



PONTHIER
LE PETIT DEPUIS 1898



BLANXART®



Postres Dispuig agraïx la col·laboració d'aquestes marques en l'elaboració del catàleg de postres 2023.

Col·lecció 2023

Índex

4 - 20
Productes Bindí

21
Productes La Menorquina
Productes Di Capri

23 - 24
Productes Camy
Productes Glass

24
Productes Lamastelle

24 - 25
Productes MENÚ:
La Closa / Pomone / Reny Picot /
Mel Alemany / Bocrep / Nocilla /
Can Codina / Borges / Pastesana

26
Productes Làctics Llívia

27
Productes Fil d'Or

28
Productes Açaï / Brasfrut / Hero

29
Productes Ponthier

30 - 32
Productes Debic

33
Productes La Fageda

34 - 35
Productes Blanxart

35
Productes Valor

36
Productes Norte-Eurocaò

37
Productes Torra

38 - 39
Productes Ferrero Rocher

POSTRES I CAFÈS

Dispuig



DES DE 1946



LA MILLOR PASTISSERIA D'ITÀLIA

Amb amor i cura per la gama produïda,
Bindi proposa la nova col·lecció tardor-hivern 2022-2023.

Producte típic de la tradició pastissera italiana,
matèries primeres i IGP buscades però també
noves propostes d'abast internacional.

Des de la gran passió per la tradició
i sempre mirant cap al futur, aquí teniu
una selecció de productes excel·lents per descobrir.



PASTISSERIA FORN

Descongelació / Dégivrage
4-5 h

Conservació al frigorífic / Conservation au réfrigérateur
3 dies / 3 journées



Della nona 600460 1 pastís sencer x caixa / 10-13 porcions / 1.300 g

Pasta brisa farcida de crema pastissera i llimona amb pinyons i ametlles.

Pâte brisée farcie à la crème anglaise et au citron avec pignons et amandes.



Sacher 600486 1 pastís x caixa / 10 porcions / 800 g

Pastís de pa de pessic de cacau farcit de melmelada d'albercoc cobert de xocolata pura.
Génoise au cacao fourré à la confiture d'abricot nappé de chocolat pur.

Conservació al frigorífic / Conservation au réfrigérateur
6 dies / 6 journées



Torta di Mele 600765 1 pastís x cx. / 12 porc. / 1.300 g

Saborosa pasta brisa farcida de poma amb el 47% de poma en rodanxes.
Savoureuses pâtes farcies aux pommes avec 47% de pomme tranchée.

PASTISSERIA

Descongelació / Dégivrage
4-5 h

Conservació al frigorífic / Conservation au réfrigérateur
3 dies / 3 journées



Limone 600327 1 pastís x caixa / 12 porcions / 1.000 g

Pastís de crema a la llimona recoberta de merenga flamejat sobre una base de pasta trencada.
Gâteau à la crème au citron surmonté d'une meringue flamboyante sur une base de pâtes brisées.



Choco Nocciola 600699 1 pastís x caixa / 14 porcions / 1.200 g

Deliciós pa de pessic al cacau farcit amb crema d'avellana i xocolata decorat amb encenalls de xocolata amb llet. / Délicieux sablés au cacao fourrés à la crème de noisette et au chocolat décorés de copeaux de chocolat au lait.



Millefoglie 600461 1 pastís x caixa 10-13 porc. / 1.350 g

Pastís de pasta de full farcida de crema pastissera.
Gâteau feuilleté farci à la crème anglaise.



Chocolate Temptation 600530 1 pastís x caixa / 14 porcions / 1.300 g

Pastís de xocolata origen Equador, farcit de xocolata, crema i crujents d'avellana entre dos biscuits al cacau, amb glasejat de xocolata. / Gâteau au chocolat d'origine équatorienne, fourré de chocolat, crème et chips de noisette entre deux biscuits au cacao, avec glaçage au chocolat.

PASTISSERIA

Descongelació / Dégivrage
4-5 h

Conservació al frigorífic / Conservation au réfrigérateur
3 dies / 3 journées



Selva Nera 600339 1 pastís x caixa / 12 porcions / 1.150 g
Crema amb cireres, crema de xocolata i biscuit al cacau decorat amb xocolata.
Crème aux cerises, crème au chocolat et biscuit cacao décoré de chocolat.



Tiramisú Savoiardi 600464 1 pastís x caixa / 12 porcions / 1.050 g **L'AUTÈNTIC**
Pastís de crema mascarpone 49% i Savoiardi amarat en cafè 31,3%.
Gâteau à la crème mascarpone 49% et Savoiardi imbibé de café 31,3 %.



Tiramisu in vasquetta 602961 1000 gr / 12 und / 83 gr x ració
Pa de pessic (pan di Spagna) amb crema de zabaione i cafè.
Pain d'épice (pan di Spagna) à la crème de zabaione et café.



Gran Tiramisú 600014 1 unitat x caixa / 20 porcions / 1.750 g
Biscuit banyat amb cafè, crema zambaione, i recobert de cacau.
Biscuit trempé dans du café, crème de zambaione, et enrobé de cacao.

PASTISSERIA

Descongelació / Dégivrage
4-5 h

Conservació al frigorífic / Conservation au réfrigérateur
3 dies / 3 journées



Limone 600481 1 pastís x cx./ 14 porc. / 1.150 g

Mousse de crema de llimona amb salsa de llimona.

Mousse crème au citron avec une sauce au citron.



Frutta lunga 600522 1 pastís x caixa 10 porc. / 1.100 g

Fruites selectes de temporada sobre una base de pasta frolla i crema.
Sélection de fruits de saison à base de pâte brisée et de crème.



Fragoline 600764 1 pastís x caixa / 14 porcions / 1.300 g

Pastís de crema al gust de vainilla i maduixes sobre una massa macerada.
Gâteau saveur vanille et fraise sur une pâte macérée.

PASTISSERIA PRETALLADA

Descongelació / Dégivrage
4-5 h

Conservació al frigorífic / Conservation au réfrigérateur
3 dies / 3 journées



New York Cheesecake 600184

1 pastís x cx. / 16 porc. / 2.130 g

Deliciós i típic pastís New York preparat amb crema de formatge sobre una base exquisita de pa de pessic. / Délicieux et typique gâteau new-yorkais à base de fromage à la crème sur une exquisite base de génoise.



Chocolate Fondant 600479

1 pastís x cx. / 16 porc. / 2.350 g

Pastís originari de Colorado preparat amb tres capes de suau pa de pessic al cacau, farcit i recobert de crema de xocolata fosa. / Gâteau du Colorado composé de trois couches de biscuit moelleux au cacao, farci et garni d'une crème au chocolat fondu.

PASTISSERIA PRETALLADA

Descongelació / Dégivrage
4-5 h

Conservació al frigorífic / Conservation au réfrigérateur
3 dies / 3 journées



Red Velvet 60027 1 pastís x cx. / 16 porc. / 1.500 g

Deliciós pastís americà de pa de pessic vermell i crema de formatge decorada amb granet del mateix pa de pessic. / Délicieux gâteau américain de pain de génoise rouge et fromage à la crème sopoudré de cette génoise.



Carrot Cake 600183 1 pastís x cx. / 16 porc. / 1.650 g

Deliciós i típic pastís tradicional americà amb pa de pessic de pastanaga, farcit de crema de formatge i decorat amb granets de nous. / Délicieux et typique gâteau traditionnel américain avec génoise aux carottes, farci de fromage à la crème et décoré de morceaux de noix.



