





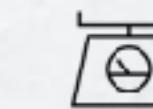
Te ofrecemos la solución dulce para tu negocio con postres elaborados artesanalmente y con ingredientes de primera calidad.

En La Central de Postres unimos nuestros conocimientos a técnicas y productos con los que trabajamos para que el resultado sea sorprendente tanto en texturas como en equilibrio de sabores.



RED VELVET

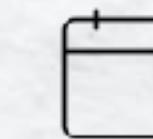
Delicado bizcocho rojizo, combinado con un cremoso de queso crema, nata y azúcar.



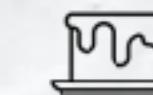
Peso aproximado 2,2kg



Temperatura recomendada de servicio 6°



Consumir preferente antes de 72 horas después de haberlo descongelado



Raciones de 14 a 16

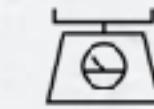


Todos nuestros productos se realizan de forma artesanal, las imágenes son orientativas, la presentación podría variar.



TARTA DE ZANAHORIA

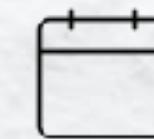
Tierno y esponjoso bizcocho de zanahoria y nueces. Relleno por una delicada capa de frosting a base de nata, queso crema y azúcar.



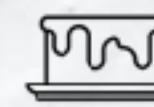
Peso aproximado 2,2kg



Temperatura recomendada de servicio 6°



Consumir preferente antes de 72 horas después de haberlo descongelado



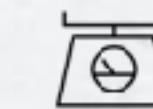
Raciones de 14 a 16

Todos nuestros productos se realizan de forma artesanal, las imágenes son orientativas, la presentación podría variar.



CHOCOLATE CON OREO

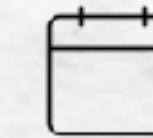
Esponjoso y tierno bizcocho de chocolate trufado, combinado con capas de mousse blanca y galletas oreo.



Peso aproximado 2,4kg



Temperatura recomendada de servicio 6°



Consumir preferente antes de 72 horas después de haberlo descongelado



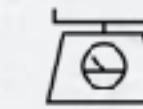
Raciones de 14 a 16

Todos nuestros productos se realizan de forma artesanal, las imágenes son orientativas, la presentación podría variar.



PURO CHOCOLATE

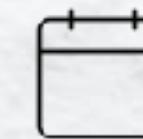
Pastel realizado a base de capas de bizcocho húmedo de chocolate intercaladas con capas de mousse de chocolate 70% y acabado con un baño de chocolate y perlas crujientes.



Peso aproximado 2,4kg



Temperatura recomendada de servicio 6°



Consumir preferente antes de 72 horas después de haberlo descongelado



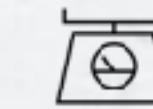
Raciones de 14 a 16

Todos nuestros productos se realizan de forma artesanal, las imágenes son orientativas, la presentación podría variar.



LIMÓN CON MERENGUE

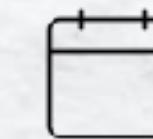
Base de masa quebrada, jugosa crema de limones frescos y coronada con merengue tostado.



Peso aproximado 1,5kg



Temperatura recomendada de servicio 6°



Consumir preferente antes de 72 horas después de haberlo descongelado



Raciones de 10 a 12

Todos nuestros productos se realizan de forma artesanal, las imágenes son orientativas, la presentación podría variar.



CHOCOLATE Y DULCE DE LECHE

Pastel realizado a base de capas de bizcocho húmedo de chocolate intercaladas con capas de una ligera crema de dulce de leche y acabado con galletas de chocolate y rosetones de dulce de leche auténtico argentino.

Peso aproximado 2,4kg

Temperatura recomendada de servicio 6°

Consumir preferente antes de 72 horas después de haberlo descongelado

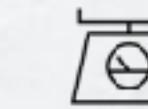
Raciones 14 a 16

Todos nuestros productos se realizan de forma artesanal, las imágenes son orientativas, la presentación podría variar.



RED VELVET

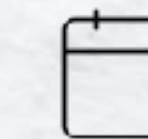
Delicado bizcocho rojizo, originalmente elaborado con remolacha, combinado con un cremoso de queso crema, nata y azúcar.



Peso aproximado 1,2kg



Temperatura recomendada de servicio 6°



Consumir preferente antes de 72 horas después de haberlo descongelado



Raciones 14 a 16

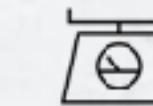


Todos nuestros productos se realizan de forma artesanal, las imágenes son orientativas, la presentación podría variar.



