



G A S T R O N O M I A

POSTRES GOURMET



POSTRES GOURMET

2026

DE INGREDIENTES A EXPERIENCIAS, DE SABORES A RECUERDOS



En AGastronomía defendemos lo bien hecho. Nuestro catálogo reúne postres artesanos extraordinarios, creados por profesionales que cocinan desde la **experiencia**, el **talento** y la **entrega** absoluta.

Cada producto es una pieza cuidada: sin aditivos, sin atajos, con ingredientes honestos y procesos que respetan el sabor de siempre.

Apoyamos lo local: ingredientes de proximidad que impulsan al pequeño agricultor y comerciante.

Seleccionamos con exigencia: solo marcas con identidad propia y alto nivel de ejecución.

Llevamos lo mejor a tu mesa: soluciones dulces que emocionan, cuidan y elevan.

**VOLVER A LO AUTÉNTICO NO ES NOSTALGIA,
ES REVIVIR EL SABOR DE LO ESENCIAL.**



MI NOMBRE ES ADRIANA. ANTES DE CREAR AGASTRONOMÍA, FUI PASTELERA, FUNDADORA DEL OBRADOR SUGAR CORNER

Durante años viví de cerca la belleza — y también el desgaste — de emprender en un entorno exigente. En 2024, decidí dar un giro y transformar mi experiencia en un canal de ayuda para quienes, como yo, crean **productos con alma**.

Así nació **AGastronomía**: una comercializadora que conecta marcas pequeñas pero excepcionales con quienes valoran la **autenticidad**.

Cada producto que selecciono podría haber salido de mi propio obrador. Porque

conozco el sacrificio, el arte y la pasión que hay detrás.

Mis valores son simples pero firmes: **Calidad**, cercanía, verdad, **confianza** y alegría. Acompaño a creadores de postres que trabajan con mimo, talento y profundidad. Y acompaño a mis clientes como si fueran familia.

AGastronomía no es solo una empresa. Es mi manera de seguir llevando dulzura a las vidas de los demás.

LO ARTESANAL NO ES TENDENCIA. ES PROPÓSITO.



ÍNDICE

ZUCKER

- Postres individuales
- Tartas enteras
- Tartas Vintage
- Planchas
- Tartas Presentación
- Tartas Temáticas
- Mini Pastelería
- Bollería
- Mini Pastelería Cruda
- Mini bollería Fermentada
- Pastelería de Ensamblaje

PASTE BCN

- Tartas de Queso
- Tartas
- Información suplementaria

ALBERT ROCA HELADOS GOURMET

- Envases de Ensamblaje
- Compras mínimas
- Helados 250ml y 500ml
- Helados Cubeta
- Helados Carapina
- Alquiler de Maquinaria
- Proveedores Recomendados Material Extra

**HAY SABORES QUE NO NECESITAN SER
REDESCUBIERTOS, SOLO PROTEGIDOS**





CONOCE A...

GEORG PIEKER DE ZUCKER PASTISSERIA

Alta pastelería con alma centroeuropea, elaborada en Barcelona

Fundado por Georg Pieker, chef austríaco con trayectoria internacional, Zucker nace de una **pasión** inquebrantable por la alta pastelería. Con experiencia en algunos de los mejores restaurantes de Europa y el Caribe, Georg dirige desde hace 20 años un obrador independiente donde se combina técnica, **sensibilidad** y **compromiso** absoluto con lo bien hecho.

Zucker elabora una carta de creaciones

únicas para restaurantes, hoteles y eventos selectos, con un equipo de profesionales que trabaja desde el detalle y la **excelencia**. Apostamos por la creatividad, la innovación y el respeto por el oficio: sin aditivos, sin atajos, solo ingredientes de **proximidad** y elaboración artesana. Nuestro lema lo resume todo: ***Our job, our passion.***

Zucker es mucho más que un obrador: es una filosofía. La de quienes creen que un postre puede ser precisión, **emoción** y memoria al mismo tiempo. Por eso nuestras elaboraciones no solo endulzan una mesa, sino que la transforman.

PASTELERIA ARTESANA DE AUTOR
PARA LAS MESAS MAS EXIGENTES

POSTRES INDIVIDUALES



BROWNIE

Código: 1121 / Caja de aprox. 2 kilo

El auténtico Brownie americano.

Cremosa textura, intenso chocolate negro belga, con su toque de mantequilla y nuez



COULANT DE AVELLANA

Código: 1034 / Caja de 20 unidades



COULANT DE CHOCOLATE

Código: 1035 / Caja de 20 unidades



BRAZO DE NATA

Código: 1008 / Caja de 10 unidades

Todo un clásico de la repostería. Nata montada con su toque justo de azúcar, enrollado con un esponjoso bizcocho. Acabado con yema confitada y azúcar quemado.



CRUMBLE DE MANZANA

Código: 12713 / Caja de 12 unidades

Crujiente sablé de mantequilla relleno de una cremosa manzana golden delicious confitada y cubierto con crumble de canela



BRAZO DE TRUFA

Código: 9751 / Caja de 10 unidades

Todo un clásico de la repostería. Trufa de chocolate negro, enrollado con un esponjoso bizcocho. Acabado con yema confitada y azúcar quemado



LIONESA GRANDE DE NATA

Código: 1020 / Caja de 10 unidades

Lionesa tamaño XL con nata montada.

Un clásico que vuelve a las cartas.

POSTRES INDIVIDUALES



CHEESE CAKE 4 QUESOS

Código: 19569 / Caja de 16 unidades

Un excelente maridaje de cuatro quesos: Parmesano, Queso fresco, Gorgonzola y queso Emmental. Un postre que sorprende por su cremosa textura y la excelente armonía de los sabores de los quesos.



CHEESE CAKE 4 QUESOS Y FRAMBUESA

Código: 21616 / Caja de 16 unidades

Un excelente maridaje de cuatro quesos: Parmesano, Queso fresco, Gorgonzola y queso Emmental. Acabado con mermelada de frambuesa y frutos rojos.



INTENSO DE CHOCOLATE

Código: 1052 / Caja de 16 unidades

Cremosa y intensa textura, elaborado con chocolate negra belga de 72%, acabado con virutas de chocolate negro.



Sugerencia de presentación



CARDENAL DE NATA

Código: 1020 / Caja de 16 unidades

Una combinación de melindro y merengue que nos brinda la extraordinaria textura ligera. Relleno con nata montada. Un postre que sorprende por sus texturas.