P A S T R Y C H E F
C O L L E C T I O N

PER ENCÀRREC
MÍNIM 6 CAIXES

>15 DIES ENTREGA
DIRECTE A CLIENT

DOLCI GEOMETRIE

Descongelació / Dégivrage
4-5 h

Conservació al frigorífic / Conservation au réfrigérateur
2 dies / 2 journées



Cubo ai due cioccolati 602985
540 gr / 6 und / 90 gr x peça

Crema amb nata fresca i xocolata blanca, enriquida per una capa de crujent d'avellana, sobre una base suau d'esponja. Cobert amb un vel de xocolata negra amb pasta de cacau monorigen Santo Domingo. / Crème à la crème fraîche et au chocolat blanc, enrichie d'un couche de croquant aux noisettes, sur une base de génoise moelleuse. Recouvert d'un voile de chocolat noir à la pâte de cacao pure origine Saint-Domingue.



Girotondo alle mandorle 602963
540 gr / 6 und / 90 gr x peça

Bescuit delicadament sucat amb rom i crujent d'avellanes. Crema amb pasta d'ametlla siciliana i nata fresca, cobert amb una capa de xocolata blanca. / Génoise délicatement imbibée de rhum et de noisettes croquantes. Crème à la pâte d'amande sicilienne et crème fraîche, recouvert d'une couche de chocolat blanc.



Geometria di cioccolato e pere 602964 540 gr / 6 und / 90 gr x peça

Crema de xocolata negra amb pasta de cacau monorigen de Madagascar, puré de pera i daus de pera italiana, decorada amb un vellut de xocolata negra. / Crème au chocolat noir à la pâte de cacao d'origine de Madagascar, purée de poire et dés de poire italienne, décoré de velours chocolat noir.



Nonna 4.0 602974
480 gr / 6 und / 80 gr x peça

Base de crumbles dóna la benvinguda a la frescor del pastís de llimona, delicada mousse de vainilla i crema fresca, cobert amb un elegant glassejat daurat. / La base crumble accueille la fraîcheur du gâteau au citron, délicate mousse vanille et crème fraîche, surmontée d'un élégant glaçage doré.



Rubino chesecake 602973
480 gr / 6 und / 80 gr x peça

Base de crumbles que envolta una delicada crema de tarta de formatge amb crema fresca, jalea de gerds i maduixes per crear una simfonia única de sabors. / Crumble autour d'une délicate tarte au cream cheese avec de la crème fraîche, de la gelée de framboise et des fraises pour créer une symphonie unique de saveurs.



Goccia tiramisú 602972
480 gr / 6 und / 80 gr x peça

Un delicat núvol de dolçor que reuneix la consistència del bescuit embegut en cafè, perfumat amb cítrics i cardamom, amb mascarpone, nata fresca i una delicada crema de cafè. / Un délicat nuage de douceur qui associe la consistance d'un biscuit imbibé de café, parfumé d'agrumes et de cardamome, à du mascarpone, de la crème fraîche et une délicate crème au café.

DESSERT 4.0

MONOPORCIÓ FORN

Descongelació / Dégivrage
2-3 h

Conservació al frigorífic 3 dies
Conservation au réfrigérateur 3 journées



Soufflé al pistacchio **600386** 12 unit. x cx. / 100 g

Soufflé de xocolata amb l'interior de crema de pistatxo.
Soufflé au chocolat avec crème de pistache à l'intérieur.

Forn / Four
180°C - 4 min

Microones 800W Traieu la tassa d'alumini - Congelat 50 s. - Descongelat 20 s.



Soufflé al cioccolatto **600480** 12 unit. x cx. / 100 g

Deliciós biscuit farcit de xocolata desfeta.
Délicieux biscuit farci de chocolat fondu.

Forn / Four
180°C - 4 min

Microones 800W Traieu la tassa d'alumini - Congelat 50 s. - Descongelat 20 s.



Soufflé cioccolato bianco **600338** 12 unit. x cx. / 100 g

Deliciós biscuit farcit de xocolata blanca desfeta.
Délicieux biscuit farci de chocolat blanc fondu.

Forn / Four
180°C - 4 min

Microones 800W Traieu la tassa d'alumini - Congelat 50 s. - Descongelat 20 s.



Soufflé alla nocciola **602981** 1080 gr / 12 und / 90 gr x peça

Soufflé de xocolata amb cor d'avellana.
Soufflé au chocolat au cœur de noisette.

Microones 800W Traieu la tassa d'alumini - Congelat 40-45 segons - Descongelat 20 segons

Micro-ondes 800W Retirez la tasse en aluminium - Congelé 40-45 secondes - Décongelé 20 secondes



Soufflé black & white **600532** 12 unit. x cx. / 100 g

Soufflé de xocolata fet amb cacau origen Equador i cor de xocolata blanc líquid. / Soufflé au chocolat à base de cacao d'Equateur et d'un cœur de chocolat blanc liquide.

Forn / Four
180°C - 4 min

Microones 800W Traieu la tassa d'alumini - Congelat 50 s. - Descongelat 20 s.

Micro-ondes 800W Retirez la tasse en aluminium - Congelé 50 s. - Décongelé 20 s.

MONOPORCIÓ PASTISSERIA

Descongelació / Dégivrage
1,5-2h

Conservació al frigorífic / Conservation au réfrigérateur
2 dies / 2 journées



Piràmide al cioccolatto **600021** 12 unit. x cx. / 62 g

Dolç piramidal de xocolata farcit amb crujent de xocolata i d'avellana. / Bonbon pyramidal au chocolat fourré au chocolat et au croustillant aux noisettes.



Tiramisú amb Savoiardi **600340** 10 unit. x cx. / 100 g

Crema de tiramisú elaborada amb autèntic mascarpone i licor d'amarettto entre suau pa de pessic banyat amb cafè. / Crème de tiramisu à base de vrai mascarpone et de liqueur d'amaretto entre génoise moelleux trempé dans du café.



Black biscuit **602983** 810 gr / 9 und / 90 gr x peça

Pa de pessic al cacau farcit de formatge crema i granet de galeta banyada en xocolata, decorat amb galeta de xocolata negra i crema de nocciola. / Pain d'épice au cacao fourré de fromage à la crème et de grains de biscuits enrobés de chocolat, décoré de biscuits au chocolat noir et de crème de noisette.



Tentacione ricota e cioccolato **602982** 900 gr / 9 und / 100 gr x peça

Biscuit amb aroma a cafè, delicada crema de ricotta amb cor de xocolata al cacau de Madagascar. Biscuit à l'arôme de café, délicate crème de ricotta au cœur de chocolat au cacao de Madagascar.

MONOPORCIÓ PASTISSERIA



Cannolo Siciliano 600465 10 unit. x cx. / 120 g

"Barquilla" farcida de recuit ensucrat, decorada amb taronja confitada i gotetes de xocolata. / "Barquilla" farcie de recuit sucré, décorée d'oranges confites et de gouttes de chocolat.



Baba al rom 600337 8 unit. x cx. / 110 g

Típic postre tradicional napolità. Una massa suau "savarin" banyada amb un suau rom blanc. / Dessert typiquement napolitain traditionnel. Une pâte moelleuse « savarin » baignée dans un rhum blanc moelleux.



Tatin de poma 600139 18 unit. x cx. / 120 g

Pasta de full amb llàmines poma caramelitzada (70% de poma).
Pâte feuilletée aux tranches de pommes caramélisées (70% pomme).



Crema catalana 600351 9 unit. x cx. / 140 g /170 ml

Crema perfumada a la vainilla amb sucre de canya caramelitzat.
Crème parfumée à la vanille au sucre de canne caramélisé.



Crème Brûlée e Frutta di Bosco 600411

9 unit. x cx. / 120 g

Crema de vainilla deliciosa amb salsa de gerds i fruites del bosc, recoberta de caramel exquisit. / Délicieuse crème à la vanille avec sauce aux framboises et baies, surmontée d'un caramel exquis.

