANO DE CANARIAS **NUEVO**

Sorbete. 40% de fruta.

IC25261

TURRÓN CON TROCITOS

Helado de 30% de pasta de turrón de Jijona con trocitos de turrón de Alicante.

74605

VAINILLA AL ESTILO CREMA INGLESA

Helado a base de huevo y crema.

92011

VIOLETA

Helado.

92370

YOGUR BÚLGARO CON GROSELLA

Helado de yogur con coulis de grosellas.

92525

Sorbetes Tradición



FRAMBUESA

45% de frambuesas Willamette y Mecker.

referencia

92621

MANGO

45% de mango Alfonso.

92781

MANZANA VERDE

62% de manzana Granny Smith, zumo de manzana verde.

92591

MARACUYÁ

41% de maracuyá amarillo de Perú.

92661

Helados y sorbetes

GAMA CLÁSICA 5L

referencia

CHOCOLATE

Helado de chocolate 59%.

92490

LIMÓN

Sorbete.

92505

VAINILLA

Helado.

92487

Pastelería



Coulants y fondants

El coulant se distingue por su masa cocida por fuera y su interior líquido. Su rápida cocción asegura el juego de texturas. Idealmente, sírvalo ligeramente caliente.



NUEVO

COULANT DE CHOCOLATE TRADICIÓN

Chocolate negro 52% de cacao, mantequilla.

± Ø 7 x 2,5 cm

4841 | 90 g x 46



COULANT DE PRALINÉ SIN GLUTEN

Coulant con mantequilla pura, interior de crema praliné de almendras y avellanas con chocolate.

± Ø 6,5 x 2,8 cm

3659 | 105 g x 23



COULANT DE CHOCOLATE CLÁSICO SIN GLUTEN

± Ø 8 x 3 cm

4042 | 100 g x 32



FONDANT DE CHOCOLATE VEGANO

100% vegetal.

± Ø 8 x 3,2 cm

4265 | 120 g x 32



Todo chocolate



NUEVO

MILHOJAS DE CHOCOLATE

Brownie de chocolate, láminas de chocolate, crema de chocolate y crema de chocolate con leche. $\pm 11 \times 3,5$ cm

150032 | 95 g x 14



3 h - 4°C

3 d - 4°C



NUEVO

ROCHER CHOCOLATE CON LECHE

Bizcocho de avellana, crujiente y cremoso de avellana, mousse de chocolate con leche, cobertura de chocolate con crocanti. $\pm \varnothing 6$ cm

150008 | 85 g x 12



4 h - 4°C

2 d - 4°C



NUEVO

SACHER

Bizcocho de chocolate, ganache montée de chocolate, gelificado de frambuesa. $\pm 8,4 \times 3,8$ cm

161003 | 110 g x 21



2 h - 4°C

2 d - 4°C



NUEVO

NAMELAKA CHOCOLATE AVELLANA

Sablé bretón de cacao, cremoso praliné, namelaka de chocolate negro, cobertura de chocolate negro, brillo de cacao. $\pm 8,4 \times 4,3 \times 4$ cm

160128 | 85 g x 21



4 h - 4°C

2 d - 4°C



BROWNIE CON NUECES

Brownie de chocolate con mantequilla pura, nueces troceadas. $\pm 6 \times 6 \times 2$ cm

2780 | 70 g x 48



4 h - 4°C

7 min - 180°C

5 d - 4°C

Trampantojos



NUEVO

AGUACATE

Mousse de cítrico kalamansi, bizcocho savoiardi empapado en Cointreau y naranja, cobertura de chocolate. Hueso de ganache cítricos con cobertura de chocolate con leche.

± 9,5 x 6 x 4,5 cm

160435 | 85 g x 21



NUEVO

HUEVO DE CHOCOLATE BLANCO Y MANGO

Base de chocolate blanco, mousse de chocolate blanco, interior de coulis de mango.