SARA

Código: 1087 / Caja de 16 unidades

Esponjoso bizcocho, mermelada de albaricoque, crema de mantequilla y rebozado con laminas de almendra tostada. Acabado con azúcar molido..



TARTA TATIN

Código: 1121 / Caja de 16 unidades

Todo un clásico de la pastelería francesa. Manzana caramelizada sobre una crujiente base de pasta sablée de mantequilla.



CHOCOLATE CRUMBLE VEGAN

Código: 23238 / Caja de 16 unidades

De base un bizcocho de chocolate vegan, mousse de chocolate y decorado con crumble de chocolate.

POSTRES INDIVIDUALES



RED VELVET

Código: 24730 / Caja de 16 unidades

El clásico pastel americano: suave bizcocho elaborado con remolacha, relleno con icing de queso y acabado con crumble de Red Velvet y una teja de chocolate blanco.



MASSINI

Código: 1068 / Caja de 16 unidades

Todo un clásico de la repostería. Cremosa trufa de chocolate negro, esponjoso bizcocho y nata montada. Acabado con yema confitada y azúcar quemado. Por afuera un crujiente chocolate blanco.



CARROT CAKE

Código: 23191 / Caja de 16 unidades

Esponjoso y húmedo cake de zanahoria con almendra, pasas, nuez y especias: canela, clavo y nuez moscada. Relleno y cubierto con una crema de queso fresco.



SACHER

Código: 1082 / Caja de 16 unidades

Esponjoso bizcocho de chocolate, con mermelada de frambuesa, cubierto con un glaseado de chocolate negro crujiente



TIRAMISU

Código: 1133 / Caja de 16 unidades

El auténtico tiramisú italiano presentado en formato individual. La cremosa textura del mascarpone mezclado con el melindro emborrachado de café y el sutil perfume del licor de café, todo acabado con



CREMOSO DE QUESO FRESCO CON FRAMBUESA

Código: 28691 / Caja de 16 unidades

Base de bizcocho relleno de mousse de queso fresco e interior de compota de frambuesa. Acabado con un glaseado de frambuesa y baño de chocolate blanco

POSTRES INDIVIDUALES



FERRERO CRUJIENTE

Código: 26147 / Cajas de 16 unidades

De base un bizcocho de chocolate negro, mousse de avellana, de interior crema de chocolate negro y avellana tostada. Por afuera una lamina fina de chocolate de leche crujiente con cacahuete caramelizado. Acabado con una crema de avellana y una teja de chocolate.



LEMON PIE CON NUBE

Código: 20039 / Caja de 12 unidades

Crujiente base sablé de mantequilla, relleno con una crema de limón natural; y acabado con un cremoso merengue y nubes de limón. Todo un clásico.



MOUSSE DE LIMON Y FRUTOS ROJOS:

Código mousse limón: 8096 / Caja de 16 unidades

Código mousse frutos rojos: 8095 / Caja 16 unidades

De base un esponjoso bizcocho blanco y por encima un suave mousse. Acabado con su glaseado y decoración.



SELVA NEGRA

Código: 23436 / Caja de 16 unidades

Esponjoso bizcocho de chocolate belga negro, relleno con mousse de nata y cereza negra confitada. Envuelto en una capa fina de chocolate negro.



PIRAMIDE DE CHOCOLATE NEGRO Y NARANJA

Código: 28684 / Cajas de 9 unidades

Base de esponjoso bizcocho de chocolate, mousse de chocolate negro, mousse de naranja sanguina. Napado de una capa fina de glaseado de chocolate negro.



MOUSSE DE TRES CHOCOLATE

Código: 8100 / Caja de 16 unidades

De base un suave bizcocho de chocolate negro y por encima un cremoso mousse de chocolate negro, de chocolate con leche y de chocolate blanco. Acabado con un brillante glaseado de chocolate negro y decorado con una placa de chocolate.



POSTRES INDIVIDUALES



TARTELETA EXOTIC

Código: 24150 / Caja de 24 unidades

Tartaleta sablée rellena con crema de maracuyá, acabado con un glaseado de mango, y decorado con media esfera crema maracuyá, piña con vainilla bourbon.



CHOCOLATE BLANCO; MANGO Y MARACUYA

Código: 26185 / Caja de 10 unidades

De base un bizcocho de yogurt, mousse de chocolate blanco, de interior una compota de mango y acabado con un glaseado da maracuyá. Decorado con coco rallado y estrella de chocolate blanco.



CRUJIENTE DE AVELLANA EN TRES

TEXTURAS Código: 8087 / Caja de 16 unidades

Tres texturas de Avellana: mousse de avellana, bizcocho de avellana y crujiente de avellana. De base un sablé de mantequilla. Acabado con una glaseado de chocolate con leche, crema de avellana y una teja fina de chocolate con leche.



MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO Y TOFFE SALADO

Código: 26819 / Caja de 16 unidades

De base bizcocho de chocolate intenso, relleno con mousse de chocolate negro de interior toffé caramelo salado. Acabado por afuera con una fina capa de chocolate negro crujiente, decorado con una teja de chocolate negro.



BANOFFEE

Código: 17503 / Cajas de 10 unidades

De base un bizcocho de chocolate negro, mousse de chocolate con leche, interior compota de plátano. Por afuera cubierto con un glaseado de caramelo y una capa fina de crujiente de chocolate de leche con cacahuete caramelizado.



CREMOSO DE PISTACHO Y CEREZA

Código: 26208 / Cajas de 16 unidades

De base un esponjoso bizcocho, mousse de pistacho, interior una compota de cereza negra. Acabado con un glaseado verde y decorado con unda teja crujiente de chocolate blanco y bola dorada.



TARTAS



PLUMCAKE DE LIMÓN

Código: 9874

Esponjoso y húmedo bizcocho elaborado con limón fresco de cultivo ecológico y nata. Acabado con pectina de manzana y un toque de limón.



PLUMCAKE MARMOLADO

Código: 9881

Esponjoso y húmedo cake marmolado de dos colores, con su toque de mantequilla y chocolate.



BRAZO DE TRUFA GRANDE

Código: 28899 / Caja 3 ud

Todo un clásico de la repostería. Trufa de chocolate negro, enrollado con un esponjoso bizcocho. Acabado con yema confitada y azúcar quemado.



BRAZO DE NATA GRANDE

Código: 10092 / Caja 3 ud

Todo un clásico de la repostería. Nata con toque justo de azúcar, enrollado con un esponjoso bizcocho. Acabado con yema confitada y azúcar quemado.

