



*Tú disfruta,*

*nosotros cocinamos*



*Lo más dulce*

## **FICHA TECNICA: DELICIA DE ALMENDRA**

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Producto terminado. Tarta de bizcocho, elaborado con diversos ingredientes, y cubierta de crema pastelera, terminada con un espolvoreo de almendra caramelizada.

**CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Dulce, a vainilla, con un toque de licor. Típico de los ingredientes que conlleva.

**Sabor:** Dulce, con un toque de vainilla, ligeramente lácteo, con trocitos de almendra.

**Color:** Amarillo oscuro, "canela".

**Textura:** Tierna, blanda, bizcocho con trocitos.

**MODO ELABORACION:**

Elaborado de forma manual, Elaborando los bizcochos en el horno, montando la crema pastelera a mano y espolvoreando una capa de almendra caramelizada. Envasado y etiquetado.

**MODO DE EMPLEO:** Consumir frío.

**INGREDIENTES:**

Harina de TRIGO (GLUTEN), HUEVOS, NATA, ALMENDRAS, LECHE, azúcar, natillas vainilla (almidón modificado, azúcar, proteína de LECHE, grasa vegetal hidrogenada, jarabe de glucosa, aromas LACTOSA, E-110 (pueden tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños), aceite de girasol, levadura (E-450 E-500ii, harina de arroz).

**ALERGENOS:** LECHE, HUEVOS, NATA, ALMENDRAS, LACTOSA, HARINA DE TRIGO, GLUTEN.

**AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

**ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

**ENVASE:** Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con tapa de polietileno transparente. Agrupada conteniendo 1 unidad por bandeja de + de 1.5 Kg

**EMBALAJE:** Mediante caja de plástico conteniendo 2 envases.

**ETIQUETADO:** *Delicias de almendra*

**ALMACENAMIENTO:** En refrigeración, entre 0-4°C.

**CADUCIDAD:** 12 días desde fecha de elaboración

**TRANSPORTE:** En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

**MODO DE EMPLEO:** Consumir Fresco

**CARACTERISTICAS NOMINALES:**

**PESO.-** Variable. Unidad de + 1.5 kg.

**Nº LOTE FABRICACION:** Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

**FECHA DE CADUCIDAD:** 12 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Enero 2018**



*Tu disfruta, nosotros cocinamos*



Sin duda alguna la estrella de nuestra sección de repostería, un fino bizcocho casero humedecido con una mezcla de la casa (es secreto) cubierta con una crema pastelera casera y rematada con un baño de almendra marcona caramelizada a fuego lento, simple pero espectacular, se lo puedo asegurar, no ha probado nada igual.

*Delicias de almendra*

## **FICHA TECNICA: TARTA CASERA DE QUESO**

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Postre lácteo frío elaborado con crema de queso, horneado lentamente y refrigerado para su distribución.

**CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Intenso, y suave agradable y avainillado, dulzón.

**Sabor:** Dulce, delicado, intenso y afrutado. Muy agradable

**Color:** Amarillo apagado. Con tonos oscuros.

**Textura:** Suave y tierna, con consistencia y delicada.

**MODO ELABORACION:**

Elaborado con crema de queso, harina, azúcar y nata, batido suave, horneado y enfriado.

**MODO DE EMPLEO:** Consumir en frío. Se puede servir sobre una base dulce, acompañado de cualquier tipo de mermelada o sirope, también con una capa sobre la tarta.

**INGREDIENTES:**

Crema de queso, **(LACTOSA)**, HUEVO, NATA **(LECHE)** HARINA **(GLUTEN)** Azúcar y sabores naturales.

**ALERGENOS: LACTOSA, LECHE, GLUTEN**

**AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

**ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

**ENVASE:** Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con tapa de polietileno transparente. Agrupada conteniendo 1 unidad por bandeja de + de 1.5 Kg

**EMBALAJE:** Mediante caja de plástico conteniendo 2 envases.

**ETIQUETADO:** *Tarta casera de queso*

**ALMACENAMIENTO:** En refrigeración, entre 0-4°C.

**CADUCIDAD:** 12 días desde fecha de elaboración

**TRANSPORTE:** En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

**MODO DE EMPLEO:** Consumir Fresco

**CARACTERISTICAS NOMINALES:**

**PESO.-** Aproximado + 1.6 kg se comercializa por unidad, no por peso.

**Nº LOTE FABRICACION:** Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

**FECHA DE CADUCIDAD:** 12 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Octubre 2019**



Tu disfruta, nosotros cocinamos



Tartas de queso fresco en el mercado es facil encontrar, tartas de queso que esten ricas es mas difficult y que sean con ingredientes naturales, sin conservantes ni colorantes es más complicado. Lo unico que tienes que tienes que hacer es probarla y disfrutar de algo tierno sabroso y muy muy rico

Tarta de queso la Maria

## **FICHA TECNICA: TARTA CASERA DE QUESO Y ARANDANOS**

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Postre lácteo frío elaborado con crema de queso y arándanos, horneado lentamente y refrigerado para su distribución.

**CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Intenso, y suave agradable y avainillado, dulzón.

**Sabor:** Dulce, delicado, intenso y afrutado. Muy agradable

**Color:** Amarillo apagado y cobertura de lilacea propia de los arándanos. Con tonos oscuros.

**Textura:** Suave y tierna, con consistencia y delicada.

**MODO ELABORACION:**

Elaborado con crema de queso, harina, azúcar y nata, batido suave, horneado y enfriado, posterior cubierta de crema de arándanos

**MODO DE EMPLEO:** Consumir en frío. Se puede servir sobre una base dulce, acompañado de cualquier tipo de mermelada o sirope, también con una capa sobre la tarta.

**INGREDIENTES:**

Crema de queso, (**LACTOSA**), **HUEVO**, **NATA (LECHE)** **HARINA (GLUTEN)** Azúcar y sabores naturales. Cristagal de arándanos: agua, azúcar, arándanos (13.2) estabilizante E-422, almidón modificado, espesante E440 Acidulante E330, conservante E-202 aroma, colorantes E150d E-133, E-122, puede tener efectos negativos sobre la actividad y atención de los niños

**ALERGENOS: LACTOSA, LECHE, GLUTEN**

**AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

**ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

**ENVASE:** Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con tapa de polietileno transparente. Agrupada conteniendo 1 unidad por bandeja de + de 1.5 Kg

**EMBALAJE:** Mediante caja de plástico conteniendo 2 envases.

**ETIQUETADO:** *Tarta casera de queso*

**ALMACENAMIENTO:** En refrigeración, entre 0-4°C.

**CADUCIDAD:** 12 días desde fecha de elaboración

**TRANSPORTE:** En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

**MODO DE EMPLEO:** Consumir Fresco

**CARACTERISTICAS NOMINALES:**

**PESO.-** Aproximado + 1.6 kg se comercializa por unidad, no por peso.

**Nº LOTE FABRICACION:** Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

**FECHA DE CADUCIDAD:** 12 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Abril 2020**



*Tu disfruta, nosotros cocinamos*

*Tartas de queso fresco en el mercado es facil encontrar. Tartas de queso que esten ricas es mas dificil y que sean con ingredientes naturales. sin conservantes ni colorantes es mas complicado. Lo unico que tienes que hacer es probarla y disfrutar de algo tierno sabroso y muy muy rico aqui la presentamos con una cobertura de arandanos naturales. añadiendo un aporte muy afrutado*



*Tarta de queso y arandanos la Maria*

## FICHA TECNICA: **DELICIA DE TURRON DE ALMENDRA**

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Producto terminado. Tarta de bizcocho, elaborado con diversos ingredientes, y cubierta de crema de turrón de almendra, terminada con un espolvoreo de almendra caramelizada.

**CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Dulce, a turrón de almendra, con un toque de licor. Típico de los ingredientes que conlleva.

**Sabor:** Dulce, a turrón, a almendra, ligeramente lácteo, con trocitos de almendra tostada.

**Color:** Amarillo oscuro, "canela".

**Textura:** Tierna, blanda, cremosa, bizcocho con trocitos de almendra tostada.

**MODO ELABORACION:**

Elaborado de forma manual, Elaborando los bizcochos en el horno, montando la crema de almendra a mano y espolvoreando una capa de almendra tostada. Envasado y etiquetado.

**MODO DE EMPLEO:** Consumir frío.

**INGREDIENTES:**

Harina de TRIGO (GLUTEN), HUEVOS, NATA, ALMENDRAS, LECHE, azúcar, mousse de turrón (almidón modificado, azúcar, proteína de LECHE, grasa vegetal hidrogenada, jarabe de glucosa, aromas LACTOSA, E-110 (pueden tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños ), aceite de girasol, levadura (E-450 E-500ii, harina de arroz).