MONOPORCIÓ GELAT SEMIFREDDO



Tiramisú 600413 12 unit. x cx. / 100 g

Crema deliciosa zambaió i cafè sobre biscuit amarat de cafè. / Délicieuse crème de zambaión et café sur biscuit imbibé de café.

Descongelació / Dégivrage
No descongelar

Consells de servei / Conseils d'entretien
A punt per servir / Prêt à servir



Tartufo al Limoncello 600528
12 unit. x cx. / 85 g

Gelat de llimona amb l'interior de licor de limoncello i granulat de merenga. / Glace au citron avec l'intérieur de liqueur de limoncello et de granulés de meringue.



Tartufo Nero 600415
12 unit. x cx. / 85 g

Gelat molt lleuger de zambaió i xocolata rodejat amb grans d'avellana i pols de xocolata. / Glace zambaión très légère et chocolat entouré de noisettes décor-taquées et de poudre de chocolat.



Tartufo Pistacchio 600110 12 unit. x cx. / 75 g / 125 ml

Gelat semifreddo de pistatxo amb cor de pistatxo líquid, decorat amb avellanes caramel-litzades i granet de pistatxo. / Glace pistache mi-froide au cœur de pistache liquide, agrémentée de noisettes caramélisées et d'amandes de pistache.

COPPA GELATO

 Descongelació / Dégivrage
No descongelar

 Consells de servei / Conseils d'entretien
A punt per servir / Prêt à servir



Isabel 602990

Gelat de mandarina de Ciaculli, ripelat amb salsa de "Limone di Sorrento IGP".

Glace à la mandarine Ciaculli, arrosée de sauce « Limone di Sorrento IGP ».

6 unit. x cx. / 150 ml / 100 g

16

Yogurt e Frutti di Bosco 600471

Gelat italià de iogurt amb maduixes, aranyons i grosella.

Glace au yaourt italien avec fraises, canneberges et groseilles.



Caffè 600357

Gelat de nata barrejat amb crema de cafè i grans de cacau amarg.

Glace à la crème mélangée à de la crème au café et des fèves de cacao amer.



Spagnola 600359

Gelat de nata barrejat amb suc de guindes decorat amb cireres confitades.

Crème glacée mélangée à du jus de cerise agrémentée de cerises confites.





Pistacchio e Crema 600470

Gelat italià de crema d'ou ripelat amb xocolata, gelat de pistatxo i decorat amb pistatxo al praliné.
Glace aux jaunes d'œufs brouillés au chocolat, glace à la pistache et décor praliné pistache et noisettes au praliné.

Stracciatella 600474

Gelat italià de stracciatella combinat amb xocolata i avellana al praliné.
Glace italienne à la stracciatella combiné avec du chocolat et noisettes au praliné.

6 unit. x cx. / 150 ml / 100 g

Cioccolato e Nocciola 600358

Combinat de gelat d'avellana i xocolata amarg decorat amb pur cacau.
Associé à de la glace noisette et du chocolat noir agrémenté de cacao pur.

Cocco Nocciola 600005

Gelat de coco ripelat amb salsa de noix de coco nappée d'une sauce aux noisettes garnie d'un granité praliné noisette et de pépites de chocolat.
Crème glacée à la noix de coco nappée d'une sauce aux noisettes garnie d'un granité praliné noisette et de pépites de chocolat.

MONOPORCIÓ GELAT

 Descongelació / Dégivrage
No descongelar

 Consells de servei / Conseils d'entretien
A punt per servir / Prêt à servir



Flute Frutti di Bosco

600010 8 unit. x cx. / 150 ml / 100 g

Gelat de fruites del bosc amb suc de llima i salsa de gerds. / Glace aux baies avec jus de citron vert et sauce aux framboises.

Flute Limoncello

600469 8 unit. x cx. / 150 ml / 100 g

Gelat italià de llimona amb licor de limoncello.
Glace italienne au citron avec liqueur de limoncello.

Flute Mango e Passion Fruit

600129 8 unit. x cx. / 150 ml / 100 g

Gelat de mango i fruita de la passió.
Glace mangue et fruit de la passion.

MOCHI



Mochi mango 602975 720 gr / 24 und
/ 30 gr x peça

Postre tradicional Japonès amb una suau capa de massa d'arròs, farcit de cremós gelat de mango.
Dessert traditionnel japonais avec une douce couche de pâte de riz, fourré de crème glacée à la mangue crémeuse.

Mochi coco 602977 720 gr / 24 und /
30 gras x peça

Postre tradicional Japonès amb una suau capa de massa d'arròs, farcit de cremós gelat de coco.
Dessert japonais traditionnel avec une douce couche de pâte de riz, fourré de crème glacée à la noix de coco.

Mochi the verde 602978 720 gr / 24 und / 30 gras x peça

Postre tradicional Japonès amb una suau capa de massa d'arròs, farcit de cremós gelat de té verd.
Dessert traditionnel japonais avec une couche moelleuse de pâte de riz, fourrée d'une crème glacée crémeuse au thé vert.

Descongelació / Dégivrage
No descongelar

Consells de servei / Conseils d'entretien
A punt per servir / Prêt à servir

bindi
fantasia nel dessert®



Il gelato crema 4,8l.

600550 vaniglia (vainilla)

600552 limone

600554 cioccolato

600507 cocco

600553 fragola

600551 stracciatella

600555 amarena (cirera)

600556 crema

600013 caffé

600564 pistachio

Il gelato sorbetto 4,8l.

600062 limone

Voilà
La Pâtisserie Française



Éclair chocolat 602968

1050 gr / 14 und / 75 gr / 14 und

Massa choux farcida amb crema pastissera de xocolata recoberta per un glacejat brillant de xocolata. / Pâte à choux fourrée d'une crème pâtissière au chocolat enrobée d'un glaçage chocolat brillant.

Éclair vanille 602969

1050 gr / 14 und / 75 gr / 14 und

Massa choux farcida amb crema pastissera de vainilla recoberta per un glacejat brillant de vainilla. / Pâte à choux fourrée d'une crème pâtissière à la vanille recouverte d'un glaçage glacé à la vanille.

Éclair café 602970

1050 gr / 14 und / 75 gr / 14 und

Massa choux farvida amb crema pastissera de cafè recoberta per un glacejat brillant de cafè. / Pâte à choux cuite avec une crème anglaise au café enrobée d'un glaçage au café brillant.

Éclair fruit de la passion 602971

1050 gr / 14 und / 75 gr / 14 und

Massa choux farvida amb crema pastissera de fruita de la passió recoberta per un glacejat brillant de fruita de la passió. / Pâte à choux garnie d'une crème pâtissière aux fruits de la passion recouverte d'un glaçage glacé aux fruits de la passion.

Descongelació / Dégivrage
4-5 h

Conservació al frigorífic /
Conservation au réfrigérateur
2 dies / 2 journées

BRIOXERIA (NOMES DESCONGELAR)

Descongelació / Dégivrage
4-5h

Conservació al frigorífic /
Conservation au réfrigérateur
6 dies / 6 journées



Pancake 602987 1600 gr / 40 un / 40 gr / 40 un
Massa típica americana pels esmorzars. / Nourriture typiquement américaine pour le petit déjeuner.

Descongelació / Dégivrage
25-30 minuts / minutes

Conservació al frigorífic / Conservation au réfrigérateur
2 dies / 2 journées



Bomboloni al tiramisu 602962
1800 grs / 24 un x cx / 75 grs x un
Massa esponjosa al cafè, farcida de crema al mascarpone. / Pâte à café moelleuse, fourrée à la crème de mascarpone.

Descongelació / Dégivrage
25-30 minuts / minutes

Conservació al frigorífic / Conservation au réfrigérateur
2 dies / 2 journées

Muffin noci pecan e sciroppo dácero 602986 1800 grs / 20 un x cx / 90 grs x un
Muffin farcit de crema al xarop d'arce i decorat amb nou de pecan. / Muffin fourré à la crème au sirop d'éryable et décoré de noix de pécan.

