



dulzor.es

# CATÁLOGO DE PRODUCTOS

2018



dulzor.es



Puede consultar nuestro catálogo completo y más información sobre los productos en [www.dulzor.es](http://www.dulzor.es)



En Dulzor.es hacemos reparto semanal de todos nuestros productos.



Puede hacer su pedido en cualquiera de estos teléfonos:

677 74 03 04 - 651 93 16 22





## Dulces artesanos de la mejor calidad



Distribuimos una gran selección de dulces artesanos de la mejor calidad en la Comunidad de Madrid.



# 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 tarta®

de la madre  
de Cris



La tarta de queso artesana  
hecha con "Amor de madre"

Elaborada siguiendo una  
receta familiar,  
sin colorantes ni conservantes.



Salón de Gourmets  
4 h · 4

Lo que empezó siendo un pequeño negocio en Granada, se ha convertido en uno de los mayores referentes en lo que a tartas se refiere. Hablamos de La Tarta de la Madre de Cris.



ENTREVISTA PILAR MOLINA MADRE DE CRIS

## La tarta de la madre de Cris

¿Cómo ha aguantado todo lo que habéis conseguido... La vida es una montaña rusa agradable si uno pudiera elegir la colina que uno quiere. Para las madres y los sabores de la casa mexicana (Lupita Espadas). "Como agua para chocolate"

**Madre de la Tarta de la Madre de Cris**  
El origen del negocio es una receta familiar de queso helado, una receta que se ha transmitido de generación en generación en la casa de Cris y que ahora ha dado lugar a un negocio exitoso.

**Calidad de la materia prima, la receta y el amor de madre**  
Pilar Molina, autora de la receta, asegura que la calidad de la materia prima es fundamental para conseguir un producto de calidad. Además, el amor de madre es el ingrediente clave para conseguir un producto artesanal y único.

**Diferencia sustancial con tartas y otros productos tradicionales y artesanales**  
Pilar Molina asegura que su producto es único por su receta y su elaboración artesanal. Además, el amor de madre es el ingrediente clave para conseguir un producto artesanal y único.

**¿Para qué ha empezado a vender?**  
Pilar Molina asegura que empezó a vender su producto porque quería compartir su receta y su amor de madre con el mundo.

**¿Cómo ha crecido el negocio?**  
Pilar Molina asegura que el negocio ha crecido gracias a la calidad de su producto y al amor de madre que se transmite en cada tarta.

**¿Qué planes tiene para el futuro?**  
Pilar Molina asegura que quiere seguir creciendo y compartiendo su receta y su amor de madre con el mundo.

**La tarta de la madre de Cris es una tarta de queso hecha con "amor de madre"**

**Se elabora siguiendo una receta familiar y sin colorantes ni conservantes**

**La tarta de la madre de Cris**

[www.la-tarta-de-la-madre.com](http://www.la-tarta-de-la-madre.com)

PRODUCTO	PORCIONES	PESO	PEDIDO MINIMO	DESCONGELACIÓN ÓPTIMA
TARTA DE LA MADRE DE CRIS	12	1.500 gr.	2	NEVERA 16 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](http://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 pistachio y baño de chocolate blanco.

## MINI FLANES



Flan de huevo y caramelo.

## BOCADITO DE NATA



Masa ecler 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.



dulzor.es



Puede consultar nuestro catálogo completo y más información sobre los productos en [www.dulzor.es](http://www.dulzor.es)



En Dulzor.es hacemos reparto semanal de todos nuestros productos.



Puede hacer su pedido en cualquiera de estos teléfonos:

677 74 03 04 - 651 93 16 22



# 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

# PASTAS

## Pastas Dolce Farina

*Dolce Farina* es una empresa familiar totalmente artesana dedicada a la elaboración de pastelería por encargo.

Nuestras pastas son elaboradas a partir de una receta familiar y fabricadas de forma artesanal con ingredientes de primera calidad. Sus ingredientes son, huevos, harinas, azúcar, mantequilla y una pizca de sal.

**No contienen conservantes ni colorantes y son realmente ricas a cualquier hora.**



Elaboramos y envasamos nuestras pastas según sus necesidades, desde bolsitas pequeñas con 4 o 5 pastas para obsequiar en sus eventos a cestos de 1 o 2 Kgs. para regalar en celebraciones. Disponemos de gran variedad de envoltorios y embalajes.



# 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





dulzor.es

[www.dulzor.es](http://www.dulzor.es)

[andres@dulzor.es](mailto:andres@dulzor.es)

TLF: 677 74 03 04