



dulzor.es

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

2018

EL PIONONO

EL PIONONO®
DE CASA ISLA

CASA
ysla
1897



El pionono® se elabora a diario en el obrador de Casa Isla en Santa Fe, de un modo totalmente artesanal, todos los ingredientes usados en su elaboración son frescos y naturales. Cada pionono® es tratado individualmente por manos expertas, que le van dando el cuerpo y sabor característicos que sólo el auténtico pionono® de Santa Fe posee.

Usted puede incluir entre su repertorio de repostería un toque de distinción con este exquisito y artesanal pastel.

El singular sabor del pionono® es el fruto de una receta única en el mundo, y de un cuidadoso proceso de elaboración, que pone todo el cuidado en todos y cada uno de sus pasos. Su elaboración diaria, y la frescura de sus ingredientes, así como la del propio pionono®, hacen que llegue jugoso y apetecible hasta su paladar siempre que lo desee.

Los piononos® son elaborados a diario y entregados a nuestro distribuidor a primera hora de la mañana, con las mejores condiciones de transporte y conservación para que lleguen a usted con las máximas garantías de frescura y calidad.



Los piononos® ultra congelados aportan a su embalaje un estuche de poliestireno adecuado para los alimentos que ayuda a conservar más la calidad y frescura del pionono®.



La caja de los piononos® es especial, aparte de su bonito y elegante diseño, se ha cuidado mucho su interior e incorpora un estuche para que cada pionono llegue a su destino con su apariencia original y en perfecto estado de conservación.

Cuando se abre aparece la historia de Ceferino Isla, creador de los piononos® que tanta fama han dado a Santa Fe y a Granada.

EL PIONONO



ESTUCHE DE 6 UNIDADES

CARACTERÍSTICAS: Caja de 6 unidades. Elegante, bonita y con protección para que los piononos guarden su apariencia original.

ENTREGA: CONGELADO

CONSERVACIÓN: REFRIGERADO 1° y 4° o CONGELADO -20° o -18°

CADUCIDAD: 5 DÍAS DESDE LA DESCONGELACIÓN
UNA VEZ DESCONGELADO NO SE PUEDE VOLVER A CONGELAR

PRODUCTO	PORCIONES	PESO	PEDIDO MINIMO	DESCONGELACIÓN ÓPTIMA
MEDIA DOCENA PIONONOS	6	375 gr.	6	NEVERA 12 HORAS

ESTUCHE DE 12 UNIDADES

CARACTERÍSTICAS: Caja de 12 unidades. Elegante, bonita y con protección para que los piononos guarden su apariencia original.

ENTREGA: CONGELADO

CONSERVACIÓN: REFRIGERADO 1° y 4° o CONGELADO -20° o -18°

CADUCIDAD: 5 DÍAS DESDE LA DESCONGELACIÓN
UNA VEZ DESCONGELADO NO SE PUEDE VOLVER A CONGELAR

PRODUCTO	PORCIONES	PESO	PEDIDO MINIMO	DESCONGELACIÓN ÓPTIMA
DOCENA PIONONOS	12	750 gr.	4	NEVERA 12 HORAS



LA MEJOR TARTA DE CHOCOLATE DEL MUNDO

La receta que no lleva harina ni fermento, está hecha con el chocolate de alta confitería francesa Valrhona. El bolo está compuesto por CAPAS de suspiro y mousse. La fusión de texturas, melosa y crujiente, hacen que esta delicia se deshaga delicadamente en la boca.

¡APTAS PARA CELÍACOS!



sin gluten



TARTA GRANDE

PRODUCTO	RACIONES	PESO	PEDIDO MINIMO	DESCONGELACIÓN
LA MEJOR TARTA DE CHOCOLATE DEL MUNDO	14	1.100 Gr.	2	NEVERA 2 - 4 HORAS

TARTA PEQUEÑA

PRODUCTO	RACIONES	PESO	PEDIDO MINIMO	DESCONGELACIÓN
LA MEJOR TARTA DE CHOCOLATE DEL MUNDO	8	550 Gr.	4	NEVERA 2 - 4 HORAS

70%
CACAO

INGREDIENTES

Chocolate, mantequilla, margarina, azúcar, cacao en polvo y huevo.

