

CATÁLOGO

pastelería

SEPTIEMBRE 2025



PAYS DE sabores



PAY DE LIMÓN

Base de masa mürbe, masa quebrada de origen alemán muy suave y crocante, relleno con curd de limón fresco e intenso coronado con un merengue italiano, creando una combinación irresistible.

Molde 10 cm	1-9 un.	\$2.070 + IVA
	10-14 un.	\$1.950 + IVA
	15-19 un.	\$1.840 + IVA
	20 o más	\$1.690 + IVA

PAY DE PALTA

Base de masa mürbe, masa quebrada de origen alemán muy suave y crocante, relleno de crema de palta con toques cítricos que resaltan su sabor sin perder la sensación de disfrutar un postre.

Molde 10 cm	1-9 un.	\$2.070 + IVA
	10-14 un.	\$1.950 + IVA
	15-19 un.	\$1.840 + IVA
	20 o más	\$1.690 + IVA



PAY DE MARACUYÁ

Base de masa mürbe, masa quebrada de origen alemán muy suave y crocante, relleno de curd de maracuyá intenso y tropical, entregando un equilibrio entre dulzor y acidez coronado con merengue italiano, dando como resultado una combinación exótica y refrescante.

Molde 10 cm	1-9 un.	\$2.200 + IVA
	10-14 un.	\$2.090 + IVA
	15-19 un.	\$1.930 + IVA
	20 o más	\$1.810 + IVA



PROFITEROLES

rellenas

PROFITEROLES CON CREMA PASTELERA

Un clásico de repostería francesa elaborado con una fina masa choux, ligera y delicada, cubierto con un craqueline de vainilla dándole un toque crocante que contrasta con lo cremoso del relleno.

1-9 un.	\$920 + IVA
10-14 un.	\$850 + IVA
15-19 un.	\$790 + IVA
20 o más	\$710 + IVA

Más opciones de relleno

- Pay de limón
- Pay de palta
- Pay de maracuyá
- Cheesecake
- Crema pastelera c/ manzana

Consulta por más rellenos o envíenos su propuesta.

1-9 un.	\$1.500 + IVA
10-14 un.	\$1.420 + IVA
15-19 un.	\$1.340 + IVA
20 o más	\$1.200 + IVA





BROWNIE DE *chocolate*

BROWNIE DE CHOCOLATE CON NUECES

Un clásico irresistible de textura densa y húmeda, elaborado con chocolate y trozos de nuez que aportan un delicado crocante, decorado con suaves toques de chocolate blanco.

Tamaño 8 cm

1-9 un.	\$1.450 + IVA
10-14 un.	\$1.380 + IVA
15-19 un.	\$1.290 + IVA
20 o más	\$1.170 + IVA

*precios por unidad

¡HAZ TU PEDIDO!

MÁNDANOS UN MENSAJE AL

 +569 81311649

 +569 66046530

COORDINA TUS MUESTRAS CON NOSOTROS