



GASTRONOMIA
POSTRES GOURMET

CATÁLOGO OTOÑO • NAVIDAD

— 2026 —

GASTRONOMIA





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

NAVIDAD EN CADA BOCADO: POSTRES QUE CELEBRAN LO AUTÉNTICO

En AGastronomia, la Navidad se convierte en una experiencia para compartir. Seleccionamos postres artesanos que combinan sabor, tradición y una presentación cuidada para vestir las mesas de esta temporada.

Trabajamos con obradores que comparten nuestra forma de entender la gastronomía: producto de calidad, elaboración artesanal y atención por cada detalle.

Una selección pensada para hostelería, celebraciones y grandes sobremesas.

**LA NAVIDAD NO SE RECUERDA, SE SABOREA.
POR ESO CADA POSTRE ES UN INSTANTE QUE
REVIVE LO ESENCIAL.**



Panellets

Elaborados exclusivamente con
mazapán, almendra y azúcar.



Blíster · Código 22910 · 8 unidades



Granel · Código 1170 · por kilo



Variedades: piñones, castaña,
naranja, coco, almendra, pistacho,
café y chocolate

Un clásico de otoño
para abrir la temporada.



Postres individuales

NAVIDAD EN CADA DETALLE

Porciones creadas para brillar en tu mesa. Texturas sofisticadas, sabores memorables y presentaciones que enamoran.

Mousse Crème Brûlée, manzana asada y canela

Base de sable de mantequilla, mousse de crème brûlée, interior de manzana asada, glaseada de caramelo y crema montada.

Código 29483 • Caja de 24 unidades.



Mousse de vainilla bourbon y fresa

Bizcocho esponjoso, mousse de vainilla bourbon, interior de compota de fresa y glaseado de fresa.

Código 29490 • Caja de 24 unidades.



Red velvet con queso fresco y frambuesa

Bizcocho de red velvet, crema de queso fresco, compota de frambuesa y baño de chocolate rojo.

Código 29605 • Caja de 24 unidades.



Chocolate blanco, coco y avellana

Bizcocho blanco, mousse de chocolate blanco, interior de crema de avellana y crujiente de chocolate blanco y coco.

Código 28677 • Caja de 24 unidades.



Mousse de Jijona con chocolate negro

Bizcocho esponjoso de chocolate negro, mousse de Jijona, interior de turrón de Jijona y glaseado de chocolate negro.

Código 27595 • Caja de 24 unidades.

Creaciones de temporada



POSTRES INDIVIDUALES · OTOÑO-NAVIDAD 2026

01

Tronco de Navidad con trufa

Código 12799

Caja de 24 unidades.

Bizcocho blanco relleno de trufa, bañado con chocolate negro y decorado con trufa de chocolate y sierra dorada.



02

Chocolate negro y naranja al ron

Código 29612

Caja de 24 unidades.

Bizcocho húmedo de chocolate negro con naranja confitada y un toque de ron, mousse de naranja sanguina, baño de chocolate negro y glaseado de naranja.



Turrones



OTOÑO-NAVIDAD
2026

TURRONES
Y CLÁSICOS
PARA COMPARTIR



**Turrón de
chocolate
negro y naranja**

Código 22897 -
Peso aproximado 120gr.

Ganache de chocolate negro,
naranja confitada, licor de
naranja y crema de naranja.



**Turrón de
yema quemada**

Código 18494 -
Peso aproximado 100gr.

Almendra, azúcar, yema
y nata.



**Turrón
de Neules**

Código 21098 -
Peso aproximado 120 gr.

Crujiente turrón elaborado
con ganache de chocolate
con leche y neules
caramelizados.



**Turrón de
praliné y
pipa salada**

Código 18487 -
Peso aproximado 120gr.

Ganache de chocolate
negro, pipa tostada, salsa
con avellana, cubierto con
chocolate negro belga y
decorado con perlas de
chocolate con leche.



Pequeños formatos, *grandes sobremesas*



Panettones, Troncos y Torteles



Panettone artesano

masa madre natural, mantequilla, miel
y fermentación lenta de 48 horas

300 g 500 g 750 g

VARIEDADES

chocolate negro y naranja confitada
pepita de chocolate negro
naranja confitada
fruta variada confitada
gianduja con avellana tostada



Stollen de Navidad

Código 18463

250 g

almendra, naranja confitada, pasas,
mazpán, mantequilla y chocolate
belga 75 %



Tronco de Navidad con trufa

Código 12812

caja de 1 unidad

bizcocho blanco relleno de trufa,
crema de avellana, láminas de
chocolate negro y sierra dorada



Tortell de Reis

CON MAZAPÁN

Código 12850

Grande aprox. 850gr.