Disponibles en estos dos porcentajes de cacao.

53%
CACAO

Mas información en: www.lamejortartadechocolatedelmundo.com



La mejor tarta de almendras.

¡No se la pierda!

A sus clientes
les encantará

A Tarte es una tarta de almendra, pero es más que una simple tarta.

Nuestra intención es poner en valor el mundo de la repostería y por eso elaboramos la tarta de manera completamente artesanal. Partiendo de una receta familiar, original y muy antigua, disponemos en primer lugar una base de galleta que aporta el punto crujiente y se cubre con un nougat a base de almendra caramelizada en azúcar, sin añadir otro tipo de caramelo. Ahora esa receta ha pasado a ser un auténtico éxito de ventas y una referencia a nivel internacional.



PRODUCTO	PORCIONES	PESO	PEDIDO MINIMO	DESCONGELACIÓN ÓPTIMA
A TARTE	10	650 gr.	2	NEVERA 10 HORAS

CHATITAS

El dulce de Madrid

*Chatitas es más que un dulce
Es la esencia de Madrid*



Las Chatitas son deliciosas bizcotelas rellenas de dulce de leche, mermelada de fresa o mermelada de frambuesa. Cubiertas de delicioso chocolate blanco, chocolate con leche o chocolate negro.

Elaboradas artesanalmente con ingredientes naturales.

Las Chatitas toman su nombre en honor a la Infanta Doña Isabel de Borbón, "La Chata" por su espíritu abierto y campechano, y por su profundo amor a Madrid



Disponibles en varios tamaños y formatos, consultar lista de precios.



PRODUCTO	PORCIONES	PESO	PEDIDO MINIMO	SABORES
CHATITAS	12	290 gr.	6	FRAMBUESA DULCE DE LECHE FRESA

MAS TARTAS

Nuestras tartas son elaboradas con los mejores ingredientes naturales, su elaboración artesana nos permite ofrecerle una gran variedad de formatos, desde tipo pastel individual a planchas para grandes celebraciones.

Las tartas se entregan frescas o congeladas, mediante un proceso de ultra congelación, que permite asegurar la calidad y la apariencia del producto una vez descongelado.

Disponibles en varios formatos y tamaños, consulte nuestra lista de precios.



TARTAS

redondas



SACHER

Bizcocho de chocolate, trufa y frambuesa

BOMBÓN

Bizcocho de chocolate relleno de ganaché de chocolate



QUESO CON FRAMBUESA

Mousse de queso con salsa de frambuesa y cobertura de chocolate blanco



Disponibles en varios tamaños, consultar lista de precios.

TARTAS

redondas



FRESAS CON NATA

Relleno de fresas con nata



FRESAS CON CHOCOLATE

Relleno de fresas con nata y chocolate



YEMA TOSTADA

Rellena de yema tostada

Disponibles en varios tamaños, consultar lista de precios.

TARTAS

mousse



MANGO

Mousse de mango

FRUTOS ROJOS

Mousse de frutos rojos



SORBETE DE LIMÓN AL CAVA

Mousse de sorbete de limón al cava



Disponibles en varios tamaños, consultar lista de precios.

TARTAS

mousse



TRES CHOCOLATES

Mousses de chocolate negro, chocolate con leche y chocolate blanco



OREO

Mousse de autentica galleta oreo y salsa de chocolate

Disponibles en varios tamaños, consultar lista de precios.

TARTAS

cuadradas



HOJALDRE Y MACEDONIA

Láminas de hojaldre rellenas de crema pastelera y nata. Cobertura de macedonia de frutas.



SELVA NEGRA

Bizcocho de chocolate relleno de trufa y nata. Baño de chocolate y virutas de chocolate.

HOJALDRE Y FRAMBUESAS

Láminas de hojaldre rellenas de crema pastelera y nata. Cobertura de frambuesas.



SAN MARCOS

Bizcocho de vainilla relleno de trufa y nata. Cobertura de yema tostada.



Disponibles en varios tamaños, consultar lista de precios.

TARTAS

americanas



SELVA AMERICANA

Bizcocho de chocolate relleno de nata y cerezas, cobertura de virutas de chocolate, nata y cerezas.