± Ø 5 cm

150010 | 95 g x 12



NUEVO

HABA DE CACAO

Base de brownie de chocolate, mousse de chocolate con crujiente pailleté feuilletine y trocitos de avellanas, glaseado de chocolate.

± 10 x 5,4 x 4 cm

150049 | 80 g x 12



Cheesecakes



CHEESECAKE

Pasta sablé de mantequilla, crema de queso fresco.

± Ø 7 cm

95503 | 110 g x 36



NUEVO

CHEESECAKE TRADICIÓN

Sablé reconstruido de spéculoos, mousse de cream cheese.

± Ø 7 x 3,5 cm

4840 | 85 g x 23



NUEVO

CHEESECAKE LIMÓN JENGIBRE

Pasta sablé de mantequilla con jengibre, crema de queso fresco con limón, merengue suizo flambeado. ± Ø 7 cm

90686 | 110 g x 20



Pastelería individual



NUEVO

LINGOTE DE TIRAMISÚ

Bizcocho savoiardi empapado en almíbar de café, mousse de mascarpone, cobertura de chocolate crujiente y cacao en polvo.
± 12,5 x 2,8 x 3,5 cm

150048 | 80 g x 14



NUEVO

TENTACIÓN DE PISTACHO

Bizcocho financier de pistacho, crujiente de praliné de pistacho, crema montada de chocolate blanco y pistacho, decorado con trocitos de pistacho. ± 9 x 3 x 3 cm

160448 | 90 g x 21



NUEVO

CARROT CAKE INDIVIDUAL

Bizcocho carrot cake con butter cream (mantequilla dulce y queso crema).
± Ø 6,5 x 6 cm

IC18975 | 100 g x 10



NUEVO

RED VELVET INDIVIDUAL

Bizcocho red velvet con butter cream (mantequilla dulce y queso crema).
± Ø 6,5 x 6 cm

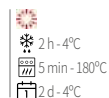
IC18974 | 100 g x 10



BRIOCHE ESTILO TORRIJA

Brioche, huevo, crema, azúcar, caramelizado al horno.
± Ø 9 x 2 cm

90611 | 120 g x 36



Individuales de fruta



NUEVO

LEMON PIE

Sablé bretón con cremoso de limón y merengue flambeado.

± 11 x 3 cm

160149 | 95 g x 27



FINGER SABOR DE JAPÓN

Bizcocho joconde de té verde Matcha, compota de mango y maracuyá, mousse de yuzu, glaseado de chocolate blanco. ± 13 x 2,5 x 3 cm

3567 | 70 g x 28



Merengue flambeado a mano
por nuestros pasteleros



TARTELETA DE LIMÓN MERENGADA Ø 9

Pasta dulce, crema de limón, merengue suave.

± Ø 9 cm

90576 | 80 g x 24

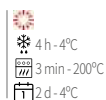


TARTA TATIN 120G

Pasta brisa, manzanas caramelizadas.

± Ø 10 cm

4828 | 120 g x 20



Postres para compartir



Biscochos y bandas



BIZCOCHO DE LIMÓN Y CROCANTI

Biscocho de limón con crocanti de avellana.

± 38 x 28 x 3,8 cm

160106 | 2,3 kg x 1



BIZCOCHO DE CANELA Y FRUTOS SECOS

Biscocho de canela con trocitos de avellanas, almendras y azúcar perlado.

± 38 x 28 x 3,8 cm

160107 | 2,3 kg x 1



BIZCOCHO DE SEIS ESPECIAS Y PIPAS

Biscocho de especias: canela, anís, clavo, cilantro, comino, regaliz y piel de naranja con semillas de calabaza y girasol.

± 38 x 28 x 3,8 cm

160108 | 2,3 kg x 1



TIRAMISÚ SAVOIARDI

Tradicional tarta de tiramisú con biscochos savoiardi empapados en café y mascarpone.