Descongelació / Dégivrage
25-30 minuts / minutes

Conservació al frigorífic / Conservation au réfrigérateur
3 dies / 3 journées

Ciambellone marmorizzato 602989
1000 gr / 20 un / 50 gr x porció
Pa de pessic suau i delicios de iogurt i cacau combinats.
Pain d'épice doux et délicieux de yaourt et de cacao combinés.

BLOCS

PASTISSOS



NATA

REF. 600638
1000 ml (465g)



VAINILLA

REF. 600639
1000 ml (465g)



TORRÓ

REF. 600637
1000 ml (480g)



NATA
MADUIXA

REF. 600640
1000 ml (465g)



VAINILLA
XOCOLATA

REF. 600132
1000 ml (465g)



3 GUSTOS

REF. 600642
1000 ml (465g)



PASTÍS
FANTÀSTIC

REF. 600911
1000 ml (550g)



PASTÍS
3 XOCOLATES

REF. 600401
750 ml (400g)



PASTÍS
LLIMONA

REF. 600504
1000 ml (500g)



PASTÍS
CANADÀ

REF. 600912
1000 ml (500g)



PASTÍS
WHISKY

REF. 600940
1000 ml (500g)

Granel Artesans

Granel Artesans de 5,5 litres:

- 601075 Granel artesà iogurt amb gerds
- 601077 Granel artesà de festuc
- 600397 Granel artesà de crema catalana
- 601078 Granel artesà de Nutel·la
- 600503 Granel artesà de plàtan
- 600458 Sorbet artesà de llimona
- 600957 Sorbet artesà de mandarina imperial
- 600406 Sorbet artesà de mango
- 600955 Sorbet artesà de fruita de la passió

Granel Artesans de 3 litres:

- 600395 Granel artesà de ratafia Rosset
- 600394 Granel artesà de mascarpone amb figues
- 600954 Granel artesà de vainilla de Madagascar
- 600018 Granel artesà de mascarpone
- 600159 Granel artesà de vainilla i nous de macadàmia
- 601079 Granel artesà de xocolata Belga
- 601080 Granel artesà de biscuit
- 601082 Granel artesà de mel i mató
- 600402 Sorbet artesà de mandarina i menta
- 600004 Sorbet artesà de gerds



GELATS I SORBETS
ARTESANS

Granel d'Hostaleria



Granel



Xocolata
600623



Vainilla
600622



Maduixa
600620



Nata
600621

Sorrets



Llimona
600624



Torró
601363

Blocs



600619 Bloc Torró
6 UNITATS X CAIXA / 1.000 ML



Infantils



Gotet Gelat
Hot Wheels
Gotet de gelat
de vainilla i xocolata.
600376
8 UNITATS X CAIXA
100 ML



Gotet Gelat
Little Pony
Gotet de gelat
de vainilla i xocolata.
600375
8 UNITATS X CAIXA
100 ML

Vasets Premium



Torró decorat amb crocant d'ametlla
601345 · 30 UNITATS X CAIXA / 135 ML



Vainilla amb salsa de xocolata i cookies
601340 · 30 UNITATS X CAIXA / 135 ML



Xocolata amb salsa i trossets de xocolata
601344 · 30 UNITATS X CAIXA / 135 ML



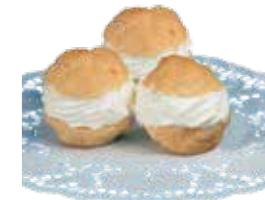
Vainilla amb salsa i trossets de caramel
601343 · 30 UNITATS X CAIXA / 135 ML



Cafè amb salsa de caramel i trossets de xocolata
601346
30 UNITATS X CAIXA / 135 ML

Glas
Gelats

POSTRES
Dispuig



**600426
Lioneses de Nata (Profiteroles)**

Lioneses elaborades amb nata fresca del 35%.
48 UNITATS X CAIXA
1.344 G



**600708
Crocant Artesanal**

Gelat de biscuit amb trossets d'ametlla caramel-litzada en el seu interior.
1 UNITAT X CAIXA
12 PORCIONS / 1.400 ML



**600298
Braç de Nata**

Braç de nata artesà.
6 UNITATS X CAIXA / 500 G



**600641
Bloc Biscuit Premium**

10 UNITATS X CAIXA



Menú



Autèntic Pastís de Santiago

Amb el 36% d'ametlla maramba, sucre, ou, sucre glassé i brandi. Amb el segell d'autenticitat i l'indicador de la geografia protegida.

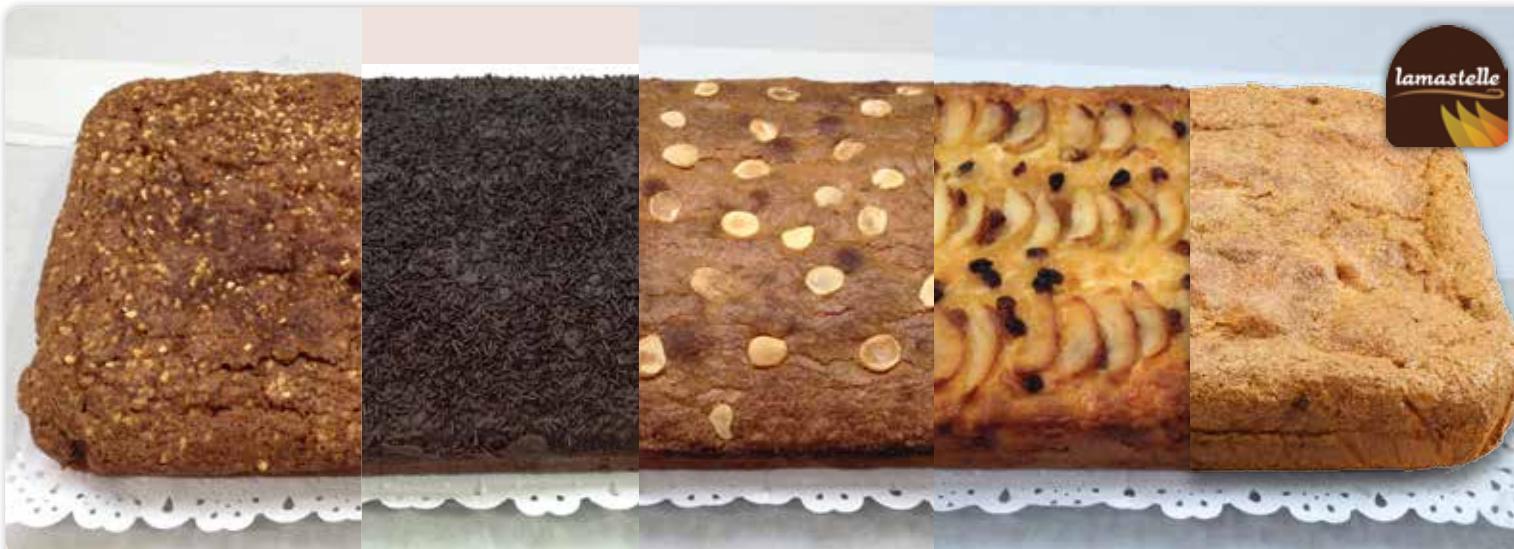
600237 · 12 PASTISSOS X CAIXA / 10 PORCIONS / 800 G



Pastís Massini

Pastís massini de nata i trufa.

600284 · 1 UNITAT X CAIXA / 12 PORCIONS / 1.000 ML



Planxa de Pastanaga

Artesanal
600197

Planxa de doble Xocolata

Artesanal
600198

Planxa d'Ametlla

Artesanal
600199

Planxa de Pomes i Panses

Artesanal
600088

Planxa de Toffee

Artesanal
600207
1 UNITAT X CXA. / 30
PORCIONS / 1.500 G

ARTESÀ



600435

Rebosteria Artesana

Assortit variat de rebosteria artesana.