TARTAS



TÉ MATCHA Y FRUTAS DEL BOSQUE

Código: 14007 / Caja de 1 unidad

Suave bizcocho elaborado con Té Macha, relleno con una mousse frutas del bosque, y trufa de chocolate blanco..



PLATANO Y CHOCOLATE

Código: 9829 / Caja de 1 unidad

Suave y ligero bizcocho elaborado con plátanos de Canarias, relleno con una trufa de chocolate negro y mousse de plátano.



CHEESE CAKE FRAMBUESA

Código: 14373 / Caja de 1 unidad

Crujiente base de galleta. Cheese cake auténtico. Elaborado con queso fresco, textura suave y esponjosa, acabado con una confitura de frambuesa.



CHEESE CAKE

Código: 23245 / Caja de 1 unidad

Crujiente base de galleta. Cheese cake auténtico. Elaborado con queso fresco, textura suave y esponjosa

TARTAS



LIMÓN Y MERENGUE

Código: 17626 / Caja de 1 unidad

De base un esponjoso bizcocho relleno con crema de limón y acabado con merengue quemado..



CHOCOLATE TRUFA CRUMBLE VEGAN

Código: 21470 / Caja de 1 unidad

Esponjoso bizcocho de chocolate vegan, relleno con mermelada de frambuesa y trufa de chocolate vegetal, acabado con crumble de chocolate vegan.



RED VELVET

Código: 11082 / Caja de 1 unidad

El clásico pastel americano: suave bizcocho elaborado con remolacha, relleno con crema de queso y acabado con crumble de Red Velvet.



MOUSSE DE MATO

Código: 11020 / Caja de 1 unidad

Esponjoso y húmedo bizcocho elaborado con mató y queso fresco, y relleno con un cremoso mousse de mató, acabado con miel y nuez.

TARTAS



TARTA AL WHISKY 10 raciones

Código: 29063 / Caja de 1 unidad

De base un esponjoso bizcocho relleno con crema de whisky y nata montada. Al lateral decorado con cacahuete caramelizado y acabado con yema confitada caramelizada.



CARROT CAKE 14 RACIONES

Código: 23702 / Caja de 1 unidad

Esponjoso y húmedo cake de zanahoria con almendra, pasas, nuez y especias: canela, clavo, nuez moscada y jengibre. Cubierto con fideos de crema de queso fresco y decorado con mini zanahoria.



TARTA DE MANZANA Y QUESO

Código: 29124 / Caja de 1 unidad

Esponjoso bizcocho de mantequilla con manzana Golden Delicious y queso fresco.



LEMON PIE CON MERENGUE

Código: 22460 / Caja de 1 unidad

Crujiente base de galleta, relleno con crema de limón y acabado con merengue quemado

TARTAS PLANCHA



MASSINI PLANCHA

Código: 19910

Todo un clásico de la repostería. Cremosa trufa de chocolate negro, esponjoso bizcocho y nata montada. Acabado con yema confitada y azúcar quemado.



SELVA NEGRA

Código: 1088

Esponjoso bizcocho de chocolate belga negro, relleno con mousse de nata y cereza negra confitada. Cubierto de virutas de chocolate negro.



SACHER

Código: 1080

Esponjoso bizcocho de chocolate, con mermelada de frambuesa, cubierto con un glaseado de chocolate negro.

TARTAS PLANCHA



MASSINI PLANCHA

Código: 18098

Todo un clásico de la repostería. Cremosa trufa de chocolate negro, esponjoso bizcocho y nata montada. Acabado con chocolate blanco crujiente por el lateral y yema confitada con azúcar quemado. Decorado con frutos rojos y macaron.



SELVA NEGRA

Código: 13925

Esponjoso bizcocho de chocolate belga negro, relleno con mousse de nata y cereza negra confitada. Cubierto en su totalidad de viruta de chocolate negro.



SACHER

Código: 24655

Esponjoso bizcocho de chocolate, con mermelada de frambuesa, cubierto a los laterales con chocolate negro crujiente. Por encima decorado con un glaseado de chocolate negro.

TARTAS PRESENTACION



MOUSSE TRES CHOCOLATES

Código: 24662

De base arroz inflado con chocolate negro y por encima los cremosos mousse de chocolate negro, de chocolate con leche y de chocolate blanco. Acabado con un brillante glaseado de chocolate negro y su decoración.



TIRAMISU PRESENTACION

Código: 25379

El auténtico tiramisú italiano presentado en formato individual. La cremosa textura del mascarpone mezclado con el melindro emborrachado de café y el sutil perfume del licor de café, todo acabado con cacao amargo.



NUMBER CAKE

Código: 21159

Bizcocho y crema según elección, la decoración puede variar.

TARTAS TEMÁTICAS

TARTAS PERSONALIZADAS

Creamos la tarta perfecta para cada ocasión. Tú eliges el bizcocho, el relleno, la crema y el acabado...

¡Y nosotros lo hacemos realidad!

Cuéntanos qué tipo de pastel necesitas y te prepararemos un presupuesto a medida.



ELIGE EL BIZCOCHO

- Bizcocho chocolate vegan
- Bizcocho blanco
- Bizcocho chocolate
- Bizcocho red velvet
- Bizcocho avellana*
- Bizcocho Carrot cake*
- Bizcocho nuez*
- Bizcocho yogurt y almendra*

ELIGE EL RELLENO

- Mermelada de frambuesa (vegan)
- Mermelada de albaricoque (vegan)
- Mermelada de fresa (vegan)
- Compota de mango (vegan)*
- Compota de cereza negra (vegan)*
- Compota de frutos rojos (vegan)*
- Crema montada avellana *
- Crema de queso – Icing
- Crema montada de chocolate negro
- Crema montada de vainilla
- Trufa vegetal / (apto para veganos)

ELIGE EL ACABADO

- Crema de mantequilla y vainilla
- Crema de mantequilla y avellana *
- Crema de mantequilla y chocolate negro
- Crema de mantequilla y chocolate leche
- Crema de mantequilla y chocolate blanco
- Crema de mantequilla y frambuesa /
- Crema de queso "Icing"
- Nata vegetal (vegan) Crema montada

*Todos los artículos con * tienen un incremento de 1,50€/rac*
Pregunta por alérgenos y te mandaremos nuestras fichas técnicas

REPOSTERIA Y MINI BOLLERIA



MAKI DE ARROX CON LECHE

Código: 9492 / Caja de aprox. 50 unidades

Cre moso arroz con leche envuelto en una fina capa de chocolate crujiente , por enzima un toque justo de canela.



