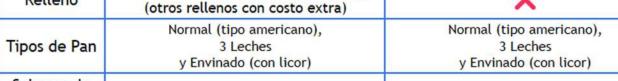


Mermelada de Fresa o Betun Chantilly







Sabores de Vainilla, Chocolate y Combinado Vainilla o Chocolate Pan



X

Personatizado	The second secon	
Diseños Pan Alto	Solo en Pan Normal	×



Diseños en Pisos	Solo en Pan Normal	×	
Domo de	Solo en Tamaño 1.5	Solo en Tama	

Solo en	Tamaño 1.5	
se trabaja	solo cuadrado)	



Relleno

Diseño

#### (se trabaja solo cuadrado) (5



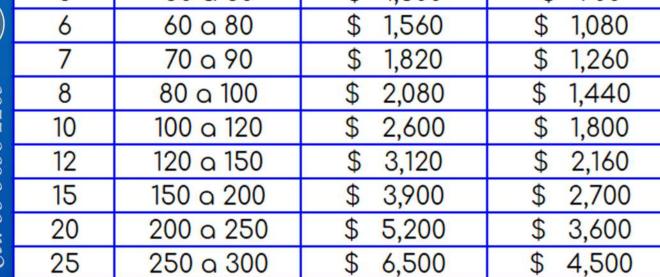
#### Lista de Precios (Incluve Normal, 3 Leches y Envinado)

	Lista de l'Icelos (l'Iceaye Normat, o Leches y Envinado)					
	Tamaño	Ajusta Para (personas)	Clásica (2 capas)	Económica (1 capa)		
I	1	10 a 12	\$ 260	\$ 180		
I	1.5	15 a 20	\$ 420	\$ 300		
	2	20 a 30	\$ 520	\$ 360		
	3	30 a 40	\$ 780	\$ 540		
	4	40 a 50	\$ 1,040	\$ 720		
I	5	50 a 60	\$ 1,300	\$ 900		
	6	60 a 80	\$ 1,560	\$ 1,080		
	7	70 a 90	\$ 1,820	\$ 1,260		
	8	80 a 100	\$ 2,080	\$ 1,440		