**ALERGENOS:** LECHE, HUEVOS, NATA, ALMENDRAS, LACTOSA, HARINA DE TRIGO, GLUTEN.

**AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

**ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con tapa de polietileno transparente. Agrupada conteniendo 1 unidad por bandeja de + de 1.5 Kg

EMBALAJE: Mediante caja de plástico o cartón conteniendo 2 envases.

ETIQUETADO: *Delicias de turrón de almendra*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 12 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO: Consumir Fresco

**CARACTERISTICAS NOMINALES:**

PESO.- Bandeja 1.6 Kg, Bandeja de 0.5 kg. Bandeja de 250 gr.

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 21 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Noviembre 2018**



*Tu disfruta, nosotros cocinamos*



Cuanto nos costó poner en marcha este postre, investigamos hasta conseguir el equilibrio perfecto entre la dulzura, la cremosidad y el fino sabor de la almendra natural. Ponemos una crema de almendra con un 70% de almendra, la mezcla ideal para que sea suave y rica, utilizamos almendra natural española, batida y reposada para conseguir ese toque mediterráneo y dulce que nos recuerda los mejores turrones.

*Tarta de turrón de almendra*

## **FICHA TECNICA: TIRAMISU CASERO**

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Producto terminado. Tarta de bizcocho, elaborado con diversos ingredientes, bañada con café y licor y cubierta de nata y cacao en polvo.

**CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Dulce, a café, con un toque de licor. Típico de los ingredientes que conlleva.

**Sabor:** Dulce, con aroma a café con licor, ligeramente lácteo, con aroma a nata montada.

**Color:** Blanco y Negro.

**Textura:** Tierna, blanda, con suave nata.

**MODO ELABORACION:**

Elaborado de forma manual, Elaborando los bizcochos en el horno, montando la nata a mano, con un ligero baño de café y licor, una capa de suave nata montada cubriendo una capa de cacao en polvo. Envasado y etiquetado.

**INGREDIENTES:**

Harina de TRIGO (GLUTEN), HUEVOS, NATA, LECHE. Levadura (E-450 E-500ii, harina de arroz). Café, licor, NATA, QUESO mascarpone, cacao en polvo, azúcar.

**ALERGENOS: LECHE, HUEVOS, NATA, LACTOSA, HARINA DE TRIGO, GLUTEN, QUESO.**

**AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

**ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

**ENVASE:** Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con tapa de polietileno transparente. Agrupada conteniendo 1 unidad por bandeja de + de 1.5 kg

**EMBALAJE:** Mediante caja de plástico conteniendo 2 envases.

**ETIQUETADO:** *Tiramisu Casero*

**ALMACENAMIENTO:** En refrigeración, entre 0-4°C.

**CADUCIDAD:** 12 días desde fecha de elaboración

**TRANSPORTE:** En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

**MODO DE EMPLEO:** Consumir Fresco

**CARACTERISTICAS NOMINALES:**

**PESO.-** Variable. Unidad de + 1.5 kg.

**Nº LOTE FABRICACION:** Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

**FECHA DE CADUCIDAD:** 12 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Enero 2018**



**Cacerola**  
DE MARIA

*Tu disfruta, nosotros cocinamos*

Le ponemos una fina capa de bizcocho, lo emborrachamos con café solo, bueno solo no, le ponemos un toque secreto de licor, montamos nata y queso mascarpone, solo mascarpone, ningún otro, le regalamos una fina lluvia de cacao puro 100% y listo, a disfrutar.



*Tiramissu Casero*

## **FICHA TECNICA: TARTA MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO**

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Producto terminado. Tarta de bizcocho, elaborado con diversos ingredientes, y cubierta de Mousse de chocolate negro, terminada con un espolvoreo de trocitos de chocolate negro.

**CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Dulce, a chocolate, con un toque de licor. Típico de los ingredientes que conlleva.

**Sabor:** Dulce, a chocolate, y vainilla, ligeramente lácteo, con trocitos de chocolate.

**Color:** Negro.

**Textura:** Tierna, blanda, bizcocho con trocitos.

**MODO ELABORACION:**

Elaborado de forma manual, Elaborando los bizcochos en el horno, montando la Mousse de chocolate a mano y espolvoreando una capa de trocitos de chocolate. Envasado y etiquetado.