TRUFA DE CHOCOLATE GANACHE

Código: 1177 / Caja de aprox. 2,5 kilo

Cre moso Trufa de chocolate negro, elaborado con chocolate negro Belga, nata y rebozado en cacao amargo.



MACARON / blíster de 70 unidades

Por afuera crujiente y por dentro esponjoso, relleno con una ganache.

Macaron vainilla / código: 15059

Macaron frambuesa / código: 13659

Macaron chocolate / código: 15066

Macaron té macha y mandarina / código: 21359

Macaron arándano / código: 21418

Macaron lima / código: 21425



MINI PASTERLERIA "ZUCKER"

Código: 11624 / Caja variada de aprox. 48 unidades, 6 unidades por sabor.

.Mini financier de té macha con peta zeta de frambuesa / Lemon pie con merengue / Tarta tatin de manzana / Red velvet con icing de queso fresco y peta zeta de lima / Carrot cake con especias y icing / Mousse de chocolate negro con caramelo salado / Tiramisu / Mousse de frutos rojos.

REPOSTERIA Y MINI BOLLERIA



BOCATIN BRIOCHE DE CREMA

Código: 26666 / Caja de 12 unidades

Esponjoso brioche de mantequilla relleno con crema pastelera.



BOCATIN BRIOCHE DE CHOCOLATE

Código: 26673 / Caja de 12 unidades

Esponjoso brioche de mantequilla relleno con crema de chocolate



LIONESA

Nata Código: 1157 / Caja de aprox. 0,5 kilo

Trufa Código: 1159 / caja de aprox. 0,5 kilo

Sabrosas Lionesas rellenas con nata montada o con trufa de chocolate negro con su toque justo de azúcar, acabado con azúcar molido.



MUFFIN DE CHOCOLATE

Código: 1167 / Cajas de 16 unidades

Suave bizcocho de magdalena de chocolate, relleno con una crema de chocolate negro belga y acabado con virutas de chocolate negro.



MUFFIN RED VELVET

Código: 15592 / Cajas de 16 unidades

El Muffin Red Velvet, suave bizcocho elaborado con remolacha y relleno con crema de queso fresco.



MUFFIN DE AVELLANA

Código: 9935 / Cajas de 16 unidades

Suave bizcocho de magdalena de avellana, relleno con una crema de praliné de avellana y acabado con crocante de cacahuete.



REPOSTERIA Y MINI BOLLERIA



PASTA DE TE DE MANTEQUILLA

Código: 27663 / Pasta de té
mantequilla a granel (kilo)



COOKIE TRIPLE CHOCOLATE

Código: 27441 / bolsa de 10 unidades
Cookie super fino y crujiente



COOKIE CHIPS DE CHOCOLATE

Código: 27434 / bolsa de 10 unidades
Cookie super fino y crujiente



“TAPS” DE ALMENDRA E YOGURT

Código: 1173 / Caja de 49 unidades Esponjoso bizcocho
elaborado con harina de almendra, yogur y aceite de
oliva. Ideal para acompañar un cortado.

También se pueden montar con un postre, rellenar o emborrachar
con un jarabe..



MELINDRO

Código: 1161 / Caja de aprox. 1 kilo

El auténtico melindro de toda la vida. Esponjoso y tierno,
acompañado con chocolate caliente se deshace en la boca.

REPOSTERIA Y MINI BOLLERIA



PASTA DE TÉ

Código: 1168 / Pasta de té en bandeja (aprox. 200 gr.)

Código: 23467 / Pasta de té a granel (kilo)



PASTA DE TÉ DIAMANTE

Código: 27694 / Diamante con pasas, a granel (kilo)

Código: 27717 / Diamante con naranja confitada, a granel (kilo)

Código: 27724 / Diamante con coco, a granel (kilo)

Código: 27700 / Diamante con pepita chocolate, a granel (kilo)



GALLETA / COOKIE

Esponjosa masa de cookie, elaborado con almendra y mantequilla.

Chocolate vainilla / Código: 9966 / Caja de 27 unidades

Chocolate naranja / Código: 9973 / caja de 27 unidades

Coco y piña / Código: 11921 /Caja de 27 unidades

Nueces y canela / Código: 9980 / Caja de 27 unidades



GALLETA LINZER

Código: 9942 / caja de 27 unidades

Crujiente sablé mantequilla, relleno con mermelada de frambuesa .

REPOSTERIA Y MINI BOLLERIA



CHUCHO DE CREMA

Código: 9959 / Caja de 10 unidades

Crujiente y delicioso chuchó hecho con masa de croissant de mantequilla y relleno con crema pastelera.

Frito muy suave y rebozado con azúcar de caña natural.



COCA DE HOJALDRE CON PIÑONES

RELLENA DE CABELLO DE ANGEL

Código: 1032

Hojaldre de mantequilla muy fino, relleno con cabello de ángel, cubierto por encima de piñones y azúcar.



TARTA FINA DE HOJALDRE Y MANZANA

Código: 17848 / Caja de 25 unidades

Fina y crujiente base de hojaldre de mantequilla, relleno con un franchipán de almendra y cubierto con manzana Golden. Una buenísima combinación entre el crujiente hojaldre de mantequilla, el cremoso franchipán de almendra y manzana Golden.



BUÑUELOS DE VIENTO (temporada)

Código: 1147 / Caja de aprox. 1,5 kilo

Esponjoso y ligero, que ofrecemos también relleno de:

*crema *chocolate

COCA DE HOJALDRE CON PIÑONES

RELLENA DE CREMA

Código: 1033

Hojaldre de mantequilla muy fino relleno con crema pastelera, cubierto por encima de piñones y azúcar.



BUÑUELOS DE L'EMPORDÀ (temporada)

Código: 21715 / Caja de 1,25 kilo

Esponjoso y sabroso con su toque justo de anís.

REPOSTERIA Y MINI BOLLERIA

CRUDA / PRE-FERMENTADA



CROISSANT DE MANTEQUILLA PRE-FERMENTADO

Código:8066 / Caja de 30 unid. / peso unidad aprox. 55 gr.

Un croissant artesano de calidad, utilizando mantequilla francesa, elaborado totalmente manual.