APPLE

Bizcocho de manzana relleno de trozos de manzana decorado con coco.



Disponibles en varios tamaños, consultar lista de precios.

TARTAS

americanas



CHOCOLATE

Bizcocho de chocolate relleno de mermelada de albaricoque y baño de chocolate.



CARROT

Bizcocho de zanahoria con frutos secos relleno y baño de crema de queso.

TARTAS

tradicionales



TARTA DE SANTIAGO

La Tarta de Santiago es un postre tradicional gallego, concretamente de Santiago de Compostela. La receta se compone principalmente por almendras, azúcar y huevos.



TARTA DE MANZANA

La tarta de manzana tradicional es un clásico que nunca pasa de moda. Esta tarta se compone de una base de masa quebrada rellena de crema de manzana y cubierta con manzanas laminadas y cobertura de mermelada.

PANTXINETA

La Pantxineta es un postre típico del País Vasco. Los ingredientes principales de la Pantxineta son el hojaldre, la crema pastelera y la almendra, se puede tomar tibio o frío.



PRODUCTO	PORCIONES	PESO	PEDIDO MINIMO	DESCONGELACIÓN ÓPTIMA
TARTAS TRADICIONALES	12	VARIOS	4	NEVERA 8 HORAS

TARTAS ESPECIALES

Tartas elaboradas artesanalmente de diferentes gustos y formatos a los propuestos en este catálogo.

Elija la base, el relleno, el formato y sus ingredientes favoritos, nosotros elaboramos su tarta a medida.

Consulte la lista de precios.



POSTRES

individuales



SACHER



QUESO, FRAMBUESA
Y CHOCO BLANCO

PRODUCTO	RACIONES	PESO	PEDIDO MINIMO	DESCONGELACIÓN
BANDEJA DE POSTRES INDIVIDUALES	6	125 gr. APROX.	6	NEVERA (4°) 4 HORAS

POSTRES

individuales



FRUTOS
ROJOS



QUESO
IDIAZÁBAL Y
MEMBRILLO



MANGO



OREO

POSTRES

individuales



IGLOO CHOCO
BLANCO Y FRESA



IGLOO DE
CAFÉ



MILHOJA
CREMA Y
NATA



SELVA NEGRA

POSTRES

individuales



SAN
MARCOS



BORRACHO



TRES
CHOCOLATES

PASTELES

mini

Gran variedad de mini pasteles elaborados artesanalmente.



PRODUCTO	PORCIONES	PESO	PEDIDO MINIMO	DESCONGELACIÓN
BANDEJA DE MINI PASTELES	SEGÚN TIPO DE PASTEL	350 gr.	4	NEVERA (4°) 2 HORAS

PASTELES

mini

LEMON PIE



Base de galleta de mantequilla, crema de limón y merengue italiano tostado.

QUESO IDIAZÁBAL Y MEMBRILLO



Cortadito de tarta de queso Idiazábal con crema de membrillo y frutos secos.

MINI CHEESE CAKE



Tartaleta rellena de tarta de queso con salsa de frambuesa.

MÚSICO



Tartaleta de pasta sablé relleno de crema de limón, frutos secos y pasas.

MOUSSE DE LECHE MERENGADA



Mousse de leche merengada con arroz y leche.

OREO



Tartaleta de chocolate rellena de chocolate y mousse de galleta oreo.

ENTREGA: CONGELADO

CONSERVACIÓN: Refrigerado 1° y 4° o Congelado -20° o -18°.

CADUCIDAD: 3 DÍAS DESDE LA DESCONGELACIÓN.

PASTELES

mini

SELVA NEGRA



Biscocho de chocolate, relleno de trufa y nata. Virutas de chocolate.

MINI MILHOJAS



Láminas de hojaldre rellenas de nata y crema.

SAN MARCOS



Biscocho de vainilla, relleno de trufa y nata. Yema tostada.

PETIT DULCE DE LECHE



Masa eclair rellena de dulce de leche. Fondant de dulce de leche.

PETIT DE CREMA



Masa eclair rellena de crema. Fondant.

PETIT DE CHOCOLATE



Masa eclair rellena de crema de chocolate. Fondant de chocolate.