**MODO DE EMPLEO:** Consumir frío.

**INGREDIENTES:**

Harina de trigo (GLUTEN), HUEVOS, Azúcar, levadura (E-450 E-500ii, harina de arroz). , Mousse de chocolate (Azúcar, PROTEÍNA DE LECHE, cacao en polvo semidesgrasado, grasa vegetal hidrogenada, jarabe de glucosa, almidón modificado, LECHE DESNATADA EN POLVO, gelatina Emulgente E-472 y aromas autorizados. Pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente, lecitina de SOJA. PUEDE CONTENER FRUTOS DE CASCARA.

**ALERGENOS: LECHE DESNATADA EN POLVO, PROTEINA DE LECHE, HUEVOS, LACTOSA, HARINA DE TRIGO, GLUTEN, SOJA, PUEDE CONTENER FRUTOS DE CASCARA.**

**AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

**ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

**ENVASE:** Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con tapa de polietileno transparente. Agrupada conteniendo 1 unidad por bandeja de + de 1.5 Kg

**EMBALAJE:** Mediante caja de plástico conteniendo 2 envases.

**ETIQUETADO:** *Tarta de Mousse de chocolate negro*

**ALMACENAMIENTO:** En refrigeración, entre 0-4°C.

**CADUCIDAD:** 12 días desde fecha de elaboración

**TRANSPORTE:** En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

**MODO DE EMPLEO:** Consumir Fresco

**CARACTERISTICAS NOMINALES:**

**PESO.-** Variable. Unidad de + 1.5 kg.

**Nº LOTE FABRICACION:** Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

**FECHA DE CADUCIDAD:** 12 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Enero 2018**



*Tu disfruta, nosotros cocinamos*

La delicia de los golosos, bizcocho casero de chocolate, regado con una crema de chocolate, caladito, sin pasarse. Añadimos crujientes trozos de chocolate negro 100%, montamos una mousse de chocolate casera y le ponemos la guinda con un reguero de perlas de chocolate negro, rica, rica, pero no empacha.

*Tarta de mousse de chocolate*

## **FICHA TECNICA: DELICIA DE NATA Y CACAO**

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Producto terminado. Tarta de bizcocho, elaborado con diversos ingredientes, con una capa interna de crema de cacao con avellanas y cubierta de nata y crema de cacao con avellanas.

**CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Dulce, a chocolate, con un toque de licor. Típico de los ingredientes que conlleva.

**Sabor:** Dulce, a chocolate, y avellanas, ligeramente lácteo, con trocitos de chocolate.

**Color:** Blanco y Negro.

**Textura:** Tierna, blanda, bizcocho con trocitos.

**MODO ELABORACION:**

Elaborado de forma manual, Elaborando los bizcochos en el horno, montando la nata a mano, introduciendo una capa de cacao con avellanas cubriendo una capa de nata y chocolate con avellanas. Envasado y etiquetado.

**MODO DE EMPLEO:** Consumir frío.

**INGREDIENTES:**

Harina de trigo (GLUTEN), HUEVOS, Azúcar, levadura ( E-450 y E-500ii, harina de arroz), Nutella. (Azúcar, aceite y grasas vegetales hidrogenadas, cacao desgrasado en polvo, E-222, aromas,) NATA, LECHE, azúcar, cacao en polvo.

**ALERGENOS:** LECHE, HUEVOS, LACTOSA, HARINA DE TRIGO, GLUTEN, NATA.

**AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

**ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

**ENVASE:** Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con tapa de polietileno transparente. Agrupada conteniendo 1 unidad por bandeja de + de 1.5 Kg

**EMBALAJE:** Mediante caja de plástico conteniendo 2 envases.

**ETIQUETADO:** *Delicias de Nata y Cacao*

**ALMACENAMIENTO:** En refrigeración, entre 0-4°C.

**CADUCIDAD:** 12 días desde fecha de elaboración

**TRANSPORTE:** En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

**MODO DE EMPLEO:** Consumir Fresco

**CARACTERISTICAS NOMINALES:**

**PESO.-** Variable. Unidad de + 1.5 kg.

**Nº LOTE FABRICACION:** Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

**FECHA DE CADUCIDAD:** 12 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Enero 2018**

*Tu disfruta, nosotros cocinamos*

Un bizcocho delicioso, de chocolate, finito y bañado en el ingrediente secreto, añadimos una generosa capa de crema de cacao con avellanas, y trocitos de chocolate. Montamos nata, montamos una fina mousse de chocolate y con la manga pastelera creamos un mar de nata y cacao para chuparse los dedos.