Cocer a 180°C unos 15 minutos y se obtiene



MINI CROISSANT DE CHOCOLATE PRE-FERMENTADO

Código: 8037 / Croissant choco mini / Caja de 2 kilo aprox. / peso unidad aprox. 30 gr.

Un croissant artesano de calidad, utilizando mantequilla francesa y chocolate negro belga, elaborado totalmente manual.

Cocer a 180°C unos 15 minutos y se obtiene un excelente croissant de chocolate mini recién hecho.



TCROISSANT DE CHOCOLATE PRE-FERMENTADO

Código:8067 / Caja de 30 unid. / peso unidad aprox. 60 gr.

Un croissant artesano de calidad, utilizando mantequilla francesa y chocolate negro belga, elaborado totalmente manual.

Cocer a 180°C unos 15 minutos y se obtiene un excelente croissant de chocolate recién hecho.



COOKIE CHOCOLATE NEGRO MASA CRUDA

Código: 24310 / Cajas de 36 unidades

Suave y blando cookie estilo americano elaborado con chocolate negro belga.



COOKIE CHOCOLATE BLANCO MASA CRUDA

Código: 22767 / Cajas de 36 unidades Suave y blando cookie estilo americano elaborado con pepitas de chocolate negro y vainilla bourbon...

PASTELERIA DE ENSEMBLAJE



CRUMBLE Kilo

Código: 17732

Crujiente crumble con sutil aroma de mantequilla y canela.



CRUMBLE RED VELVET Kilo

Código: 25508

Crujiente crumble red velvet.



BIZCOCHO DE CHOCOLATE

Código: 11389

Esponjoso bizcocho de chocolate, elaborado con mantequilla y chocolate negro belga.



MASMALLOW / NUBE Kilo

Código: 13802

Esponjoso Mashmallow con un suave gusto de limón.



BASE DE COCA FINA SALADA

Código: 17947 / caja 30 unidades

Crujiente y fina base coca salada.

PASTELERIA DE ENSAMBLAJE



CARDENAL TAPAS INDIVIDUAL

Código: 1227

Deliciosa combinación entre melindro y merengue. Por afuera crujiente y por dentro esponjoso. Perfecto para montar un postre al momento.
(cardenal nata, cardenal crema café, pavlova con frutas del bosque)



ESPUMA DE CREMA CATALANA

Código: 25847 / Caja de 2 kilo

Creposa espuma catalana. La espuma se sirve en mangas de 1 kilo.
De
un kilo de espuma se obtienen unas 25 raciones.



CREMA DE CHOCOLATE

Código: 11402

Crema de chocolate, elaborada con chocolate negro belga. Cremosa textura y intenso sabor de chocolate negro.
La crema se sirve en mangas de 1 kilo.



CREMA DE LIMON

Código: 14571

Suave crema de limón, elaborada con mantequilla y limón de cultivo ecológico. Excelente textura y sabor.
La crema se sirve en mangas de 1 kilo.



CONFITURA DE CEREZAS NEGRAS

Código: 9997

Cereza negra confitada envasado al vacío.
La cereza negra confit. Se sirve en mangas de 1 kilo.

CONDICIONES CONTRACTUALES



1) Entrega de Productos

- **Lugar de Entrega:** Los productos serán entregados en la dirección que nos confirme el cliente y dentro de los horarios que nos establezca.
- **Plazo de Entrega:** La entrega se realizará dentro de la semana que se pase el pedido. Se reparte de Martes a Sábado, de 10h a 14h.
- **Condiciones de Entrega:** Los productos serán entregados en vehículos isotérmicos para asegurar su calidad y preservación.

2) Calidad y Garantía

- **Garantía de Calidad:** El Vendedor garantiza que todos los productos cumplen con las normativas sanitarias vigentes y están en perfectas condiciones para el consumo. Disponemos de fichas técnicas completas que están a la disposición de nuestros clientes.
- **Números de registros:** R.S.I. 20-06193/CAT R.G.S. 20-17183/B

3) Condiciones de Pago y Retrasos

- **Forma de Pago:** Se emitirá una factura a final de mes con el total de las entregas realizadas durante ese período. El pago deberá efectuarse mediante transferencia bancaria a la siguiente cuenta del Vendedor: núm. IBAN ES96 2100 3159 2722 0013 7524.
- **Plazo de Pago:** El Comprador se compromete a realizar el pago entre los días 5 y 10 del mes siguiente a la fecha de emisión de la factura.

- **Retrasos en el pago** En caso de retraso en el pago, el Vendedor podrá aplicar un interés de demora del 1,5 % mensual sobre el importe pendiente. Asimismo, se reserva el derecho de suspender temporalmente el servicio hasta que se regularice la situación.

4) Descuentos y Promociones: Cualquier descuento o promoción aplicable se detallará por escrito y se acordará previamente entre ambas partes.

5) Reclamaciones: El Comprador deberá revisar los productos en el momento de la entrega y notificar al Vendedor cualquier defecto o inconformidad en un plazo máximo de 24h. Pasado este plazo, no se aceptarán reclamaciones.

6) Devoluciones y Cancelaciones

- **Devoluciones:** No se aceptarán devoluciones de productos salvo en casos de defectos comprobables en el producto entregado.
- **Cancelaciones:** Cualquier cancelación de pedido deberá ser notificada al Vendedor con un mínimo de 24h de antelación. En caso contrario, el Comprador se compromete a asumir los costos generados.

7) Fuerza Mayor

Ninguna de las partes será responsable por incumplimientos o retrasos en sus obligaciones derivadas de circunstancias fuera de su control razonable, como desastres naturales, huelgas, guerras, pandemias, etc.



pastébcn

Tartas de Queso Artesanales



CONOCE A...

HUGO ROCHE DE PASTÈ BCN

Pasté BCN es el obrador del chef pastelero Hugo Roche, un talento emergente formado en alta gastronomía en la escuela CETT-UB y perfeccionado junto a referentes como Jordi Bordas.

Desde Barcelona, Hugo lidera un proyecto honesto y contemporáneo, donde cada creación nace de la combinación entre conocimiento técnico, sensibilidad creativa y un profundo respeto por el oficio pastelero.

Sus productos destacan por su limpieza visual, equilibrio y autenticidad. Son elaboraciones artesanas, pensadas para negocios hoteleros con carácter, espacios gastronómicos con identidad y paladares que buscan sabor sin artificios.

Creatividad, proximidad y coherencia definen la esencia de este obrador en constante evolución.

Cada pieza es una oportunidad para sorprender, emocionar y contar una historia con elegancia y carácter.

