



G A S T R O N O M I A

POSTRES GOURMET



POSTRES NAVIDAD 2025

NAVIDAD EN CADA BOCADO: POSTRES QUE CELEBRAN LO AUTÉNTICO

En AGastronomía, la Navidad se transforma en una experiencia sensorial. Nuestros postres artesanos navideños no solo endulzan la mesa, sino que despiertan memorias, emociones y tradiciones.

Cada creación es una celebración del sabor: recetas que respetan el origen de sus ingredientes, elaboradas con talento y dedicación absoluta.

Apoyamos lo local, seleccionamos con exigencia y llevamos lo mejor a tu mesa, ahora con el espíritu festivo que solo esta temporada puede ofrecer.

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



LA NAVIDAD NO SE RECUERDA, SE SABOREA
POR ESO CADA POSTRE ES UN INSTANTE QUE
REVIVE 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
- Turrone
- Panettones
- Pastelería salada

PASTE BCN

- Tartas de Queso
- Información suplementaria

ALBERT ROCA HELADOS GOURMET

- Grajeas de chocolate
- Envases de Ensamblaje
- Compras mínimas
- Helados 250ml y 500ml
- Helados Cubeta
- Helados Carapina

**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



TARTELETA EXOTIC

Código: 24150 / Caja de 24ud

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



OPERA DE CAFE

Código: 9584 / Caja de 35 unidades

De base un esponjoso bizcocho remojado con café, relleno con trufa, bizcocho de chocolate remojado con café, crema de café. Acabado con glaseado chocolate negro. Decorado con teja dorada.

MOUSSE DE JIJONA CON CHOCOLATE NEGRO

Código: 27595 / Caja de 24 unidades

De base un esponjoso bizcocho de chocolate negro, relleno con un mousse de jijona con un cremoso interior de chocolate negro. Cubierto con un brillante glaseado de chocolate leche.



TRONCO DE NAVIDAD

Código: 12799 / Caja de 24 unidades

Esponjoso bizcocho blanco relleno de nata, Decorado con crema avellana y decorado con laminas de chocolate negro, sierra dorada.

POSTRES INDIVIDUALES



CHEESE CAKE CON FRUTOS ROJOS

Código: 28691 / Caja de 24 unidades

De base un bizcocho blanco, relleno con un mousse de queso fresco. De interior una compota de frutos rojos, Acabado con un glaseado rojo y baño de chocolate blanco.



CREMOSO DE VAINILLA, COCO Y AVELLANA

Código: 28677 / Caja de 24 unidades

De base un bizcocho blanco, relleno con un mousse de vainilla, Interior da crema avellana. Acabado con un crujiente de chocolate blanco y coco..



PIRAMIDE DE CHOCOLATE NEGRO Y MANDARINA

Código: 28684 / Caja de 24 unidades

Base de bizcocho de chocolate intenso, relleno con mousse de chocolate negro e interior de compota de mandarina. Terminado con un glaseado espejo de chocolate negro con viruta dorada de chocolate en el top

PASTELERIA NAVIDAD



TURRON DE CHOCOLATE NEGRO Y NARANJA

Código: 22897/ Peso aproximado: 270 gramos
Crujiente turrón elaborado con ganache de chocolate negro, naranja confitada y licor de naranja y crema de naranja.



TURRON DE YEMA TOSTADA

Código: 18494/ Peso aproximado: 200 gramos
Elaborado con almendra, azúcar, yema y nata.



TURRON DE “NEULAS”

Código: 21098/ Peso aproximado: 170 gramos
Crujiente turrón elaborado con ganache de chocolate con leche y “Neulas” caramelizadas.



TURRON DE PRALINÉ Y PIPA SALADA

Código: 18487/ Peso aproximado: 200 gramos
Ganache de chocolate negro, pipa tostada salada y praliné de avellana y por afuera cubierto con chocolate negro belga. Decorado con perlas de chocolate con leche.



TURRON ÁRBOL DE NAVIDAD

Para compartir 8/10 personas

Código: 18500/ Caja de 1 unidad

Crujiente turrón elaborado con crema de avellana tostada, “neules” y chocolate negro belga de 75%.

PASTELERIA NAVIDAD



STOLLEN NAVIDEÑO

Código:18453

Tradicional "Stollen" de Navidad, elaborado con almendra, naranja confitada, pasas, mazapán, mantequilla y chocolate belga 75% y naranja confitada.

Todo un clásico navideño.



PANETTONE ARTESANO

Esponjoso Panettone elaborado con masa madre natural, mantequilla, miel y una lenta fermentación de 48 horas! Todo un clásico navideño.

Pesos: 300 gramos / 500 gramos / 750 gramos

Panettone con chocolate negro y naranja confitada

Panettone con naranja confitada

Panettone con fruta variada confitada

Panettone con gianduja y avellana tostada

PASTELERIA SALADA



COCA DE ESCALIVADA Y ANCHOA

Código:8019

Crujiente y fina base coca salada con escalivada y anchoa.
Tamaño aprox. 48X15 cm.



COCA DE CALABACIN Y QUESO DE CABRA

Código:22521

Crujiente y fina base coca salada con olivada negra, calabacín y gratinado con queso de cabra.
Tamaño aprox. 48X15 cm.