*Delicia de Nata y Cacao*

## **FICHA TECNICA: DELICIA DE BLANCO Y NEGRO**

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Producto terminado. Tarta de bizcocho, elaborado con diversos ingredientes, con una capa de crema de cacao con avellanas y cubierta de Mousse de chocolate blanco y negro, terminada con un espolvoreo de trocitos de chocolate blanco y negro.

### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Dulce, a chocolate, con un toque de licor. Típico de los ingredientes que conlleva.

**Sabor:** Dulce, a chocolate, y vainilla, ligeramente lácteo, con trocitos de chocolate.

**Color:** Blanco y Negro.

**Textura:** Tierna, blanda, bizcocho con trocitos.

### **MODO ELABORACION:**

Elaborado de forma manual, Elaborando los bizcochos en el horno, montando la Mousse de chocolate a mano y espolvoreando una capa de trocitos de chocolate blanco y negro. Envasado y etiquetado.

**MODO DE EMPLEO:** Consumir frío.

### **INGREDIENTES:**

Harina de TRIGO (GLUTEN), HUEVOS, NATA, LECHE. Levadura (E-450 E-500ii, harina de arroz). Nutella. (Azúcar, aceite y grasas vegetales hidrogenadas, cacao desgrasado en polvo, E-222, aromas,) Chocolate blanco (azúcar, LECHE en polvo, manteca de cacao, Puede contener trazas de LECHE, FRUTOS SECOS Y SOJA.

**ALERGENOS: LECHE EN POLVO, LECHE, HUEVOS, LACTOSA, HARINA DE TRIGO, GLUTEN, SOJA, PUEDE CONTENER FRUTOS SECOS.**

### **AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

### **ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

**ENVASE:** Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con tapa de polietileno transparente. Agrupada conteniendo 1 unidad por bandeja de + de 1.5 Kg

**EMBALAJE:** Mediante caja de plástico conteniendo 2 envases.

**ETIQUETADO:** *Delicias de Blanco y Negro*

**ALMACENAMIENTO:** En refrigeración, entre 0-4°C.

**CADUCIDAD:** 12 días desde fecha de elaboración

**TRANSPORTE:** En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

**MODO DE EMPLEO:** Consumir Fresco

### **CARACTERISTICAS NOMINALES:**

**PESO.-** Variable. Unidad de + 1.5 kg.

**Nº LOTE FABRICACION:** Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

**FECHA DE CADUCIDAD:** 12 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Enero 2018**

*Tu disfruta, nosotros cocinamos*



*Delicia de Blanco y Negro*

Bizcocho casero bañado con chocolate negro, cubierto de suave y cremosa nata montada regada generosamente con deliciosos y crujientes trocitos de chocolate blanco.

## **FICHA TECNICA: BIG CARROT CAKE (Tarta de zanahoria)**

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Producto terminado. Tarta de bizcocho, elaborado con diversos ingredientes, con una capa de crema de nata intermedia y cubierta de otra capa de nata, terminada con un espolvoreo de trocitos de chocolate y decorada con nueces.

### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Dulce, bizcocho de zanahoria. Típico de los ingredientes que conlleva.

**Sabor:** Dulce, zanahoria, y vainilla, ligeramente lácteo, con trocitos de nuez.

**Color:** Blanco y naranja.

**Textura:** Tierna, blanda, bizcocho con trocitos.

### **MODO ELABORACION:**

Elaborado de forma manual, Elaborando los bizcochos en el horno, montando la nata de a mano y espolvoreando una capa de trocitos de chocolate y decorado con nueces. Envasado y etiquetado.

**MODO DE EMPLEO:** Consumir frío.

### **INGREDIENTES:**

Azúcar, harina de TRIGO, almidón modificado, zanahoria deshidratada, aceite vegetal (Colza), suero de LECHE, harina de malta,(cebada), gasificantes (E-500ii E-4501i), emulgentes (E-472b, E-471,E-481), estabilizantes (E-466, E-412), GLUTEN, TRIGO, sal, canela molida, espedas, encimas (trigo) y aroma, HUEVOS, mantequilla, levadura, queso fresco (LECHE), zumo de naranja, frutos secos (NUECES)