PURO CHOCOLATE

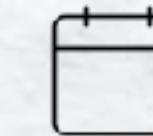
Pastel realizado a base de bizcocho húmedo de chocolate con rosetones de mousse de chocolate 70% y acabado con decoración de chocolate.



Peso aproximado 1,2kg



Temperatura recomendada de servicio 6°



Consumir preferente antes de 72 horas después de haberlo descongelado



Raciones 14 a 16

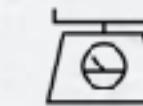


Todos nuestros productos se realizan de forma artesanal, las imágenes son orientativas, la presentación podría variar.



TARTA DE ZANAHORIA

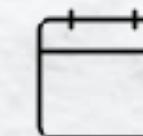
Tierno y esponjoso bizcocho de zanahoria y nueces. Acabado con rosetones de una delicada crema a base de nata, queso crema y azúcar.



Peso aproximado 1,2kg



Temperatura recomendada de servicio 6°



Consumir preferente antes de 72 horas después de haberlo descongelado



Raciones 14 a 16

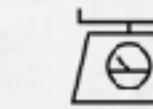


Todos nuestros productos se realizan de forma artesanal, las imágenes son orientativas, la presentación podría variar.



CAPUCHINA TRADICIONAL

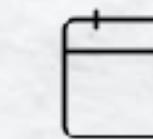
Esponjoso bizcocho de yemas al vapor, bañado en almíbar y cubierto de yema blanda caramelizada.



Peso aproximado 1,1kg



Temperatura recomendada de servicio 6°



Consumir preferente antes de 72 horas después de haberlo descongelado



Raciones 14 a 16

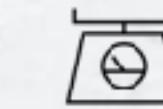


Todos nuestros productos se realizan de forma artesanal, las imágenes son orientativas, la presentación podría variar.



QUESO CON ARÁNDANOS

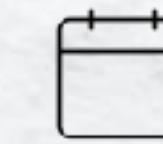
Tarta horneada a fuego lento con base de galleta y mantequilla, combinada con una mezcla secreta de quesos y jugosa mermelada de arándanos.



Peso aproximado



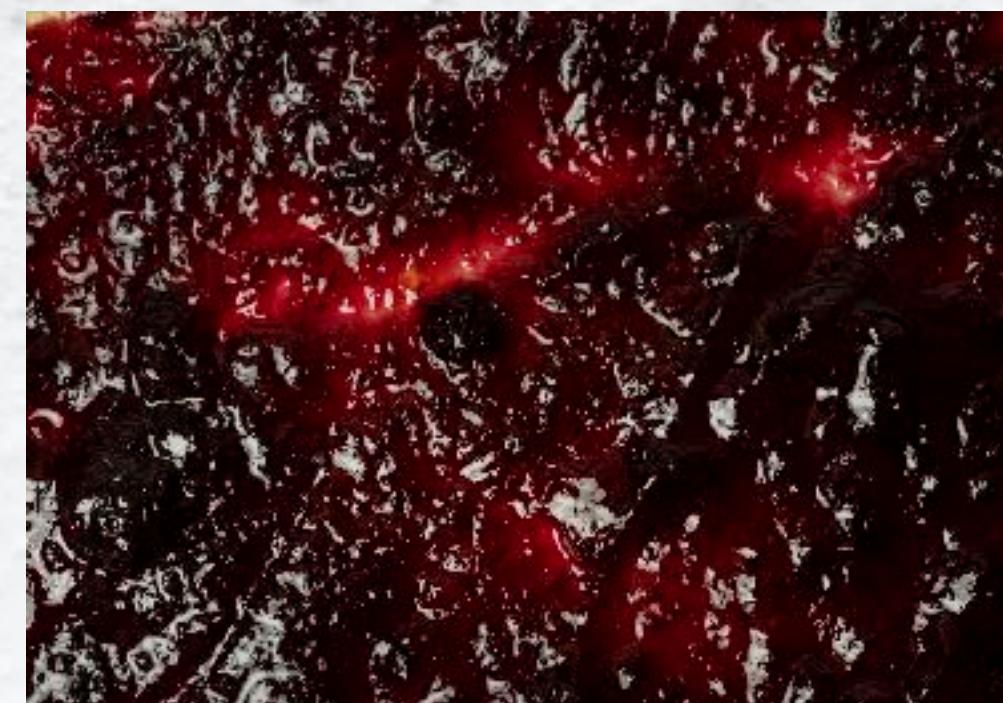
Temperatura recomendada de servicio 6°



Consumir preferente antes de 72 horas después de haberlo descongelado



Raciones 14 a 16

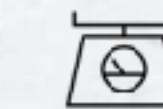


Todos nuestros productos se realizan de forma artesanal, las imágenes son orientativas, la presentación podría variar.