1 SAFATA X CAIXA
81 UNITATS PER SAFATA



600798

Profiteroles de Nata

10 UNITATS X CAIXA / 4 KG X CX
+/- 250 PROFITEROLS



602650

Pastís de formatge artesà

Pastís de formatge d'1,5 kg La Closa.
1 UNITAT X CAIXA / 1.500 G



600645
**Pastís de
compota de poma**
10 UTS X CAIXA
10 PORCIONS X PASTÍS / 750 G



600653
**Pastís de
poma normanda**
10 UTS X CAIXA
10 PORCIONS X PASTÍS / 750 G



600654
**Pastís de
llimona**
10 UTS X CAIXA
10 PORCIONS X PASTÍS / 750 G



600655
**Pastís de
xocolata**
10 UTS X CAIXA
10 PORCIONS X PASTÍS / 750 G



600659
Coulant de Xocolata
Pastís tendre de xocolata
amb cor coulant.
27 UNITATS X CAIXA / 110 G



602700
**Mantega tradicional
(micropastilla)**

150 U. X CAIXA
10 G
X



512114
Mel pot de vidre 30g
30 UNITATS PER CAIXA / 30 G



601000
Crêpe farcida de Nutella®
Extraordinària massa de crêpe el-laborada
amb mantega, molt fina i amb molt de farcit
de la prestigiosa NUTELLA®. Del congelador
a la taula en 3 min.
24 UNITATS X CAIXA / 70 G



- 601608** **Nocilla mini cookie expositor** 16U (40GRS/UNT)
- 601606** **Nocilla fluida boca abajo** 6U/CX
- 601604** **Nocilla fluida tarrina original** 2KG
- 601600** **Colacao sobre** 18GRS 50U/CX
- 601605** **Nocilla fluida tarrina blanca** 2KG
- 601607** **Nocilla expositor porcions** 72U (15GRS/UNT)
- 601603** **Paladin sobre** 33GRS 30U/CX



601040
**Codonyat Artesà
Can Querol**
4 UNITATS X CAIXA
4.000 GR UNITAT
X



602300
Codonyat terrina
12 U. X CAIXA / 375 G



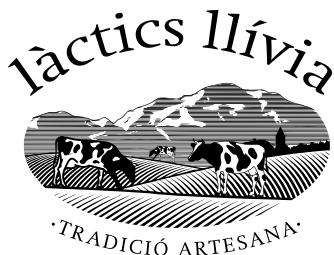
Xarop (sirope)
600629 **Caramel**
600627 **Fruits vermellos**
600628 **Xocolata**
6 UNITATS X CAIXA / 1 LITRE X



Planxes
600872 **Selva Negra**
600873 **Tiramisú**
600874 **Sant Marc**
600875 **Formatge i Aranyons**
600876 **Llimona**
600909 **Maduixa**

4 UNITATS X CAIXA / 30 PORCIONS / 1.800/2.000 G





Iogurt natural artesanal elaborat exclusivament amb llet procedent de ramats de postura de la Cerdanya. El nostre procés de fermentació lenta aporta un sabor intens i una textura molt cremosa i densa.



El IOGURT de l'ALTA MUNTANYA

602324 FLAM DE MATÓ CERDANYA 10/120 g.

602325 FLAM D'OU CERDANYA 10/100 g.

602316 IOGURT NATURAL CERDANYA 1/1000 g.

602327 IOGURT NATURAL CERDANYA 6/125 g.

602321 MATÓ CERDANYA 10/100 g.

602323 MATÓ CERDANYA 1 kg.

PER ENCÀRREC :

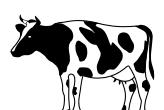
602329 IOGURT DE LLIMONA 6/125 g.

602330 IOGURT DE MADUIXA 6/125 g.

602328 IOGURT DESNATAT 6/125 g.

602322 MATÓ CERDANYA 15/300g.

(caixa sencera)



làctics llívia El IOGURT de La Cerdanya

Fet a mà

**PRODUCTE ARTESANAL
EL·LABORAT A L'ALT EMPORDÀ**



100% natural

CONFITURA EXTRA

fil d'or



501004 **Figues almívar hosteleria** 1 KG 16/22U

545010 **Confitura extra ceba caramel-litzada** 6X1KG

545004 **Confitura extra ceba de figueres** 6X350G

545007 **Confitura extra frutes del bosc** 6X350G

545008 **Confitura extra maduixa** 6X350G

545006 **Confitura extra meló i síndria** 6X350G

545011 **Confitura extra cabell d'àngel** 6X350G

545001 **Confitura extra poma** 6X350G

545003 **Confitura extra préssec** 6X350G

545002 **Confitura extra taronja amarga** 6X350G

545000 **Confitura extra tomaquet** 6X350G

545005 **Confitura extra figues** 6X330G

PURA ENERGIA!

NATIVE AÇAI Ah - sigh - ee

✓ 100% vegan
✓ No lactose
✓ Non-GMO

Polpa Açaí
600578
12 UNITATS X CAIXA / 12 RACIONES X CAIXA

Sorbet Açaí & Guarana
ANTIOX SUPERFOOD
Polpa umbu + polpa caja
600138
2 UNITATS X CAIXA / 2,3 LITRES

Açaí Native

Brasfrut

SUCS & batuts
de fruits tropicals

Polpes de Fruita

600595 Mango	600580 Cajú
600596 Maracujà	600611 Umbú
600581 Maduixa	600579 Cupuaçú
600598 Pinya	600239 Cacau
600597 Papaia	600612 Caja
600559 Guaiaba	600584 Mandarina
600599 Acerola	600585 Coco
600583 Guanábana	
600578 Açaí	

12 UNITATS X CAIXA / 100G

Smoothies Cocktails
100% fruit natural de aliments

Smoothies

600316 Pineapple Sunset	600141 Coconut Crush
600318 Strawberry Delight	600542 Ginger Beets
600314 Strawberry Fantasy	600543 Green Reviver
600315 Mango Dream	600541 Carrot Bost
600317 Raspberry Heaven	
600544 Power Granate	
600313 Jungle Juice	

15 UNITATS X CAIXA / 150G

Hero
DESDE 1886

ESPECIAL RESTAURACIÓ

Porcions 25g

601122 Melmelada de maduixa
601123 Melmelada de préssec
601124 Melmelada d'albercoc

120 UNITATS X CAIXA / 25 G X UNITAT

Galledes d'1 kg:
els nostres productes adaptats per al teu negoci

601128 Melmelada de maduixa 1kg (45g de fruta per 100g)
601131 Melmelada de nabius (aranyons) 1kg (35g de fruta per 100g)
601132 Melmelada de gerds (framuesa) 1kg (35g de fruta per 100g)
601133 Melmelada de figa 1kg (35g de fruta per 100g)
601135 Melmelada de ceba caramelitzada 1kg (50g ceba per 100g)

UNITAT DE VENDA: 2 GALLEDES X CAIXA / 1.000 GR



PONTHIER

une histoire de fruit



Coulis

- 600576 Coulis de albercoc 12X500GRS
- 600574 Coulis de frutes exòtiques 12X500GRS
- 600572 Coulis de frutes vermelles 12X500GRS
- 600571 Coulis de gerds (framboesa) 12X500GRS
- 600573 Coulis de maduixa 12X500GRS
- 600577 Coulis de mango 12X500GRS



Fruites

- 600249 Fruites poma daus 5X1KG
- 601200 Fruites albercoc mitges meitats 5X1KG
- 600582 Fruites del bosc 8X1KG
- 600243 Fruites gerds (framboesa) 8X1KG
- 600242 Fruites maduixes senceres 8X1KG
- 600269 Fruites mango cub 10x10mm 5X1KG
- 600238 Nabius negres silvestres (arándanos) 8X1KG