± 32 x 11 cm

150013 | 1 kg x 2



Tartas



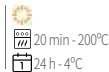
NUEVO

TARTA DE MANZANA NORMANDE

Pasta dulce de mantequilla pura, manzanas frescas.

± Ø 24,5 cm

96624 | 670 g x 6



TARTA DE MANZANA CON CREMA

Pasta sablé con crema pastelera y trozos de manzanas. Glaseado.

± Ø 27 cm

160076 | 1 kg x 1



NUEVO

TARTA DE QUESO MANCHEGO CREMOSA

Crema de queso Manchego con queso crema Philadelphia.

± Ø 24 cm

IC18122 | 1,5 kg x 1



TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS

Pasta sablé de mantequilla, mousse de queso y cobertura de arándanos.

± Ø 25 x 3 cm

160073 | 1,1 kg x 1



Tartas



NUEVO

TARTA LOTUS

Base de crumble de galleta Lotus, crema de mascarpone y crema de spéculoos, crema de Lotus. $\pm \varnothing 24$ cm

IC18123 | 1,2 g x 1



TARTA SACHER

Bizcocho de chocolate de tres capas, confitura de albaricoque, cobertura de chocolate. $\pm \varnothing 21$ cm

160138 | 1,15 kg x 1



TARTA DE ZANAHORIA

Bizcocho de zanahoria con canela, crema de queso. Precortado en 14 raciones. $\pm \varnothing 25$ cm

IC18118 | 1,75 kg x 1



PASTEL DE CHOCOLATE DE LA ABUELA

Receta tradicional con mantequilla pura, 25% de chocolate. Precortado en 12 raciones. $\pm \varnothing 26 \times 3$ cm

3949 | 1,2 kg x 1



NUEVO

PECAN PIE SIN GLUTEN

Pasta dulce de harina de arroz con un 17,4% de nueces pecán, salsa de miel. Precortada en 14 raciones. $\pm \varnothing 27 \times 2,5$ cm

4870 | 1,05 kg x 2



Minis dulces y desayuno



Minis dulces hasta 20g



SURTIDO DE MINI POSTRES

9 sabores: tartaletas de limón, pastelitos de chocolate blanco, pastelitos de chocolate negro, tartaletas de fruta, vasitos de maracuyá, pastelitos de frambuesa, pastelitos de frutos rojos, pastelitos de queso, ganache de chocolate.

100001 | 15,4 g x 65



NUEVO

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



MINI BUFFET CHOCOLATE MARACUYÁ

Bizcocho de cacao jugoso, cremoso de chocolate con leche y maracuyá, ganache de chocolate. Acabado terciopelo.

± 4 x 2,5 cm

160155 | 16 g x 132



MINI BUFFET CHOCOLECHE CROCANTI

Bizcocho tierno de canela con azúcar crocanti. Chantilly montada de choco leche. Acabado chocolate terciopelo.

± 3,5 x 3 cm

160157 | 17 g x 126



MINI BUFFET CAFÉ CARDAMOMO

Bizcocho jugoso de cacao. Ganache tierna de chocolate con cardamomo. Chantilly montada de café y chocolate blanco. ± Ø 3 cm

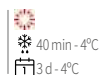
160158 | 18 g x 98



MINI BUFFET MANGO

Bizcocho madalena, cremoso de mango. Acabado en brillo con trazas de chocolate negro. ± 2,5 x 2,5 cm

160160 | 18 g x 144



Minis dulces hasta 35g



BUFFET CAFÉ PRALINÉ

Bizcochos de café. Cremoso de praliné y chantilly de café. Brillo de café.

± 4,5 x 2,5 x 2 cm

160161 | 26 g x 88



BUFFET CHOCOLATE

Bizcocho tierno de cacao. Ganache suave de chocolate, chantilly de cacao. Brillo brillante de cacao.