CHOCOLATE CON OREO

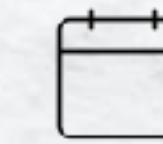
Esponjoso y tierno bizcocho de chocolate trufado, combinado con mousse blanca, galletas oreo e hilos de chocolate.



Peso aproximado 1,2kg



Temperatura recomendada de servicio 6°



Consumir preferente antes de 72 horas después de haberlo descongelado



Raciones 14 a 16

Todos nuestros productos se realizan de forma artesanal, las imágenes son orientativas, la presentación podría variar.



CHOCOLATE Y DULCE DE LECHE

Pastel realizado con una base de bizcocho húmedo de chocolate y acabado por arriba con rosetones de una ligera crema de dulce de leche y perlas crujientes de chocolate.

Peso aproximado 1,2kg

Temperatura recomendada de servicio 6°

Consumir preferente antes de 72 horas después de haberlo descongelado

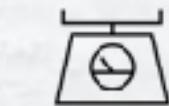
Raciones 14 a 16

Todos nuestros productos se realizan de forma artesanal, las imágenes son orientativas, la presentación podría variar.



MOUSSE DE QUESO Y FRUTOS ROJOS

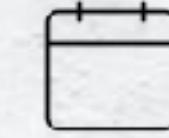
Base de galleta, mousse de queso y gelée de frutos rojos.



Peso aproximado - 100gr



Temperatura recomendada de servicio 6°



Consumir preferente antes de 72 horas después de haberlo descongelado



20 unidades por caja

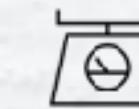
Sugerencia de presentación (foto de la izquierda)

Todos nuestros productos se realizan de forma artesanal, las imágenes son orientativas, la presentación podría variar.



LINGOTE PURO CHOCOLATE

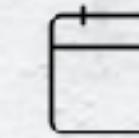
Mousse de puro chocolate con base de bizcocho y crema esponjosa.



Peso aproximado - 100gr



Temperatura recomendada de servicio 6°



Consumir preferente antes de 72 horas después de haberlo descongelado



36 unidades por caja

Sugerencia de presentación (foto de la izquierda)

Todos nuestros productos se realizan de forma artesanal, las imágenes son orientativas, la presentación podría variar.



TARTALETA DE PLATANO Y COCO

Masa hojaldrada rellena de plátano, dulce de leche y crumble de coco gratinado.

Peso aproximado - 100gr

Temperatura recomendada de servicio 40°

Consumir preferente antes de 72 horas después de haberlo descongelado

9 unidades por caja

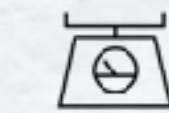
Sugerencia de presentación (foto de la izquierda)

Todos nuestros productos se realizan de forma artesanal, las imágenes son orientativas, la presentación podría variar.



MOUSSE DE CARAMELO Y PRALINÉ

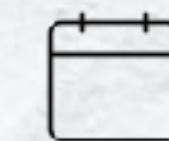
Mousse de caramelo con núcleo de dulce de leche, glaseado de toffee y base crujiente de praliné de avellanas.



Peso aproximado - 100gr



Temperatura recomendada de servicio 6º



Consumir preferente antes de 72 horas después de haberlo descongelado



30 unidades por caja

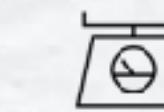
Sugerencia de presentación (foto de la izquierda)

Todos nuestros productos se realizan de forma artesanal, las imágenes son orientativas, la presentación podría variar.



PIÑA COLADA

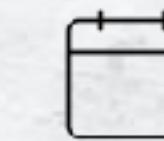
Mousse de coco, galleta crujiente de coco y gelée de piña.



Peso aproximado - 100gr



Temperatura recomendada de servicio 6°



Consumir preferente antes de 72 horas después de haberlo descongelado



30 unidades por caja

Sugerencia de presentación (foto de la izquierda)

Todos nuestros productos se realizan de forma artesanal, las imágenes son orientativas, la presentación podría variar.



ROGEL DE DULCE DE LECHE

Postre individual presentado como un mil capas, con masa neutra y crujiente y relleno de dulce de leche, terminado con merengue tostado.