Código 12942

Pequeño aprox. 450gr.

Brioche de mantequilla elaborado con masa
madre, relleno de mazapán, con la figura del
Rei y el Haba. Decorado con fruta confitada
y almendra tostada.

Tortells de Reis



Relleno de nata

Grande aprox 1550gr Código 1136

Pequeño aprox. 750gr Código 29575

Fina capa de crema caramelizada, nata,
fruta confitada y almendra tostada



Relleno de crema

Grande aprox 1550gr Código 12997

Pequeño aprox. 750gr Código 29599

Fina capa de crema caramelizada,
crema pastelera, fruta confitada y
almendra tostada



Relleno de crema

Grande aprox 1550gr Código 24471

Pequeño aprox. 750gr Código 29599

Fina capa de crema caramelizada, trufa,
fruta confitada y almendra tostada

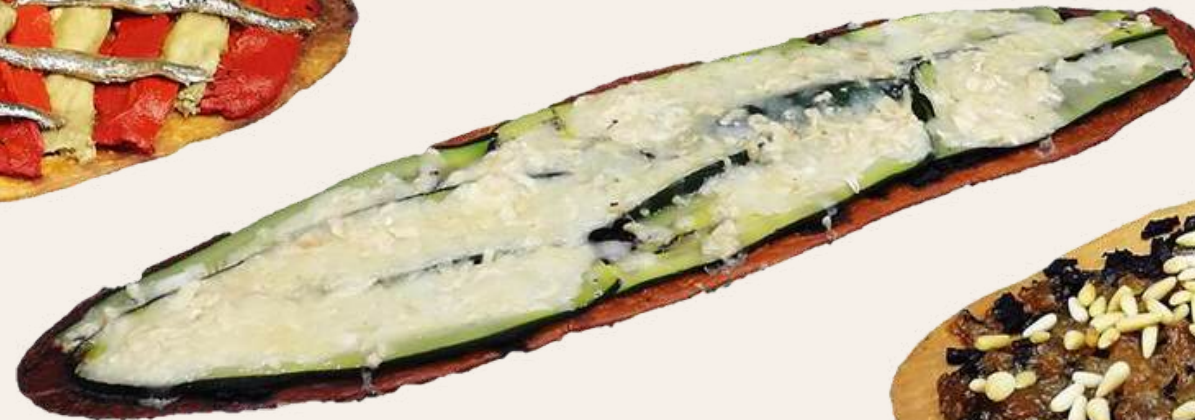
Cocas saladas y canapés



Coca de escalivada y anchoa

Código 8019

aprox. 48 x 15 cm
Crujiente y fina base coca salada con escalivada y anchoa.



Coca de calabacín, olivada negra y queso de cabra

Código 22521

aprox. 48 x 15 cm
Crujiente y fina base coca salada con olivada negra, calabacín y gratinado con queso de cabra.



Coca con butifarra negra, cebolla caramelizada con miel y piñones

Código 22842

aprox. 48 x 15 cm
Crujiente y fina base coca salada con butifarra negra, cebolla caramelizada con miel y piñones.

Pastelería salada



Surtido de mini canapés

Código 1180

aprox. 12 g por canapé

- 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.



Beans

Chocobeans elaboradas con chocolate de alta calidad 



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.

Pequeños placeres con mucho carácter.



Café

Grano de café 7 arábicos y chocolate blanco caramelizado



Choco Beans



Arándanos

Arándanos deshidratados 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



Nuestros helados de siempre

Ideales para estas fechas

CONSULTA LA VARIEDAD
DISPONIBLE EN EL
CATÁLOGO GENERAL





GASTRONOMIA
POSTRES GOURMET

*Gracias por compartir
nuestras grandes sobremesas*

— ◆ —
DESCUBRE TODA NUESTRA VARIEDAD
EN EL CATÁLOGO GENERAL



www.agastronomia.com



| [@agastronomiabcn](https://www.instagram.com/agastronomiabcn)



| hola@agastronomia.com

BARCELONA