± 4,5 x 2,5 x 2 cm

160162 | 30 g x 88



BUFFET LECHE MERENGADA

Bizcocho leche merengada, mousse de chocolate con leche, mousse de caramelo y canela. Brillo leche con brillo blanco.

± 4,5 x 2,5 x 2 cm

160164 | 35 g x 88



NUEVO

PLANCHA FRUTOS ROJOS

Bizcocho con gel de frambuesa y guinda, cremoso de chocolate blanco, frambuesa, fresa y moras y crujiente de yogurt. Precortado.

± 3,9 x 3,9 cm

161009 | 30 g x 70



MINI BUFFET ZANAHORIA Y COCO

Bizcocho esponjoso de zanahoria y nueces con mousse de coco.

± 3,5 x 3,5 cm

160022 | 35 g x 88



BIZCOCHO CARROT CAKE

Bizcocho de zanahoria y nueces.

± 2,5 x 2,5 cm

160033 | 28 g x 100



BIZCOCHO MIEL, MANZANA Y ESPECIAS

Bizcocho de miel, manzana y especias.

± 2,5 x 2,5 cm

160030 | 30 g x 100



Mini dulces hasta 40g



MINI APPLE PIE

Pasta sablé, manzanas asadas con un toque de canela, crumble tostado.

± Ø 3,5 x 3,5 cm

160028 | 35 g x 88



BUFFET MANDARINA CHOCOLATE

Bizcocho tierno de canela, ganache montada de mandarina, perlas crocante de chocolate. Chantilly montada de mandarina. Brillo neutro con trazas naranjas.

± 4,5 x 2,5 x 2 cm

160163 | 40 g x 88



BUFFET YOGUR FRUTOS ROJOS

Bizcocho tierno de yogur, cremoso de frutos rojos, frambuesa, fresa y moras. Mousse de yogur. Terminado en choco terciopelo blanco y violeta.

± 4,5 x 2,5 x 2 cm

160166 | 35 g x 88



BUFFET LIMÓN CARAMELO

Bizcocho tierno de limón. Cremoso de caramelo salado, mousse de caramelo toffee. Brillo caramelo toffee.

± 4,5 x 2,5 x 2 cm

160165 | 40 g x 88



BUFFET FRESA

Bizcocho tierno de fresa, mermelada de frambuesa y fresa, chantilly de fresa. Terminado en terciopelo rojo.

± 4,5 x 2,5 x 2 cm

160167 | 35 g x 88



Caprichos dulces



TRUFAS DE CHOCOLATE NEGRO

Ganache de chocolate negro Tainori cobertura de cacao puro en polvo.
± 2,5 x 2,5 x 2 cm

160041 | 10 g x 140



40 min - 4°C
7 d - 4°C



TRUFAS DE CHOCOLATE BLANCO Y COCO

Ganache de chocolate blanco 35% y coco, recubierto con virutas de coco rallado.
± 2,5 x 2,5 x 2 cm

160042 | 10 g x 140



40 min - 4°C
7 d - 4°C



NUEVO

ROCAS DE CHOCOLATE BLANCO

Aprox. 200 unidades.

100027 | 1 kg x 1



2 h - 4°C
7 d - 20°C



NUEVO

GOMINOLAS DE FRUTA

4 sabores: Coco, fresa, manzana y mandarina.
Aprox. 256 unidades. ± 2 x 2 x 1,5 cm

160127 | 2,3 kg x 1



6 h - 4°C
3 m - 4°C

Desayunos



CREPES DE BRETaña

Crepes de huevos, leche fresca, mantequilla, aromatizados con flor de azahar. Crepes dobladas por la mitad. ± Ø 25 cm

95404 | 40 g x 50



4 h - 4°C
2 d - 4°C



PANCAKES

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

96814 | 40 g x 72



5 h - 4°C
2 d - 4°C



GOFRES DE LIEJA

Gofre de Lieja con trocitos de azúcar perlado. Posibilidad de calentar. Embalaje individual.

