

CHOUSA
MAESTROS ARTESANOS DESDE 1959

—
novedades
PASTELERÍA





VICTORIA CAKE



Un clásico de la repostería inglesa. Esta tarta, debe su nombre a la popular reina de Inglaterra ya que se dice que era su postre preferido. Compuesta por dos capas de un jugoso bizcocho de sabor natural y rellena con puré de frambuesa, crema de yogur y trozos de fresas, lleva como única decoración azúcar glass al estilo inglés. La perfecta combinación de la dulce crema de yogurt con el ácido de la frambuesa y la frescura de las fresas hará que muchos no puedan resistirse a repetir.

- Sin grasas hidrogenadas.
- Sin aceite de palma.
- Sin colorantes azoicos.
- Con crema de yogur.
- 12% de fresas naturales.
- Puré de frambuesa con un 90% de fruta.

63025 Victoria Cake 16 por

🛒 1345 g 🍷 16 👤 24 cm ⏱ 24 h 📦 1 u 🗪 12x16



❄️ DESCONGELAR Y LISTO

Potencia su atractivo aspecto con fruta fresca y nata .

Combínala en tu oferta de postres con nuestras referencias de naked.

Ideal para desayunos y meriendas acompañada de té o café.



MUERTE POR CHOCOLATE



Esta deliciosa tarta, es un imprescindible para los amantes del chocolate. Dos capas de un extra jugoso bizcocho de cacao y dos capas de auténtico ganaché, la crema de chocolate más selecta. Su original topping de trocitos de chocolate, brownie y galleta de cacao molida le confiere textura, contraste y sabor. Se presenta en una plancha precortada en 21 porciones con la medida perfecta para la oferta de tu carta de postres.

- Sin grasas hidrogenadas.
- Sin colorantes artificiales.
- 2 capas de ganaché con 38% de chocolate y nata.
- Decoración con 3 succulentos toppings.
- Precortada en 21 porciones.

61025 Plancha precortada Muerte por Chocolate 21 por

1760 g 21 31,5x25,5 cm 30 min 1 u 6x21

DESCONGELAR Y LISTO

Acompáñala de una bola de helado de tu sabor favorito.

Combinála en tu carta con nuestro surtido de sabores de planchas precortadas.

Puedes descongelar las porciones que necesitas para no tener mermas.