ARTE EN LO SENCILLO

PASTELERIA QUE EVOLUCIONA SIN PERDER SU ALMA

“ La Clásica ”

Tarta de queso manchego

- Base de galleta crujiente.
- Tarta cremosa de queso manchego.

* Intensidad de sabor: ALTA





Gorgonzola

Tarta de queso Gorgonzola
DOP Piemonte

- Base de galleta crujiente.
- Tarta cremosa de queso.
- Toque suave de Gorgonzola.

* Intensidad de sabor: SUAVE.



CHOCO 70%

Tarta de Chocolate 70% Valrhona.

- Base de galleta crujiente de cacao.
- Tarta cremosa de Chocolate Valrhona 70%.

* Sabor intenso y equilibrado a chocolate. Recomendamos consumirla con un toque de sal y AOVE para tener un contraste de sabores.



PISTACHO

Tarta de pistacho siciliano
Bronte D.O.P.

- Base de galleta crujiente.
- Tarta cremosa de queso y pasta pura de pistacho.

* Sabor intenso a pistacho y dulce equilibrado.



Avellana de Reus

Tarta de Queso con pasta pura de Avellana IGP Negreta de Reus.

- Base de galleta crujiente.
- Tarta cremosa de avellana.
- Crema pura de avellana.
- Crujiente de avellana tostada.



Chocolate Blanco

Tarta de queso con chocolate blanco, caramelo salado y crujiente de cacahuetes.

- Base de galleta crujiente.
- Interior cremoso de Choco blanco.
- Caramelo salado.
- Cacahuetes tostados con sal.





Tiramisú

Tarta de queso cremosa de
sabor tiramisú

- Base de galleta crujiente
sabor cacao.
- Interior cremoso de mascarpone
y café de especialidad.
- Cremoso de mascarpone.
- Cacao puro en polvo.

*(Licor Amaretto opcional)



FRUTOS
DE CÁSCARA



HUEVOS



LÁCTEOS



Lotus

Tarta de queso cremosa de
galleta Lotus Biscoff



- Base de galleta crujiente.
- Interior cremoso de queso y Lotus.
- Crema Lotus.



FRUTOS
DE CÁSCARA



HUEVO



LÁCTEOS

Oreo

Tarta cremosa de queso
y galleta Oreo

- Base crujiente de galleta Oreo.
- Interior cremoso de queso, galleta oreo y un toque de vainilla.
- Cremoso de mascarpone.
- Crumble de Oreo.



Lemon

Tarta de queso y Lemonpie

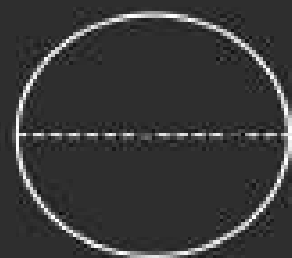
- Base de galleta crujiente.
- Interior cremoso de queso y crema de limón.
- Merengue italiano tostado.



Carrot Cake

- Bizcocho húmedo de zanahoria, canela y nueces.
- Cremoso de mascarpone.
- Canela en polvo.





Medidas Ø

6cm

12cm

18cm

22cm



6 cm - 125gr

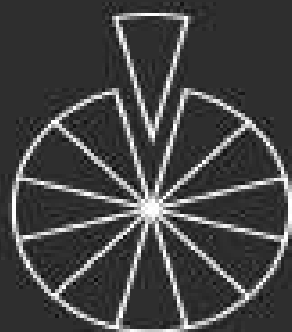
12cm - 400gr

18cm - 800gr

22cm - 1,5kg



Las tartas puede venir marcadas o enteras.

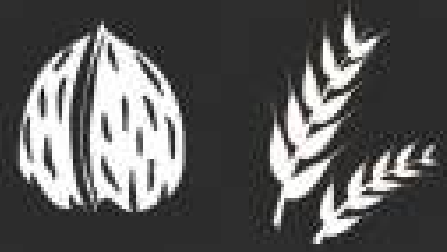


6cm - 1 ración

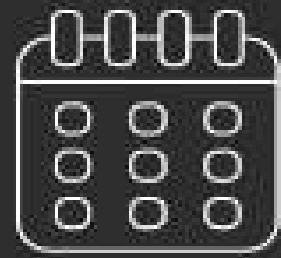
12cm - 2·4 raciones

18cm - 6 raciones

22cm - 10 raciones



Información sobre alérgenos: Nuestras tartas contienen frutos secos. Muchas de ellas son aptas para personas con intolerancia al gluten. Ofrecemos la posibilidad de elaborar tartas sin frutos secos, sujeto a disponibilidad y volumen del pedido. Consúltanos y estudiaremos tu caso con gusto.



Entregas de martes a sábado. La distribución se organiza según la planificación de rutas, por lo que el día exacto de entrega se confirmará previamente.



Los pedidos se realizarán con un mínimo de 24h de antelación



Recomendamos consumir nuestros productos en un plazo máximo de 3 a 4 días. Están elaborados de forma 100 % artesanal y sin conservantes, lo que garantiza su frescura y calidad natural.



CONDICIONES CONTRACTUALES

11) Entrega de Productos

Lugar de Entrega: Los productos serán entregados en la dirección que nos confirme el cliente.

Plazo de Entrega: Los pedidos se realizarán con un mínimo de 24h de antelación y la entrega se realizará dentro de la semana que se pase el pedido. Se reparte de Martes a Sábado, de 10h a 20h.

Portes: Incluidos a partir de 125,00€/entrega, importes inferiores se cobrarán a razón de 15,00€/trayecto.

2) Calidad y Garantía

- **Garantía de Calidad:** El Vendedor garantiza que todos los productos cumplen con las normativas sanitarias vigentes y están en perfectas condiciones para el consumo. Disponemos de fichas técnicas completas que están a la disposición de nuestros clientes.

3) Condiciones de Pago y Retrasos

- **Forma de Pago:** Se emitirá una factura a final de mes con el total de las entregas realizadas durante ese período. El pago deberá efectuarse mediante un documento SEPA o mediante transferencia bancaria.
- **Plazo de Pago:** El Comprador se compromete a realizar el pago entre los días 5 y 10 del mes siguiente a la fecha de emisión de la factura.
- **Retrasos en el pago** En caso de retraso en el pago, el Vendedor podrá aplicar un interés de demora del 1,5% mensual sobre el importe pendiente. Asimismo, se reserva el derecho de suspender temporalmente el servicio hasta que se regularice la situación.