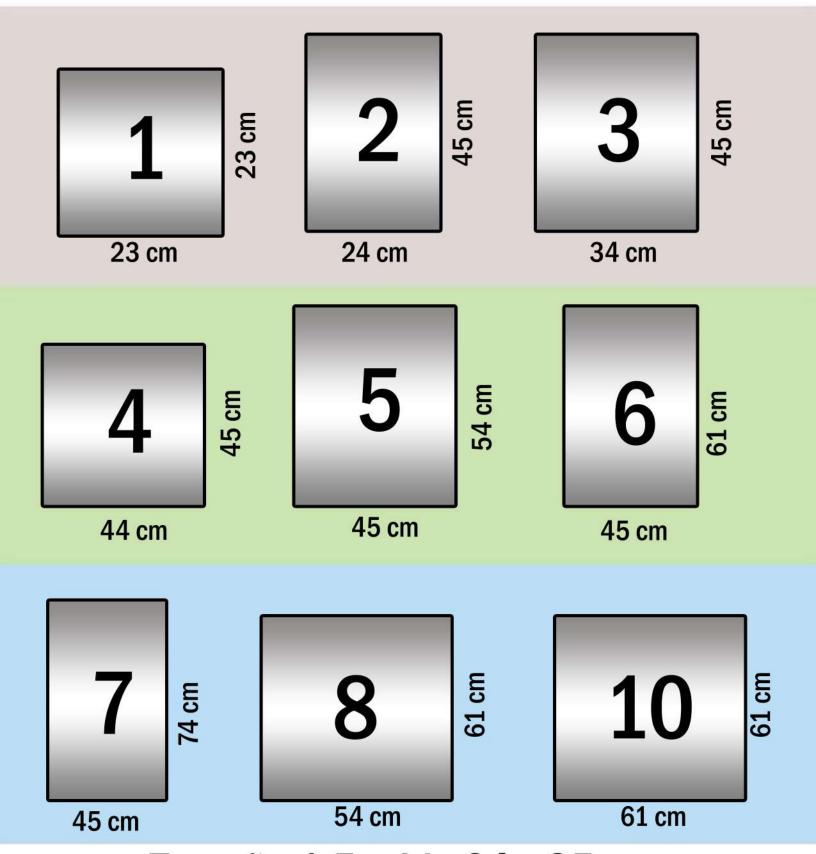
7,800

300 a 400

30

5,400

## Tamaños de Pastel



Tamaño 1.5 mide 24 x 35 cm aproximadamente

## Tamaños de Pastel



Tamaño 1.5 se trabaja exclusivamente CUADRADO

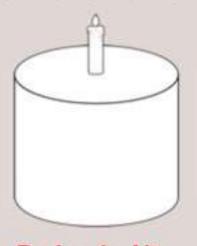
### Pasteles de Pisos



Redondo Regular Tamaño 1 en Adelante



2 Pisos Altos Tamaño 6 en Adelante \*



Redondo Alto Tamaño 2 en Adelante



3 Pisos Redondos
Tamaño 10
en Adelante \*

Tamaño 1.5 es Cuadrado exclusivamente



2 Pisos Regulares
Tamaño 2
en Adelante \*



4 Pisos Redondos
Tamaño 20
en Adelante \*

Todos los Pasteles Altos, y de 2, 3 y 4 pisos se trabajan exclusivamente en Linea Clásica y exclusivamente de Pan Normal sin excepción.

\* Si su pastel llegara a tener muy poco pan para los pisos indicados, se pondrá un pisito arriba hecho de recortera de pan de pastel. El total de su pan pagado se utilizará en el (los) piso(s) de abajo.





# SABORES DE PAN



### **DESDE 1 DIA ANTES**



VAINILLA, CHOCOLATE O COMBINADO (DE AMBOS)

**CUALQUIERA DE LOS 3** SE PUEDE HACER NORMAL, **3 LECHES O ENVINADO** 

#### MINIMO 1 SEMANA ANTES







ZANAHORIA, RED VELVET, MOKA, BAILEYS, PAN ARCOIRIS

PUEDEN TENER LIMITACIONES DE TAMAÑO Y DISPONIBILIDAD SE REQUIERE LLAMAR AL 33 3638 2205 PARA PEDIR



# RELLENOS (LINEA CLASICA)



SI NO SE ESPECIFICA NINGUN RELLENO, PAN VAINILLA IRA RELLENO DE MERMELADA DE FRESA, CHOCOLATE Y COMBINADO DE BETUN CHANTILLY.

**INCLUIDO EN EL COSTO** (SOLO LINEA CLASICA):

- MERMELADA DE FRESA
  - BETUN CHANTILLY

CON COSTO EXTRA:

- DURAZNO EN ALMIBAR

\$75 CADA LATA

NUEZ EN TROZOS



\$50 CADA MEDIO CUARTO

SE RECOMIENDA 1 LATA DE DURAZNO Y/O MEDIO CUARTO DE NUEZ POR CADA 2.5 KILOS APROXIMADAMENTE DE PASTEL



# AVISO



SE LES RECUERDA QUE LOS PASTELES
QUE TRAIGAN DISEÑOS DE COLORES
FUERTES Y NEGRO POR LA CANTIDAD DE
COLORANTE QUE SE UTILIZA PARA
LLEGAR A ESOS TONOS PUEDEN LLEGAR
A CAMBIAR EL SABOR DEL BETUN Y
LLEGAN A PINTAR. ESTA PINTURA NO ES
TOXICA Y SE QUITA DE LA PIEL Y ROPA
CON ABUNDANTE JABON Y AGUA.



Por su comprension, gracias