

PRODUCTOS
PARA HOSTELERÍA
2020



LA CENTRAL
DE POSTRES

Carrot Cake



Caja: 54x39x10cm/24 ud Peso aprox/ud:110gr

Limón y merengue



Caja: 54x39x10cm/24 ud Peso aprox/ud:110gr

Puro chocolate



Caja: 54x39x10cm/24 ud Peso aprox/ud:110gr

Dublín



Caja: 54x39x10cm/36 ud Peso aprox/ud: 80gr

Gales



Caja: 54x39x10cm/36 ud Peso aprox/ud: 90gr

Newton



Caja: 54x39x10cm/36ud Peso aprox/ud:75gr

Arnadí y chocolate



Caja: 54x39x10cm/24 ud Peso aprox/ud:110gr

Torrija de coco



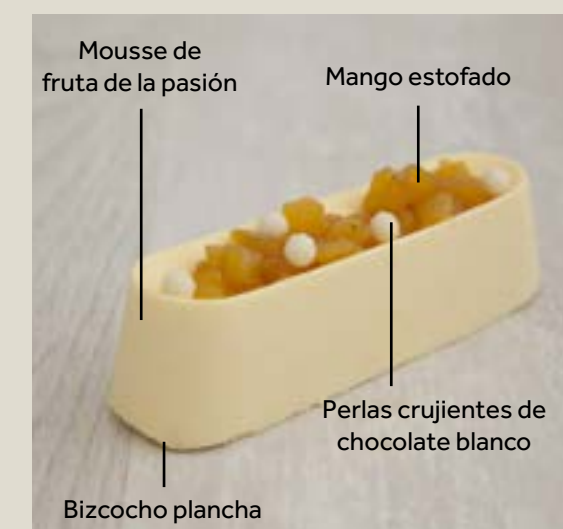
Caja: 54x39x10cm/24 ud Peso aprox/ud:110gr