SABOR
Revelar el gust original

AGROECOLOGIA
Desenvolupar un sector agrícola ètic

GASTRONOMIA
Estar al costat de la comunitat gastronòmica

Purès congelats

- 601143 Purè de préssec 6X1KG
- 600594 Purè de coco 6X1KG
- 600324 Purè de llimona groga 100% 6X1KG
- 600587 Purè de maduixa 6X1KG
- 601142 Purè de mandarina 6X1KG
- 600281 Purè de mango 6X1KG
- 600593 Purè de pinya 6X1KG
- 600589 Purè de poma verda A10% 6X1KG
- 600280 Purè maracuià (fruta passió) 6X1KG

Purès refrigerats

- 601150 Purè de mango 6X1KG
- 601151 Purè de fruita de la passió S10% 6X1KG
- 601152 Purè de noix de coco intensa S10% 6X1KG
- 601153 Purè de maduixa S10% 6X1KG
- 601154 Purè de gerds (framboesa) S10% 6X1KG
- 601155 Purè de pinya 6X1KG
- 601156 Purè de préssec blanc S10% 6X1KG

RESPONSABILITAT
Impulsar una estratègia de RSE exigent i compartida

Nates, Mantegues, Bases per a postres i Formatges

Debic és la marca referent de productes làctics dels professionals de la restauració i de la pastisseria a nivell mundial.



600750
Culinària 20% IL
6 unitats x caixa 1.000 ml

LA MILLOR NATA
ESPECIAL PER CUINAR.



600546
**Nata 35% per
Muntar i Cuinar IL**
6 unitats x caixa 1.000 ml

LA MILLOR NATA
ESPECIAL PER CUINAR.



600558
**Natop
20% nata, 80% vegetal**
6 unitats x caixa 2.000 ml

EL GUST NATURAL DE LA
NATA I LES AVANTATGES DEL
MIX VEGETAL.



600753
Végétop
6 unitats x caixa 1.000 ml

LA MILLOR ALTERNATIVA
A LA NATA.



600751
Nata Plus 35%
6 unitats x caixa 1.000 ml

GUST A NATA FRESCA
AMB LA MÀXIMA
ESTABILITAT.



600752
**Nata
Ensucrada 35%**
6 unitats x caixa 2.000 ml

NATA AMB UN 10% DE SUCRE,
IDEAL PER A MUNTADORES
AUTOMÀTQUES.



600771
**Nata Espai
refrigerada**

600614
**Nata Espai
congelada**

6 unitats x caixa
700 ml



- La nata de cuina número 1 a Europa
- No es talla
- Permet congelació
- Simplifica processos

- En cuina, gust i textura excel·lents
- En pastisseria, fermeza i estabilitat
- Permet congelar i descongelar

- Gust cremós i natural
- Estabilitat i fermeza
- Rendiment excepcional

- Molt versàtil: cuina i muntat
- Millor estabilitat i rendiment
- Més estable en cuina

- Gust d'una nata fresca
- Màxima estabilitat i fermeza fins a 18h.
- Permet congelar i descongelar.
- Rendiment excepcional

- Màxima comoditat i qualitat
- Excel·lent textura i gust deliciós
- Gran rendiment
- No obtura el filtre de la
muntadora al tenir el sucre
incorporat

- La nata en espai que més aguanta
- Gust i textura de la nata com acabada de muntar
- Major rendiment: 2,8l de nata muntada
- Format professional de 700ml

Nates, Mantegues, Bases per a postres i Formatges

Debic és la marca referent de productes làctics dels professionals de la restauració i de la pastisseria a nivell mundial.



Debic. Elaborada per a mans professionals.

Formatges

Formatges per cobrir les necessitats dels xefs i pastissers, bones funcionalitats en fornejat, ferms, gustosos i de qualitat constant. A l'alçada de les necessitats més exigents.



600613

Formatge Crema 1,5kg

2 unitats x caixa
1.500 g

FORMATGE CREMA VERSÀTIL I FUNCIONAL PER A TOTES LES TEVES APLICACIONS.



- *Gust fresc i textura suau i cremosa*
- *Qualitat i estabilitat constants*
- *Ideal com a base per fer pastissos de formatge i també per untar, farcir, cuinar i cuure al forn*



534013

Formatge Edam barra 3kg

4 unitats x caixa 3.000 g

FORMATGE TRADICIONAL HOLANDES.



- *Equilibrat sabor fresc i intens*
- *Es fon uniformement creant una deliciosa crosta*
- *Color daurat una vegada fos*

Mantegues tènicament perfectes

Gamma completa d'alta qualitat, 100% naturals. Punt de fusió constant durant tot l'any.

- *Elaborada a base de mida fresca.*
- *Qualitat constant.*
- *Gran gust de mantega a les elaboracions finals.*
- *Plasticitat i rendiment.*
- *Ideal per a cremes i farciments, pastes de te, galetes, brioxerla i pasta de full.*



600877

Mantega 1kg

MANTEGA TRADICIONAL D'ALTA QUALITAT, 82% MATÈRIA GRASSA.

10 unitats x caixa
1.000 g



600754

Mantega líquida clarificada

6 unitats x caixa
1.000 ml

MANTEGA LÍQUIDA 1L, PER A CUINA, PASTISSERIA I REBOSTERIA.



- *Autèntic gust a mantega*
- *Resisteix altes temperatures*
- *No es crema ni esquitxa*
- *Ideal per saltejar, cuure, daurar i fer creps i gofres*

Nates, Mantegues, Bases per a postres i Formatges

Debic és la marca referent de productes làctics dels professionals de la restauració i de la pastisseria a nivell mundial.



Bases per a postres. Infinites possibilitats



600763

Tiramisú

6 unitats x caixa
1.000 ml

BASE PER A MUNTAR UN AUTÈNTIC TIRAMISÚ O ALTRES POSTRES AMB BASE A MASCARPONE. ENVÀS 1L.



- Llesta en 4 passos
- Resistent a la congelació i descongelació
- 55% mascarpone
- Ideal per take-away i restauració



600755

Crema Anglesa Bourbon

6 unitats x caixa
1.000 ml

SALSA DE POSTRES AMB EL SABOR FRESC DE LA VAINILLA NATURAL BOURBON. ENVÀS 1L.



- Qualitat i gust extraordinari
- A punt per utilitzar
- Textura homogènia
- Gran estabilitat



600761

Parfait

6 unitats x caixa
1.000 ml

PER A MUNTAR Y ELABORAR TOT TIPOS DE MOUSSE, GELATS I SEMIFREDS. ENVÀS 1L.



- Gust excel·lent
- Base líquida molt versàtil
- Resistent a l'adiccio d'àcids i alcohols
- Elaboració de gelats sense necessitat de mantegar-se



600762

Panna Cotta

6 unitats x caixa
1.000 ml

PER ELABORAR EL CLÀSSIC POSTRE ITALIÀ A BASE DE NATA FRESCA. ENVÀS 1L.



- Gust fresc i casolà
- Preparació fàcil: escalfar, aromatitzar, porcionar i deixar refredar.
- Ideal per a take-away i restauració.



600748

Crème Brûlée

6 unitats x caixa
1.000 ml

BASE PER A UNA AUTÈNTICA CRÈME BRÛLÉE. ENVÀS 1L.



