



catálogo pastelería





20 años

de exquisita tradición

Cuando se cumplen 20 años de una actividad empresarial ininterrumpida, hay siempre más de una razón poderosa que avala un periodo largo de actividad en un sector tan dinámico como el de la bollería y los productos salados.

Nuestra filosofía empresarial durante estos años es, y seguirá siendo, la de cuidar de nuestros clientes ofreciéndoles siempre productos de gran calidad y atendiendo sus propuestas y peticiones para prestar el mejor servicio.

En Horneo tenemos muy claro que la base de nuestro éxito está en la conjunción del uso de materias primas de calidad, de un gran equipo de profesionales y de un espíritu innovador para ofrecer lo mejor del mercado y de cada uno de nosotros.

En este aniversario, echamos la mirada atrás para contemplar los logros que hemos conseguido junto a nuestros clientes, pero también la ponemos hacia delante para planificar nuestro futuro juntos, con la misma ilusión con la que empezamos este camino.

GRACIAS POR ESTOS 20 AÑOS.



gama americana



Sabores intensos e innovadores en nuestra gama de tartas más internacionales. Muy fáciles de servir gracias a su división en cómodas porciones. Sin duda, una opción novedosa para los clientes que buscan las tartas más vanguardistas.

GAMA AMERICANA

CARROT CAKE

REF. 856

Delicioso bizcocho de zanahoria y nueces, recubierto con una capa de crema de queso y decorado con tooping de nueces.

1800 grs | 16 porciones



MUERTE POR CHOCOLATE

REF. 821

Tarta americana de bizcocho de chocolate, relleno de crema de chocolate y decorado con pallieté.

2000 grs | 16 porciones



CRUMBLE MANZANA

REF. 882

Crumble de masa quebrada relleno de manzanas y crema pastelera con una capa de caramelo.

1800 grs | 12 porciones



RED VELVET

REF. 886

Tarta con capas de bizcocho y capas de relleno con queso, con cobertura de crema de frambuesa y arándanos.

1665 grs | 14 porciones



*"placer extremo,
porciones perfectas"*

tartas **porcionadas**



TARTAS PORCIONADAS

SARA

REF. 801

Bizcocho blanco, relleno de nata y cubierto con almendras laminadas, nata montada y azúcar glass.

1600 grs | 12 porciones



TRIPLE CHOCO

REF. 802

Tarta de tres bases de bizcocho de chocolate, rellena de una capa de crema de chocolate y dos de trufa y cubierta de pequeñas escamas de chocolate.

1600 grs | 12 porciones



Nuestras tartas vienen precortadas en 12 porciones separadas por láminas para facilitar el trabajo a la hora de servirlas.

VIRUTA BLANCA

REF. 803

Bizcocho de chocolate relleno de nata con fresa, envuelto con nata y cubierto de viruta de chocolate blanco.

1600 grs | 12 porciones





MANZANA**REF. 10215180**

Clásica tarta de jugosa manzana sobre una suave masa de mantequilla y rellena de gelatina glaseada.

1800 grs | 12 porciones

QUESO**REF. 10193277**

Tarta de queso de alta calidad sobre crujiente masa quebrada de mantequilla.

2400 grs | 12 porciones

Nuestras tartas porcionadas son productos versátiles de un gran abanico de opciones. Desde los sabores más tradicionales hasta los más sofisticados se mezclan creando productos únicos de sabor inconfundible.



MANZANA Y NUECES REF. 10193244

Pastel de manzana sobre crujiente masa quebrada de mantequilla y decorado con nueces pecanas.

2500 grs | 12 porciones

FRUTOS DEL BOSQUE REF. 10193240

La mítica tarta con base de masa quebrada, rellena de crema de frutos del bosque y cubierta por una selección de frutos del bosque.

1500 grs | 12 porciones

TARTAS PORCIONADAS



MÁRMOL

REF. 804

Bizcocho de chocolate, relleno y envuelto con trufa, cubierto con un baño de chocolate negro y blanco y canteado con viruta de chocolate.

1600 grs | 12 porciones



GALLETA

REF. 806

Tarta con dos capas de bizcocho blanco y una de chocolate, relleno de nata, pasta de galletas, con una capa de galletas María y cubierta de caramelo.