4) Descuentos y Promociones: Cualquier descuento o promoción aplicable se detallará por escrito y se acordará previamente entre ambas partes.

5) Reclamaciones: El Comprador deberá revisar los productos en el momento de la entrega y notificar al Vendedor cualquier defecto o inconformidad en un plazo máximo de 24h. Pasado este plazo, no se aceptarán reclamaciones.

6) Devoluciones y Cancelaciones

- **Devoluciones:** No se aceptarán devoluciones de productos salvo en casos de defectos comprobables en el producto entregado.
- **Cancelaciones:** Cualquier cancelación de pedido deberá ser notificada al Vendedor con un mínimo de 24h de antelación. En caso contrario, el Comprador se compromete a asumir los costos generados.

7) Fuerza Mayor

Ninguna de las partes será responsable por incumplimientos o retrasos en sus obligaciones derivadas de circunstancias fuera de su control razonable, como desastres naturales, huelgas, guerras, pandemias, etc.

Albert Roca
Helados Gourmet



CONOCE A...

Albert Roca

Albert Roca es un maestro heladero artesano de renombre, reconocido por su excelencia en el mundo de la pastelería y la heladería. Ha sido galardonado con prestigiosos premios, como el **Campeonato de España de Heladería Artesana en 2022** y el **Premio Arte Heladero al Mejor Helado en 2021**. Estos reconocimientos destacan su habilidad para transformar ingredientes de alta calidad en creaciones únicas que deleitan los sentidos.

Además, Albert Roca es miembro del colectivo **21 Brix** y ha representado a España en competiciones internacionales, como la **Copa del Mundo de la Heladería 2020 (SIGEO RIMINI)**, donde su talento brilló a nivel global. Su enfoque combina técnica depurada, creatividad y un profundo respeto por los productos locales, lo que lo convierte en una figura clave en el universo del helado artesanal.

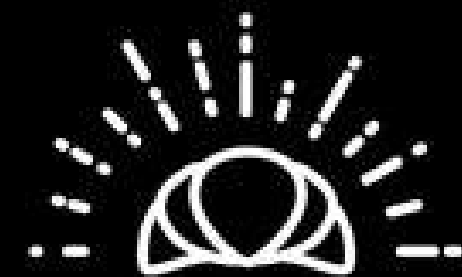
HELADOS GOURMET

AUTENTICO SABOR ARTESANO PARA PALADARES EXIGENTES

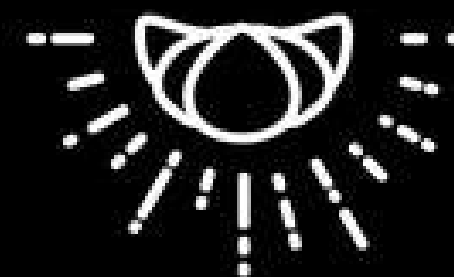


PRODUCTOS DE CALIDAD Y PROXIMIDAD...

- Opciones veganas, aptas para personas con intolerancias a la lactosa y/o huevos.
- Las fresas son de los campos de alrededor de Gavà (Barcelona). La menta y el tomillo son de *Cal Senyoret*, en el del Baix Llobregat
- Las almendras y las avellanas son de la provincia de Tarragona. Los pistachos son de la provincia de Lérida.
- Tostamos los frutos secos de forma 100% artesanal en nuestro obrador, a baja temperatura, durante un tiempo determinado según la variedad del fruto seco. A continuación, trituramos los frutos secos tostados durante varias horas hasta obtener una pasta.
- Los limones y las naranjas son del Mediterráneo.
- Las pipas de calabaza son de Viladecans (Barcelona).
- El té Chai es orgánico de Chai Teahouse Barcelona y lo infusioamos nosotros.
- El té Matcha es orgánico.
- La galleta strussel de chocolate la hacemos de forma artesanal en nuestro obrador.
- El bizcocho de la abuela María lo hacemos de forma artesanal siguiendo una receta tradicional familiar.



Que nunca falte el
helado porque es el
mayor aliado



NUESTRAS MEDIDAS



2,5L

Cubeta 1,5-2kg



MEDIDA EXTERIOR

Fondo: **18 cm**

Ancho: **16,5 cm**

Alto: **12 cm**

5L

Carapina 3-4kg



MEDIDA EXTERIOR

Ancho: **25 cm**

Alto: **12 cm**

500ML

Tarrina 300-400gr



MEDIDA EXTERIOR

Ancho: **8,5 cm**

Alto: **11 cm**

250ML

Tarrina 150-200gr



MEDIDA EXTERIOR

Ancho: **7 cm**

Alto: **8 cm**

PEDIDOS MINIMOS



2,5L	5L	500ML	250ML
Cubeta 1,5-2kg	Carapina 3-4kg	Tarrina 300-400gr	Tarrina 150-200gr
			
6 ud	6 ud	2 caja de 12 ud/caja	2 cajas de 22 ud/caja

PORTES: Para pedidos inferiores hay un coste de 15,00€/trayecto en Barcelona ciudad.
Área metropolitana, portes mínimos de 700,00€, para pedidos de inferior importe precio según municipio.
IVA no incluido



SABORES TARRINA 250ml Y 500ml

STRACCIATELLA

YOGUR NATURAL CON FRUTA DE LA PASIÓN

PISTACHO DE LÉRIDA

VAINILLA MADAGASCAR CON ALMENDRA CARAMELIZADA

TURRON JIJONA CON DADOS DE TURRÓN

CHOCOLATE 74% GALLETA STRUSSEL

VARIEDAD VEGANA



AVELLANA DE REUS

CHOCOLATE BEAN TO BAR

SORBETE FRESA MENTA KM0 CON TOQUE MENTA
(marzo a julio, según disponibilidad)

SORBETE LIMON KM0 CON TOQUE TOMILLO

SORBETE MANGO

SORBETE COCO

SORBETE FRAMBUESA

SABORES CUBETA 2,5kg

OREO

STRACCIATELLA

NATA

LECHE MERENGADA

DULCE DE LECHE

YOGUR NATURAL CON FRUTA DE LA PASIÓN

CREMA CATALANA CON BIZCOCHO YAYA MARIA

TE CHAI ORGANICO GALLETA LOTUS

PISTACHO DE LÉRIDA

CHEESE CAKE

TIRAMISU MASCARPONE 100% NATURAL

TURRON JIJONA CON DADOS DE TURRÓN

CHOCOLATE 80% GALLETA STRUSSEL

VAINILLA MADAGASCAR 28,50€/ud
CON ALMENDRA CARAMELIZADA

TE MATCHA, GELÉE YUZU
25,50€/ud

NOUGATINE DE PIPA CALABAZA

VARIEDAD VEGANA



CHOCOLATE BEAN TO BAR

AVELLANA DE REUS

SORBETE FRESA KM0 CON TOQUE MENTA
(marzo a julio, según disponibilidad)