**ALERGENOS: LECHE, HUEVOS, LACTOSA, HARINA DE TRIGO, GLUTEN, COLZA, NUEZ**

### **AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

### **ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

**ENVASE:** Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con tapa de polietileno transparente. Agrupada conteniendo 1 unidad por bandeja de + de 1.5 Kg

**EMBALAJE:** Mediante caja de plástico conteniendo 2 envases.

**ETIQUETADO:** *Big carrot Cake*

**ALMACENAMIENTO:** En refrigeración, entre 0-4°C.

**CADUCIDAD:** 20 días desde fecha de elaboración

**TRANSPORTE:** En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

**MODO DE EMPLEO:** Consumir Fresco

### **CARACTERISTICAS NOMINALES:**

**PESO.-** Variable. Unidad de + 1.5 kg.

**Nº LOTE FABRICACION:** Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

**FECHA DE CADUCIDAD:** 20 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Noviembre 2020**



# Tu disfruta, nosotros cocinamos



Nuestra tarta de zanahoria o carrot cake es de las tartas más clásicas que podemos encontrar en la cultura inglesa. Un postre que cada vez se vende más en los restaurantes españoles.

Nuestra carrot cake es totalmente casera, elaboramos el bizcocho de manera artesanal y elaboramos la crema a mano aportando unos sabores que reflejan la tradición de este centenario postre.

*Big Carrot cake (tarta de zanahoria)*

## FICHA TECNICA: TARTA DE MANZANA

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Producto terminado. Tarta de bizcocho, elaborado con diversos ingredientes, y cubierta de manzana y crema pastelera, terminada con una capa de manzana y mermelada.

### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Dulce, a vainilla y manzana. Típico de los ingredientes que conlleva.

**Sabor:** Dulce, a manzana, con un toque de vainilla, ligeramente lácteo, con trocitos de manzana.

**Color:** Amarillo claro.

**Textura:** Tierna, blanda, bizcocho con trocitos.

### **MODO ELABORACION:**

Elaborado de forma manual, Elaborada en el horno, montando la crema pastelera a mano superponiendo capas de manzana, terminada con una ligera capa de mermelada. Envasado y etiquetado.

**MODO DE EMPLEO:** Consumir frío, aunque si se prefiere se puede consumir templada.

### **INGREDIENTES:**

Harina de TRIGO, NATA (LECHE), manzana, azúcar, HUEVO, agua, aceite de girasol, mermelada de melocotón, crema pastelera (Azúcar, almidón modificado, suero de LECHE en polvo grasa vegetal (coco) Clara de HUEVO en polvo. **ALERGENOS: LECHE, HUEVOS, NATA, LACTOSA, HARINA DE TRIGO, (GLUTEN).**

### **AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

### **ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

**ENVASE:** Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con tapa de polietileno transparente. Agrupada conteniendo 1 unidad por bandeja de + de 1.5 Kg

**EMBALAJE:** Mediante caja de plástico conteniendo 2 envases.

**ETIQUETADO:** *Tarta de queso*

**ALMACENAMIENTO:** En refrigeración, entre 0-4°C.

**CADUCIDAD:** 21 días desde fecha de elaboración

**TRANSPORTE:** En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

**MODO DE EMPLEO:** Consumir Fresco

### **CARACTERISTICAS NOMINALES:**

**PESO.-** Variable. Unidad de + 1.5 kg.

**Nº LOTE FABRICACION:** Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

**FECHA DE CADUCIDAD:** 12 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Agosto 2020**



**Cacerola**  
DE MARIA

*Tu disfruta, nosotros cocinamos*



Nuestra tarta de manzana es una delicia, la elaboramos con huevos frescos y deliciosas lonchas de manzana la ponemos al horno y la horneamos el tiempo suficiente para que quede tierna y esponjosa. Una delicia.

*Tarta de manzana*

*Sobre pedido*

## **FICHA TECNICA: TARTA DE NAVIDAD**

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Producto terminado. Elaborado con una base de bizcocho terminada con una cobertura de nata.

**CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Dulce, a chocolate. Típico de los ingredientes que conlleva.

**Sabor:** Dulce, a chocolate, y vainilla, ligeramente lácteo, con trocitos de chocolate.

**Color:** Blanco.

**Textura:** Tierna, blanda.

**MODO ELABORACION:**

Elaborado de forma manual, montando una Mousse de chocolate a mano y añadiendo crujiente de avellanas y almendras, terminada con una fina capa cobertura de nata. Envasado y etiquetado.