ENTREGA: CONGELADO

CONSERVACIÓN: Refrigerado 1° y 4° o Congelado -20° o -18°.

CADUCIDAD: 3 DÍAS DESDE LA DESCONGELACIÓN.

PASTELES

mini

FRUTOS ROJOS



Tartaleta de con base de chocolate blanco y mus de frutos rojos.

TRES TEXTURAS DE CHOCOLATE



Tres tipos texturas de chocolate diferentes (crujiente, cremoso y trufado)

MOUSSE DE PISTACHO



Mousse de pistacho y baño de chocolate blanco.

MINI FLANES



Flan de huevo y caramelo.

BOCADITO DE NATA



Masa eclair rellena de nata. Azúcar glasé.

TRUFAS



Chocolate trufado con nata líquida. Fideos de chocolate.

ENTREGA: CONGELADO

CONSERVACIÓN: Refrigerado 1° y 4° o Congelado -20° o -18°.

CADUCIDAD: 3 DÍAS DESDE LA DESCONGELACIÓN.

PASTELES

mini

BORRACHO DE NATA



Bizcocho capuchina relleno con pasas y nata.

SACHER



Bizcocho de chocolate, trufa y frambuesa.
Cobertura de chocolate negro.

TARTELETA DE FRAMBUESA



Tartaleta con base de crema de frambuesa y frambuesas.

CORTADITO DE MANZANA



Base de pasta sablé relleno de crema con compota de manzana.

SENEGALÉS BLANCO



Base de galleta con trufa y fresa.
Cobertura de chocolate blanco.

SENEGALÉS NEGRO



Base de galleta con trufa y avellanas.
Cobertura de chocolate negro.

ENTREGA: CONGELADO

CONSERVACIÓN: Refrigerado 1° y 4° o Congelado -20° o -18°.

CADUCIDAD: 3 DÍAS DESDE LA DESCONGELACIÓN.

PASTAS de TE

Gran variedad de pastas elaborados artesanalmente.



PRODUCTO	UNIDADES	PESO	PEDIDO MINIMO
BANDEJA DE PASTAS DE TE	SEGÚN TIPO DE PASTA	600 gr. APROX.	4



PASTAS



ESPEJOS DE FRESA



ESPEJOS DE LIMÓN



PEINADAS



JUANITAS



FLORES DE AZÚCAR
Y ALMENDRA



RIÑONES DE DULCE DE LECHE



FLORES DE PISTACHO



RIÑONES DE CHOCOLATE



CONCHAS DE CHOCOLATE
BLANCO



CONCHAS DE CHOCOLATE



DUQUESITO RELLENO Y
CHOCOLATE



DUQUESITO RELLENO Y
ALMENDRA

PASTAS



DUQUESITO RELLENO Y
COCO-FRESA



DUQUESITO RELLENO Y
COCO-CHOCO



PALOS DE CHOCOLATE



PALOS DE CHOCOLATE Y
NARANJA



LENGUAS DE GATO



LENGUAS DE GATO
RELLENAS



LENGUAS DE GATO Y
CHOCOLATE BLANCO



ESTRELLAS DE CHOCOLATE



AROS GLASÉ Y
CHOCOLATE



LUNAS DE MENTA



PUNTOS DE CHOCOLATE



TRÉBOLES DE
AZÚCAR Y CANELA

CAMPAÑAS

especiales

NAVIDAD



Todos los dulces típicos navideños elaborados artesanalmente.

Consulte nuestro catálogo de Navidad.

ROSCÓN DE REYES



POLVORONES Y MANTECADOS



TURRONES



TRONCOS DE NAVIDAD

DELICIAS DE NAVIDAD



CAMPAÑAS

especiales

Todos los dulces típicos de cada fiesta o tradición popular.

Consulte nuestro catálogo de Campañas especiales.

TODOS LOS SANTOS



BUÑUELOS Y
HUESOS DE SANTO



SEMANA SANTA

TORRIJAS



SAN VALENTÍN



TARTAS
CORAZÓN

LA ALMUDENA



CORONAS
DE
LA ALMUDENA

SAN ISIDRO

ROSQUILLAS
DE
SAN ISIDRO