160394 | 100 g x 48



5 min - 180°C
24 h - 20°C

Índice Helados

A vellana	9	L otus	9	T urrón con trocitos	9
C hocolate	10	M ango	10	V ainilla	10
C hocolate negro Guanaja	8	M anzana verde.....	10	V ainilla al estilo crema inglesa	9
D ulce de leche	8	M aracuyá	10	V ainilla infusión de vainas Bourbon.....	8
F rambuesa	10	P armesano	8	V ioleta	9
L eche de coco	8	P látano de Canarias Nuevo	9	W asabi Nuevo	8
L imón	10	Q ueso de cabra	8	Y ogur búlgaro con grosella	9
				Y uzu	8

Índice Pastelería

A guacate	14	F inger sabor de Japón	16	R ed velvet individual	15
B izcocho carrot cake	23	F ondant de chocolate V egano	12	R ocas de chocolate blanco	25
B izcocho de canela y frutos secos	18	G ofres de Lieja	25	R ocher chocolate con leche	13
B izcocho de limón y crocanti	18	G ominolas de fruta.....	25	S acher.....	13
B izcocho de seis especias y pipas.....	18	H aba de cacao	14	S urtido de macarons	22
B izcocho miel, manzana y especias.....	23	H uevo de chocolate blanco y mango	14	S urtido de Mini Postres.....	22
B rioche estilo torrija	15	L emon pie	16	T arta de manzana con crema	19
B rownie con nueces.....	13	L ingote de tiramisú.....	15	T arta de manzana normande.....	19
B uffet Café Praliné	23	M ilhojas de chocolate	13	T arta de queso con arándanos.....	19
B uffet Chocolate	23	M ini Apple Pie.....	24	T arta de queso Manchego cremosa	19
B uffet Fresa	24	M ini Buffet Café Cardamomo	22	T arta de zanahoria	20
B uffet Leche Merengada.....	23	M ini Buffet Chocolate Maracuyá	22	T arta Lotus	20
B uffet Limón Caramelo.....	24	M ini Buffet Chocoleche Crocanti.....	22	T arta Sacher	20
B uffet Mandarina Chocolate.....	24	M ini Buffet Mango	22	T arta tatin 120g.....	16
B uffet Yogur Frutos Rojos.....	24	M ini buffet zanahoria y coco	23	T artaleta de limón merengada Ø 16.....	16
C arrot cake individual	15	N amelaka chocolate avellana	13	T entación de pistacho.....	15
C heesecake	14	P ancakes	25	T iramisú savoiardi.....	18
C heesecake tradición	14	P astel de chocolate de la abuela.....	20	T rufas de chocolate blanco y coco	25
C oulant de chocolate clásico sin gluten	12	P ecan pie sin gluten	20	T rufas de chocolate negro	25
C oulant de chocolate tradición	12	P lancha frutos rojos.....	23		
C oulant de praliné sin gluten	12				
C repes de Bretaña.....	25				





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 8h a 16h y los viernes de 8h a 14h30

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 laborables.

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.

@lacompagniedesserts.es



La Compagnie des Desserts España



Legendas

🌊 Helado | 🌱 Crudo | 🍳 Precocido | 🕒 listo para servir después de la ejecución indicada

❄️ 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 20 de mayo de 2024.

Los pesos indicados son aproximados y pueden variar ligeramente. Los tiempos y potencia recomendada son orientativos, pueden oscilar en función de cada horno o microondas.

Condiciones generales de venta

Precios en euros sin IVA a partir del 20 de mayo de 2024. Válidos para Canarias.

Pago contra reembolso a la entrega o mediante recibo.

Los precios pueden verse modificados en función de la variación del coste de la materia prima.



@lacompagniedesdesserts.es



La Compagnie des Desserts España

CANARIAS : 92 204 53 88
comercialcdd@compagniedesdesserts.com
www.compagniedesdesserts.com/es

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