SORBETE LIMON KM0 CON TOQUE TOMILLO

SORBETE MANGO

SORBETE YUZU

SORBETE COCO

SORBETE FRAMBUESA



SABORES CARAPINA

OREO

STRACCIATELLA

NATA

LECHE MERENGADA

DULCE DE LECHE

YOGUR NATURAL CON FRUTA DE LA PASIÓN

CREMA CATALANA CON BIZCOCHO YAYA MARIA

PISTACHO DE LÉRIDA

CHEESE CAKE

TIRAMISU MASCARPONE 100% NATURAL

TURRON JIJONA CON DADOS DE TURRÓN

CHOCOLATE 74% GALLETA STRUSSEL

VAINILLA MADAGASCAR CON ALMENDRA
CAMELIZADA

TE MATCHA, GELÉE YUZU NOUGATINE DE PIPA CALABAZA

TE CHAI ORGANICO GALLETA LOTUS



SABORES CARAPINA VEGANOS



AVELLANA DE REUS

CHOCOLATE BEAN TO BAR

SORBETE LIMON KM0 CON TOQUE TOMILLO

SORBETE MANGO

SORBETE YUZU

SORBETE COCO

SORBETE FRAMBUESA

SOLO DISPONIBLES EN TEMPORADA

SORBETE FRESA 65% KM0 CON TOQUE
MENTA

SORBETE PERA KM0

SORBETE CEREZA KM0

MENTA KM0

ALBAHACA KM0



PROPUESTA ALQUILER MAQUINARIA **VITRINA EXPOSITORA**

Vitrina con Puerta de cristal

Medidas: L 53 x P 46,5 x H 98,4/125,7

Capacidad: 50 tarros de 250cl

Temperatura: - 16°C/-20°C

Precio cesión: 90,00€/mes * (condicionado a disponibilidad en almacén)

El **producto** take away en TARRINA ideal para este expositor

Gramaje: 250 cl / 500cl

Unidades por caja 24ud (pueden ser 12ud +12ud de dos sabores distintos)

Compra minima: 2 cajas – 24ud 250cl

o

2 cajas – 12ud 500cl

** Si se desea comprar la máquina, podemos recomendar proveedor. Ver lista de “Proveedores recomendados”.*





PROPUESTA ALQUILER MAQUINARIA

CARRO DE HELADOS VIA VENETTO

Carro con carga superior para 6 sabores

Medidas: 98,4 x 69 x 106,8 cm

Capacidad: 6 tarrinas de 5L

Temperatura: -12°C/14°C

Precio cesión: 150€/mes * (condicionado a disponibilidad en almacén)

El **producto es** para consumir o rellenar tarrina al momento

Gramaje: 5L

Compra minima: 6 ud

Se recomienda 6 sabores en la parte de arriba y 4 más de reserva en la parte baja de la vitrina

** Si se desea comprar la máquina, podemos recomendar proveedor. Ver lista de "Proveedores recomendados".*



5 L

Carapina 3-4kg

MEDIDA EXTERIOR

Ancho: **20 cm**

Alto: **25 cm**



Albert Roca
Helados Gourmet

CONDICIONES CONTRACTUALES

1) Entrega de Productos

- **Lugar de Entrega:** Los productos serán entregados en la dirección que nos confirme el cliente y dentro de los horarios que nos establezca.
- **Días de pedido:** **Jueves** entrega el siguiente martes, pedido **Domingo**, entrega el siguiente jueves.
- **Plazo de Entrega:** La entrega se realizará dentro de 5 días hábiles desde la confirmación del pedido y recepción del pago.
- **Condiciones de Entrega:** Los productos serán entregados en vehículos refrigerados para asegurar su calidad y preservación.

2) Calidad y Garantía

- **Garantía de Calidad:** El Vendedor garantiza que los helados cumplen con las normativas sanitarias vigentes y están en perfectas condiciones para el consumo. Disponemos de fichas técnicas completas que están a la disposición de nuestros clientes.

3) Condiciones de Pago

- **Forma de Pago:** Los 3 primeros pagos se realizarán en el momento de la entrega, El 4º pago en adelante, se realizará mediante transferencia bancaria a la cuenta indicada por el Vendedor, núm. ES63 0081 0007 7900 0175 3686.
- **Plazo de Pago:** El Comprador se compromete a realizar el pago entre los días 1 y 5 de cada mes días a partir de la fecha de entrega de los productos.

4) Descuentos y Promociones: Cualquier descuento o promoción aplicable se detallará por escrito y se acordará previamente entre ambas partes. Los envases se abonarán una vez devueltos limpios y en óptimas condiciones.

5) Reclamaciones: El Comprador deberá revisar los productos en el momento de la entrega y notificar al Vendedor cualquier defecto o inconformidad en un plazo máximo de 24h. Pasado este plazo, no se aceptarán reclamaciones.

6) Devoluciones y Cancelaciones

- **Devoluciones:** No se aceptarán devoluciones de productos salvo en casos de defectos comprobables en el producto entregado.
- **Cancelaciones:** Cualquier cancelación de pedido deberá ser notificada al Vendedor con un mínimo de 24h de antelación. En caso contrario, el Comprador se compromete a asumir los costos generados.

7) Fuerza Mayor

Ninguna de las partes será responsable por incumplimientos o retrasos en sus obligaciones derivadas de circunstancias fuera de su control razonable, como desastres naturales, huelgas, guerras, pandemias, etc.

8) Alquiler de maquinaria

Condicionado a disponibilidad de maquinaria propia en nuestro almacén.

FIRMA



GRACIAS POR DEJARNOS ENDULZAR VUESTRAS MESAS

Cada creación está hecha con mimo, ingredientes de calidad
y un toque de magia pastelera.
¡Esperamos ser parte de tu casa!



G A S T R O N O M I A
P O S T R E S G O U R M E T



+34 696 434 033



hola@agastronomia.com



@agastronomiabcn



a-gastronomia



www.agastronomia.com



Con amor desde Barcelona



PASTM
-bcn-