COCA CON BUTIFARRA NEGRA, CEBOLLA CARAMELIZADA CON MIEL Y PIÑONES

Código:22842

Crujiente y fina base coca salada con butifarra negra, cebolla caramelizada con miel y piñones.
Tamaño aprox. 48X15 cm.



SURTIDO DE CANAPÉS

Código: 1180 / Peso aproximado del Canapé: 12 gramos.

40 ud/bandeja aprox

Canapé jamón dulce: Pan tramezzini, queso fresco, jamón dulce, tomate cherry, cebollino.

Canapé salmón ahumado: Pan tramezzini, queso fresco, salmón ahumado, huevo de codorniz, caviar de arenque.

Canapé jamón serrano: Pan tramezzini, tomate, aceite oliva, jamón serrano.

Canapé paté de foie: Pan tramezzini, manzana asada, paté de foie.

Canapé de queso: Pan tramezzini, queso fresco, queso havarti, nuez.

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.



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

pistacho



Pistacho y chocolate blanco Ruby.

jengibre



Jengibre confitado y chocolate con leche.

Kikos



**Kiko, chocolate negro 62%, cacao en polvo
y pimienta de Sichuan.**

cafe



**Grano de café 7 Arabicas
y chocolate blanco caramelizado.**

arandanos



Arandano deshidratado y chocolate negro 60%.

macadamia



**Nuez de macadamia caramelizada,
chocolate blanco y cacao en polvo.**

avellana



Avellana, chocolate negro 60% y cacao en polvo.

almendra



**Almendra Marcona caramelizada,
chocolate blanco y cacao en polvo.**

naranja



**Naranja confitada, chocolate negro 60%
y canela.**

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 NOUGATINE DE PIPA CALABAZA

VARIEDAD VEGANA



CHOCOLATE BEAN TO BAR

AVELLANA DE REUS

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 CARMELIZADA

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



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





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

Brie Trufado

Tarta de queso de
brie trufado

- Base de galleta crujiente
- Tarta cremosa de queso
- Toque de brie trufado



Panettone y Fruta de Cal Jan

Tarta de queso con Panettone
artesanal
y fruta confitada de Cal Jan

- Base de galleta crujiente y Panettone
- Tarta cremosa de queso
- Trozos de Panettone

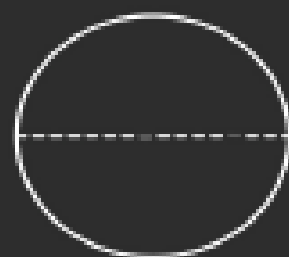


Baileys y Caramelo Salado

Tarta de queso con Panettone
artesanal
y fruta confitada de Cal Jan

- Base de galleta crujiente
- Tarta cremosa de queso, chocolate blanco y Bayles
- Ganache de Baileys y caramelo salado





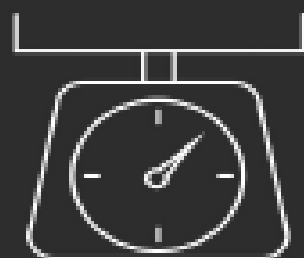
Medidas Ø

6cm

12cm

18cm

22cm



6 cm - 125gr

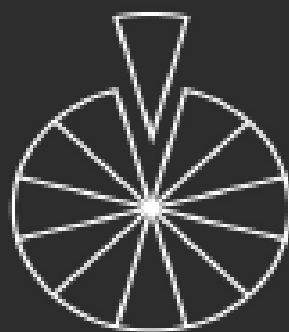
12cm - 400gr

18cm - 800gr

22cm - 1,5kg



Las tartas puede venir marcadas o enteras.



6cm - 1 ración

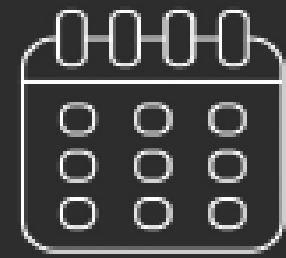
12cm - 2·4 raciones

18cm - 6 raciones

22cm - 10 raciones



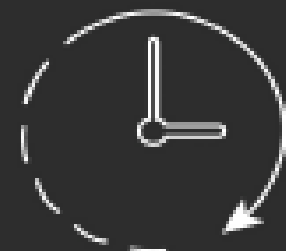
Información sobre alérgenos: Nuestras tartas contienen frutos secos. Muchas de ellas son aptas para personas con intolerancia al gluten. Ofrecemos la posibilidad de elaborar tartas sin frutos secos, sujeto a disponibilidad y volumen del pedido. Consúltanos y estudiaremos tu caso con gusto.



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

1) 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.

A festive cake, possibly a bundt cake, is the background of the image. It is decorated with white frosting piped in swirls around the top edge. Interspersed with the frosting are several gingerbread cookies in various shapes, including stars and leaves. There are also slices of dried orange and candy canes. The cake is set against a dark, textured background.

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

POSTRES GOURMET



34 696 434 033



hola@agastronomia.co



m



[@agastronomiabcn](#)



[a-gastronomia](#)

www.agastronomia.com