Torrija de coco&mango



Caja: 54x39x10cm/24 ud Peso aprox/ud:110gr

Roraima



Caja: 54x39x10cm/36 ud Peso aprox/ud: 85gr

Puro chocolate



Caja: 54x39x10cm/36 ud Peso aprox/ud: 85gr

NOVEDADES POSTRES 2020

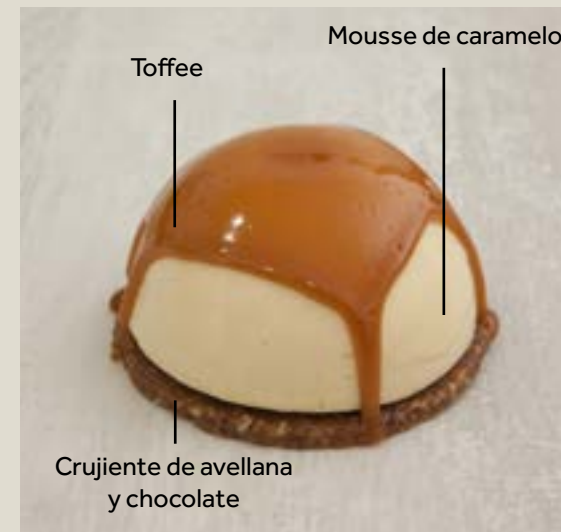
Bomba de avellana



Crema pastelera de avellana
Pasta choux

Caja: 54x39x10cm/24 ud Peso aprox/ud: 90gr

Caramelo-Avellana



Toffee
Mousse de caramelo

Crujiente de avellana y chocolate

Caja: 54x39x10cm/30 ud Peso aprox/ud:90gr

Chocolate y dulce de leche



Caja: 30x30x17/1 ud Peso aprox: 2'4Kg



Bizcocho trufado de chocolate

Galleta de cacao

Perlas crujientes

Crema montada de dulce de leche

Dulce de leche repostero

Chocolate y calabaza



Caja: 30x30x17/1 ud Peso aprox: 2'4Kg



Bizcocho de calabaza

Cremoso de queso

Confitura arnadi

Mousse de chocolate

Arnadi

Crujiente de calabaza

Frutos rojos



Caja: 30x30x17/1 ud Peso aprox: 2'4Kg

Puro chocolate



Caja: 30x30x17/1 ud Peso aprox: 2'4Kg

Tiramisú



Caja: 30x30x17/1 ud Peso aprox: 2'4Kg

Oreo



Caja: 30x30x17/1 ud Peso aprox: 2'4Kg

Carrot Cake



Caja: 30x30x17/1 ud Peso aprox: 2'4Kg



Biscocho de vainilla
 Confitura de frutos rojos
 Crema ligera de chocolate blanco
 Perlas crujientes
 Rosetones de crema
 Frutos rojos de temporada



Biscocho trufado de chocolate
 Mousse de chocolate 64%
 Perlas crujientes de chocolate blanco
 Drip de chocolate
 Rocas crujientes de chocolate



Biscocho esponjoso con almibar de café
 Mousse de queso y café
 Virutas de chocolate
 Trufas de chocolate
 Cacao en polvo



Biscocho ligero de chocolate
 Mousse de chocolate blanco con trocitos de oreo
 Galleta oreo
 Drip de chocolate



Crema montada de queso
 Biscocho húmedo de zanahoria y nueces
 Arenas de zanahoria

Calabaza



Caja: 33x33x5cm/1 ud Peso aprox: 1'2Kg

Zanahoria



Caja: 33x33x5cm/1 ud Peso aprox: 1'2Kg

Almendras y naranja



Caja: 33x33x5cm/1 ud Peso aprox: 1'2Kg

Tarta de manzana & crumble



Caja: 33x33x5cm/1 ud Peso aprox: 1'8Kg

Cheese cake frutos rojos



Caja: 33x33x5cm/1 ud Peso aprox: 1'6Kg

Limón y merengue



Caja: 33x33x5cm/1 ud Peso aprox: 1'5Kg

Frutos rojos



Caja: 33x33x5cm/1 ud Peso aprox: 1'2Kg

Tiramisú



Caja: 33x33x5cm/1 ud Peso aprox: 1'2Kg

Oreo



Caja: 33x33x5cm/1 ud Peso aprox: 1'2Kg

Chocolate- Dulce de leche



Caja: 33x33x5cm/1 ud Peso aprox: 1'2Kg

Cookies artesanas



Caja: 33x33x5cm/12 ud Peso aprox: 600gr

Tapas de macarons



Caja: 54x39x10/280 ud 35mm diámetro

Trufas de chocolate



Caja: 33x33x5cm/1 ud Peso aprox: 1Kg

Brownie de chocolate



Caja: 54x39x10/35 ud Peso aprox: 2'7Kg

Tierra de chocolate



Caja: 33x33x5cm/1 ud Peso aprox: 1Kg

Arenas zanahoria



Caja: 33x33x5cm/1 ud Peso aprox: 1Kg

NUESTROS PRODUCTOS

Se sirven ultracongelados, con lo que recomendamos a nuestros clientes que en cuanto reciban el pedido lo guarden en congelador a -20°C para mantener la cadena del frío y que el producto no sufra.



MODO DE EMPLEO Y MANIPULACIÓN

- Descongelar los postres siempre en nevera de frío positivo (+) que no supere los 5°C.
- Colocar la cantidad necesaria de postres sobre una bandeja con un papel sulfurado o papel de horno. en la base y guardar en nevera por la noche para que descongele y estén óptimos para el día siguiente.
- Es importante que la descongelación sea sin tapar para que la humedad que pudiera desprenderse en el proceso no la absorban los productos.
- Una vez descongelados, se pueden tapar para evitar que

se resequen por el frío de la nevera pero siempre dejando una superficie descubierta para que intercambie la humedad.

- Los productos con merengue es recomendable no taparlos en ningún momento para ayudar a mantener la estructura del mismo.
- Los productos descongelados de la manera recomendada y mantenidos en cadena de frío pueden estar en nevera 3 días sin problemas.
- Cada producto en su caja contiene una etiqueta identificativa donde se pueden comprobar los alérgenos e ingredientes principales que lo componen.