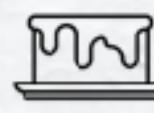
Peso aproximado 80 gr.



Temperatura de servicio, puede consumirse congelado o a 5° descongelado



Consumir preferente antes de 72 horas después de haberlo descongelado



16 unidades por caja

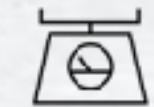
Sugerencia de presentación.(foto de la izquierda)

Todos nuestros productos se realizan de forma artesanal, las imágenes son orientativas, la presentación podría variar.



TIRAMISÚ

Suave crema aireada de café con una fina base de bizcocho húmedo de chocolate y baños de chocolate 70% con crunchy



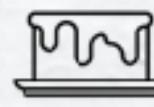
Peso aproximado 100 gr.



Temperatura recomendada de servicio 6°



Consumir preferente antes de 72 horas después de haberlo descongelado



9 unidades por caja

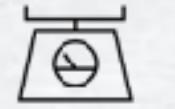
Sugerencia de presentación.(foto de la izquierda)

Todos nuestros productos se realizan de forma artesanal, las imágenes son orientativas, la presentación podría variar.



BROWKIE

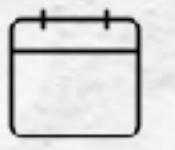
¡Esta nueva combinación te va a encantar! Base de cookie artesana con chips de chocolate y brownie, corazón cremoso de galleta Lotus y un diámetro de 7 cm.



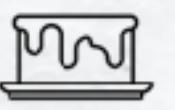
Peso aproximado 85 gr.



Temperatura recomendada de servicio 40°



Consumir preferente antes de 72 horas después de haberlo descongelado



16 unidades por caja

Sugerencia de presentación.(foto de la izquierda)

Todos nuestros productos se realizan de forma artesanal, las imágenes son orientativas, la presentación podría variar.



MINI TORTA

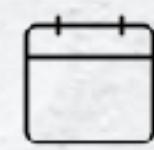
Capas de bizcocho jugoso con relleno de dulce de leche en una de sus capas, crema chantilly, melocotones y un fino acabado de merengue.



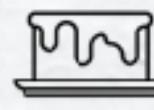
Peso aproximado 100 gr.



Temperatura recomendada de servicio 6°



Consumir preferente antes de 72 horas después de haberlo descongelado



24 unidades por caja

Sugerencia de presentación.(foto de la izquierda)

Todos nuestros productos se realizan de forma artesanal, las imágenes son orientativas, la presentación podría variar.



ROSCA PERSONALIZABLE

Masa de pasta choux en forma de rosca, con un glaseado de chocolate y agujeros por debajo para que tú le pongas el relleno que quieras y así poderlo personalizar al gusto.

Peso aproximado 60 gr.

Temperatura recomendada 6°

Consumir preferente antes de 72 horas después de haberlo descongelado

18 unidades por caja

Sugerencia de presentación.(foto de la izquierda)

Todos nuestros productos se realizan de forma artesanal, las imágenes son orientativas, la presentación podría variar.



VASITOS CRISTAL

Vasitos de cristal con tapa plástica, 32 unidades por caja (medidas: 32x32) 4,5kg por caja. Peso neto por unidad 120gr.

- Limón con Merengue
- Zanahoria y queso (carrot cake)
- Chocolate Vegano
- Puro chocolate
- Dulce de leche y crumble
- Chocolate con galletas oreo
- Queso con frutos rojos

Todos nuestros productos se realizan de forma artesanal, las imágenes son orientativas, la presentación podría variar.



VASITOS PLASTICO

Vasitos y tapa plastica, 46 unidades por caja (medidas: 54x40) 5kg por caja. Peso neto por unidad 80gr.

- Limón con Merengue
- Zanahoria y queso (carrot cake)
- Chocolate Vegano
- Puro chocolate
- Dulce de leche y crumble
- Chocolate con galletas oreo
- Queso con frutos rojos



Todos nuestros productos se realizan de forma artesanal, las imágenes son orientativas, la presentación podría variar.



SI HAS LLEGADO HASTA ACÁ

¡ NOS ENCANTARÍA RECIBIR TU PEDIDO !

TEN EN CUENTA QUE NECESITAMOS UN MÍNIMO DE 48 HORAS ANTELACIÓN
ENVÍOS EXCLUSIVOS A PENÍNSULA

IVA NO INCLUIDO EN LA TARIFA

www.lacentraldepostres.com

@lacentraldepostres

bengallent@lacentraldepostres.com

962 065 843 - 607 370 780