**MODO DE EMPLEO:** Consumir frío, o temperatura ambiente.

**INGREDIENTES:**

Harina de TRIGO (GLUTEN), HUEVOS, NATA, ALMENDRAS, LECHE, azúcar, Crema Cocokin (Azúcar, aceite de girasol, suero de LECHE, pasta de AVELLANA, grasa vegetal (palma), cacao en polvo, LACTOSA, emulgente, aromas. Levadura (E-450 E-500ii, harina de arroz)

**ALERGENOS: LECHE DESNATADA EN POLVO, PROTEINA DE LECHE, SOJA, PUEDE CONTENER FRUTOS DE CASCARA.**

**AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

**ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

**ENVASE:** Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con tapa de polietileno transparente. Agrupada conteniendo 1 unidad por bandeja de + 1 Kgr

**EMBALAJE:** Mediante caja de cartón conteniendo 2 envases.

**ETIQUETADO:** TARTA DE NAVIDAD

**ALMACENAMIENTO:** En refrigeración, entre 0-4°C.

**CADUCIDAD:** 15 días desde fecha de elaboración

**TRANSPORTE:** En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

**MODO DE EMPLEO:** Consumir Fresco

**CARACTERISTICAS NOMINALES:**

**PESO.-** Variable. Unidad de + 1000 gr.

**Nº LOTE FABRICACION:** Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más los dos últimos dígitos de año en curso.

**FECHA DE CADUCIDAD:** 15 días desde su fabricación. -Referendada en envase, en etiqueta

**Fecha: Diciembre 2021**



Tu disfruta, nosotros cocinamos



Esta tarta solo la fabricamos para navidad, es especial, con crujientes de avellana y almendra. Elaborada con un bizcocho exclusivo y cubierta de una fina capa de nata montada.

Aprovecha y disfruta de la temporada, compartela con tus familiares y amigos, seguro que les encantara.

Tarta de navidad

## FICHA TECNICA: TARTA DE ENAMORADOS

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Producto terminado. Elaborado con una base de bizcocho terminada con una cobertura de chocolate negro.

**CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Dulce, a chocolate. Típico de los ingredientes que conlleva.

**Sabor:** Dulce, a chocolate, y vainilla, ligeramente lácteo, con trocitos de chocolate.

**Color:** Negro.

**Textura:** Tierna, blanda.

**MODO ELABORACION:**

Elaborado de forma manual, montando la Mousse de chocolate a mano y añadiendo una capa cobertura de chocolate. Envasado y etiquetado.

**MODO DE EMPLEO:** Consumir frío.

**INGREDIENTES:**

Harina de TRIGO (GLUTEN), HUEVOS, Azúcar, levadura (E-450 E-500ii, harina de arroz). Mousse de chocolate (Azúcar, PROTEÍNA DE LECHE, cacao en polvo semidesgrasado, grasa vegetal hidrogenada, jarabe de glucosa, almidón modificado, LECHE DESNATADA EN POLVO, gelatina Emulgente E-472 y aromas a. Pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente, lecitina de SOJA. PUEDE CONTENER FRUTOS DE CÁSCARA.

**ALERGENOS: LECHE DESNATADA EN POLVO, PROTEINA DE LECHE, SOJA, PUEDE CONTENER FRUTOS DE CASCARA.**

**AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

**ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con tapa de polietileno transparente. Agrupada conteniendo 1 unidad por bandeja de 400/500 gr

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 2 envases.

ETIQUETADO: TARTA DE ENAMORADOS

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 15 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO: Consumir Fresco

**CARACTERISTICAS NOMINALES:**

PESO.- Variable. Unidad de 400/500 gr.

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más los dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 15 días desde su fabricación. -Referendada en envase, en etiqueta

**Fecha: Enero 2022**



*Tu disfruta, nosotros cocinamos*



*Esta tarta esta disponible solo para el día de los enamorados, o bajo pedido con 7 dias de antelacion. Es una tarta pequeña, 4 raciones pequeñas o 2 raciones generosas. Totalmente casera con una cobertura de chocolate crujiente y tierno.*

*Tarta enamorados*



*Tu disfruta, nosotros cocinamos*

*Comida Casera*

*Cocina tradicional*

[lacacerolademaria.com](http://lacacerolademaria.com)

*La Cacerola de Maria  
Cruz de la Langosta 8  
02400 Hellín (AB) 967 303 215  
lacacerolademaria@gmail.com*