- Gust fresc de nata, ous i vainilla Bourbon
- No cal forn
- Base versàtil



600749

Mousse de Xocolata

6 unitats x caixa
1.000 ml

XOCOLATA BELGA

- Xocolata belga
- Base versàtil
- Resistent a la congelació
- Fàcil preparació

Gelats naturalment bons

Glaces naturellement bonnes



TERRINES INDIVIDUALS 100 ML POTS INDIVIDUELS 100 ML

12 UNITATS PER CAIXA · 12 UNITÉS PAR CARTON



YOGURT
NATURAL
YAOURT
NATURE
600670



YOGURT
NATURAL I
LLIMONA
YAOURT
NATURE ET
CITRON
600671



XOCOLATA
NEGRA I
CACAU
CHOCOLAT
NOIR ET
CACAO
600675



TORRÓ
NOUGAT
600682



YOGURT
NATURAL I
MADUIXA
YAOURT
NATURE ET
FRAISE
600672



VAINILLA AMB
NOUS DE
MACADÀMIA
VANILLE ET NOIX
DE MACADAMIA
600674



CREMA
CRÈME
600678



CAFÈ
CAFÉ
600681

TERRINES INDIVIDUALS 500 ML TERRINES INDIVIDUALS 500 ML

8 UNITATS PER CAIXA · 8 UNITÉS PAR CARTON



YOGURT
NATURAL
YAOURT
NATURE
600680



VAINILLA AMB
NOUS DE
MACADÀMIA
VANILLE ET NOIX
DE MACADAMIA
600683



XOCOLATA
NEGRA I
CACAU
CHOCOLAT
NOIR ET CACAO
600684



PACK GELATS DE
YOGURT VARIATS
PACK GLACES
VARIÉES AU YAOURT
600676



PACK CREMA,
CAFÈ I TORRÓ
PACK GLACES
VARIÉES AU YAOURT
600009



PACK XOCOLATA
AMB CACAU I
VAINILLA
PACK CHOCOLAT,
CACAO ET VANILLE
600677

CLASSIC ORIGINS

Origens veterans

CLASSIC ORIGINS és una gamma de xocolates amb alt contingut en cacau. De caràcter madur i gust profund, com els seus orígens.



600988
Negra 99%
ECOLÒGICA
ORIGEN REPÚBLICA
DOMINICANA
80 G. / 12 U. X CX.



600987
Negra 82%
ECOLÒGICA
ORIGEN REPÚBLICA
DOMINICANA
80 G. / 12 U. X CX.



600986
Negra 72%
ECOLÒGICA
ORIGEN REPÚBLICA
DOMINICANA
80 G. / 12 U. X CX.



PREMIUM ORIGINS

Aroma i caràcter de terres llunyanes

Una varietat resultat d'un procés minuciós i perfecte, la selecció de cacau d'origens diversos per als paladars més exigents.



602202
Negra 91%
ECOLÒGICA
ORIGEN CONGO
80 G. / 12 U. X CX.



602200
Negra 100%
ECOLÒGICA
ORIGEN CONGO
80 G. / 12 U. X CX.



602204
Negra 82%
ECOLÒGICA
ORIGEN PERÚ
80 G. / 12 U. X CX.



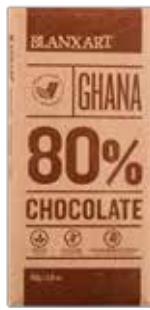
602205
Negra 77%
ECOLÒGICA
ORIGEN PERÚ
125 G. / 16 U. X CX.



602366
Negra 76%
ECOLÒGICA
ORIGEN BRASIL
80 G. / 12 U. X CX.



602367
Negra 89%
ECOLÒGICA
ORIGEN BRASIL
80 G. / 12 U. X CX.



600990
Negra 80%
ORIGEN GHANA
80 G.
12 U. X CX.



600989
Negra 72%
ORIGEN GHANA
80 G.
12 U. X CX.



602351
Amb llet 42%
ECOLÒGICA
CONGO
80 G. / 12 U. X CX.



602209
Negra 77%
ECOLÒGICA
ORIGEN PERÚ
80 G. / 12 U. X CX.



602208
Negra 82%
ECOLÒGICA
ORIGEN CONGO
80 G. / 12 U. X CX.



602206
Negra 95%
ECOLÒGICA
ORIGEN GUAYAQUIL
80 G. / 12 U. X CX.



602207
Negra 85%
ECOLÒGICA
ORIGEN NICARAGUA
80 G. / 12 U. X CX.



602203
Negra 85%
ECOLÒGICA
ORIGEN NICARAGUA
125 G. / 16 U. X CX.



PER ENCÀRREC
Xocolatinet
30 G. / 30 U. X CX.





TRADICIONAL

Tradició pura

TRADICIONAL és una forma d'aturar el temps i saber que encara conservem la nostra essència. Un minúscul instant de felicitat.



600995
Estoig
Llengües Gat Negra 60%
110 G. / 5 U. X CX.
CADA ESTOIG CONTÉ
+/- 15 UNITATS



602239
Estoig
Llengües Gat amb Llet 33%
110 G. / 5 U. X CX.
CADA ESTOIG CONTÉ
+/- 15 UNITATS



602240
Estoig
Llengües Gat Blanca
110 G. / 5 U. X CX.
CADA ESTOIG CONTÉ
+/- 15 UNITATS



600994
Brics de Cacau
AMETLLA, XOCOLATA I
CACAU PUR. 100 G. / 4 U.
X CX. CADA BOSSA CONTÉ
ENTRE 9 I 11 BRICS



600965
Cacau en pols
200 G. /
6 U. X CX.
⊗



600984
Trufa Tradicional
TRUFA REBOSSADA EN FIDEU
DE XOCOLATA NEGRA.
50 U. X CX.
⊗

Trufes de xocolata refrigerades.
No guardar al congelador.



EL PLAER ADULT

Com es fa la nostra xocolata?

Més d'un segle dedicats al plaer de treballar pel plaer

A les nostres instal·lacions s'el·labora cada dia la millor xocolata a través del nostre procés de fabricació.



GAMMA PROFESSIONAL



Cobertura Pura Negra Professional 52%
600975 · 2 UNITATS X CAIXA / 2.500 G ⊗



Cobertura Xocolata Negra Professional 70%
600977 · 2 UNITATS X CAIXA / 2.500 G ⊗



Cacao Pur en Pols s/sucre ⊗
600970 · 4 UNITATS X CAIXA / 750 G



Tassa Listo ⊗
600969 · 6 UNITATS X CAIXA / 1.000 G



Valorcao Professional 1Kg ⊗
600983 · 8 UNITATS X CAIXA / 1KG



COBERTURES PURES

- 602134 HORTA DARK 55%** Xocolata negra amb notes a fruits dolces i lleuger matís a fruits secs. ☒
602139 GRÀCIA DARK 62% Xocolata negra afrutado, con matices alicorados y de madera. ☒
602135 RAVAL DARK 71% Xocolata negra amb intens sabor a cacau torrat, notes cítriques i fruits vermells. ☒
602136 BORN WHITE Xocolata blanca amb notes làcties, cremoses i lleuger toc a vainilla.
602137 SANTS MILK Xocolata amb llet amb intens perfil laci i notes caramelitzades. ☒

COBERTURES VEGETALS

- 602016 ZAFIRO BITTER** 2x5kg 24% ☒
602045 ZAFIRO BLANCA 2x5kg 5% ☒

COBERTURES FORNEJABLES

- 602080 INCLUSIÓ XOCO XIPS** Pepites de xocolata negra estable al forn. 2x6kg ☒

DECORACIONS

- 602040 CORAL-FIDEUS** Fideu de xocolata vegetal negra per a tot tipus de decoracions. 14x1kg ☒
602140 SCAGLIETTA Xoco Paillette plana de xocolata negra pura per a stracciatella o decorar ☒
602001 RISSOS NEGRES Micro viruta de xocolata pura negra. 1x2kg ☒
602002 RISSOS BLANCS Micro viruta de xocolata pura blanca. 1x2kg ☒
602063 VIRUTA NEGRA Escama de xocolata pura negra ☒
602108 VIRUTA BLANCA Escama de xocolata pura blanca ☒
602141 RAINBOW Vermicelli Fideu de sucre de diversos colors per a decorar ☒



SALSES / CREMES

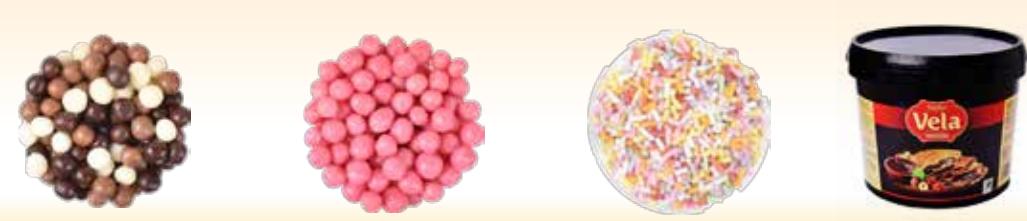
- 602055 DIP CACAO** Salsa de cacau amb aroma d'avellana en ampolla antigoteig per a postres i geladeria. ☒
602130 DIP NOCCIOLA Salsa de cacau i avellana en ampolla antigoteig per a postres i geladeria. ☒
602146 DIP CIOCCOLATO BIANCO Salsa de xocolata blanca en ampolla antigoteig per a postres i geladeria. ☒
602131 DIP NOCCIOLA BIANCA Salsa de llet i avellana en ampolla antigoteig per a postres i geladeria. ☒
602132 DIP CARAMELLO Salsa de caramel en ampolla antigoteig per a postres i geladeria. ☒
602133 DIP SPECULOOS Salsa de de galeta speculoos en ampolla antigoteig per a postres i geladeria. ☒
602142 DIP PISTACHIO Salsa de festuc en ampolla antigoteig per a postres i geladeria. ☒
602143 DIP DULCE DE LECHE Salsa de dulce de leche en ampolla antigoteig per a postres i geladeria. ☒
602000 NOCCIOLA VELA Crema de cacau amb avellana italiana. 1x6kg ☒
602105 NOCCIOLA VELA BIANCA Crema untable de llet i avellana italiana. ☒
602030 SACHER SUPREME Crema cacau especial recobriment tarta sacher i profiteroles. ☒

MIXES PASTISSERIA

- 602144 CREMA CUBANA** Crema pastissera en pols per a tota aplicació. Pot contenir TRACES
602007 ALMÍZ Midó modificat per a formular beixamel i cremes pastisseres ☒
602006 TREBON Plus Neutro Preparat per a semifreds, postres i mousses. 8x1kg. Pot contenir TRACES
602145 MIX Tarta Queso Preparat per a pastís de formatge cuit. Pot contenir TRACES

VARIS

- 602003 BUKET** Sucre antihumitat, per a espolssar. Apte congelació ☒
602004 NEVADA Sucre Illustre per a espolssar ☒
602005 SPRINGEL Gelatina en fred especial. Aplicacions de congelació. 1x3,5kg ☒
602010 PATI-SPRAY Desmoldejant en esprai. 12x600g ☒



Torrats al forn de llenya / FRUITS SECS

Una selecció acurada dels millors productes, el procés de torrat amb foc de llenya, tal i com es feia tradicionalment i una elaboració tranquila sense additius ni conservants converteixen els fruits secs
Torra en aliments sans i deliciosos, amb els millors aromes i sabors naturals.



Ametlla torrada
600782 · 10 UNITATS X CAIXA / 1.000 G



Ametlla torrada repelada
600736 · 10 UNITATS X CAIXA / 1.000 G



Ametlla laminada
600725 · 20 UNITATS X CAIXA / 500GRS



Avellana torrada
600783 · 10 UNITATS X CAIXA / 1.000 G



Avellana torrada repelada
600799 · 10 UNITATS X CAIXA / 1.000 G



Cacauet torrat closca
600785 · 16 UNITATS X CAIXA / 500 G



Codony casolà
600780 · 8 UNITATS X CAIXA / 400 G



Codony casolà 5kg
600781 · 2 UNITATS X CAIXA / 5.000 G



Coco ratllat
600776 · 12 UNITATS X CAIXA / 500 G



Crocant ametlla
600737 · 10 UNITATS X CAIXA / 1.000 G



Dàtil confitat sense pinyol
600985 · 1 CAIXA X 1.000 G



Farina ametlla (Q)
600739 · 20 UNITATS X CAIXA / 500 G



Figues pajarereres (país)
600777 · 20 UNITATS X CAIXA / 500 G



Granet d'ametlla
600797 · 10 UNITATS X CAIXA / 500 G



Granet torrat d'ametlla
600792 · 10 UNITATS X CAIXA / 1.000 G



Llavors per a amanides
600787 · 10 UNITATS X CAIXA / 1.000 G



Nou trencada USA
600786 · 20 UNITATS X CAIXA / 500 G



Orellanes albercoc
600740 · 10 UNITATS X CAIXA / 1.000 G



Pansa sultana (Corint)
600784 · 10 UNITATS X CAIXA / 1.000 G



Pansa Thompson sense pinyol
600772 · 10 UNITATS X CAIXA / 1.000 G



Pansa Málaga extra
600727 · 10 UNITATS X CAIXA / 1.000 G



Palets ametlla
600747 · 10 UNITATS X CAIXA / 1.000 G



Pinyó xinès
600775 · 20 UNITATS X CAIXA / 500 G



Pruna amb pinyol
600773 · 10 UNITATS X CAIXA / 1.000 G



Pruna sense pinyol
600773 · 10 UNITATS X CAIXA / 1.000 G



FERRERO®



UNA HISTÒRIA FAMILIAR

La història del grup Ferrero® és una història d'èxit en la seva tercera generació, en la que el desenvolupament d'una empresa multinacional es combina perfectament amb el passat, present i futur d'una família tenaç Piemontesa.

Ferrero, un dels majors productors de dolços i xocolates del món, s'introduceix en el món dels gelats amb una gamma inicial de productes de la mà de marques conegudes a nivell mundial com Ferrero Rocher, Raffaello, Pocket Coffee, Kinder Bueno i Kinder Chocolate, amb la intenció de situar-se "com un dels líders" d'aquest segment.

Un projecte a llarg termini pel que aposta el grup Ferrero®!

EL CARTELL
DE 2023

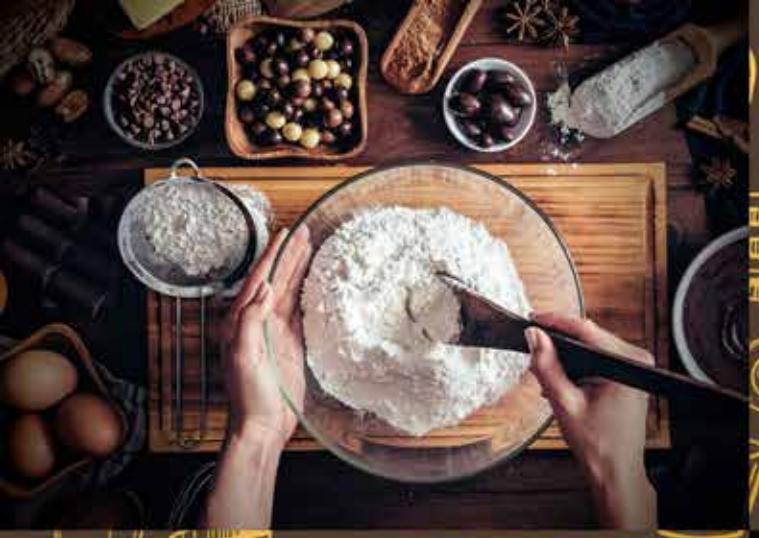


FORMATS UNITARIS



FORMATS MULTIPACK





www.dispuig.com

972 206 713