1700 grs | 12 porciones



Un placer indescriptible que no deja indiferente tanto a mayores como a los pequeños más golosos.



LECHE MERENGADA

REF. 807

Tarta de tres capas de bizcocho blanco, relleno de nata, crema de leche merengada, canela en polvo y escamas de canela en rama.

1700 grs | 12 porciones



TARTAS PORCIONADAS



OREO

REF. 809

Bizcocho de chocolate, relleno de trufa y envuelto con nata, decorado con galletitas de Oreo y Oreo molido.

1600 grs | 12 porciones

KINDER

REF. 808

Bizcocho relleno y envuelto con nata y crema de avellana, cubierto con un baño de chocolate negro y decorado con barritas de Kinder Bueno.

1650 grs | 12 porciones

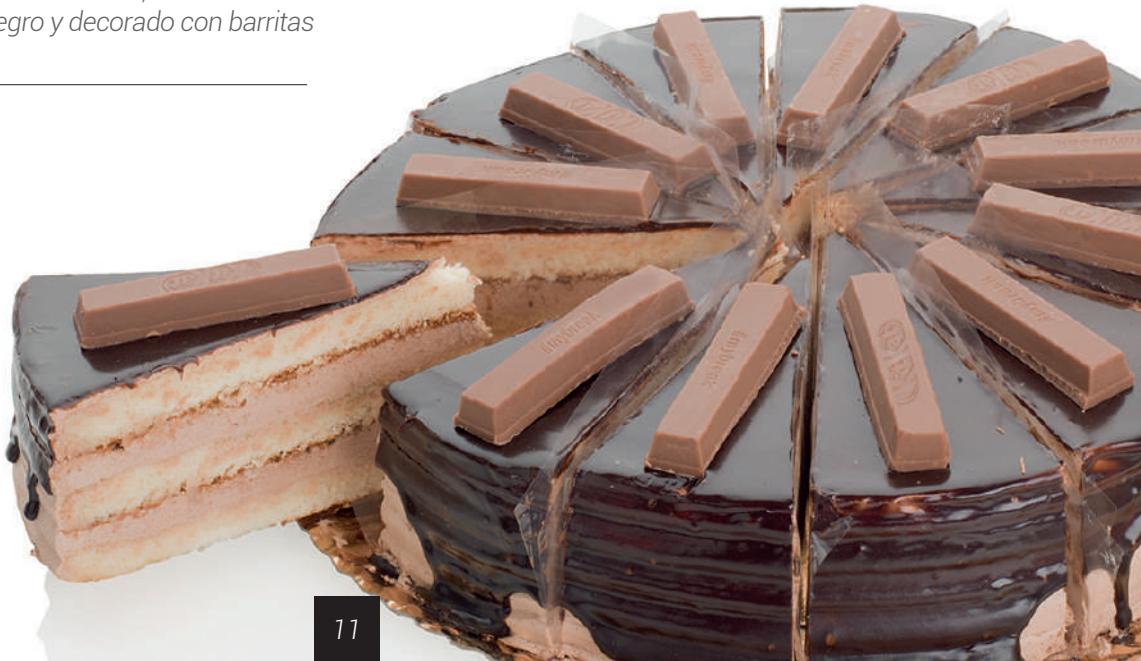


CHOCO BARS

REF. 818

Bizcocho relleno y envuelto con trufa, cubierto con un baño de chocolate negro y decorado con barritas de chocolate crujiente.

1650 grs | 12 porciones





*"sabores únicos
para tu paladar"*

tartas **enteras**

Nuestras tartas son el complemento perfecto para celebrar cualquier evento o una ocasión especial. Recetas tentadoras elaboradas con productos de calidad para sorprender a tus clientes con su sabor y su atractiva presentación.



TARTAS ENTERAS

QUESO ARTESANA

REF. 859

Deliciosa tarta jugosa y tierna. Elaborada de forma artesanal con queso fresco y nata.

1000 grs



CHOCOLATE CRUJIENTE

REF. 844

Bizcocho de dos capas relleno de crema de trufa y de crujientes bolitas de chocolate blanco y chocolate con leche. Cobertura de chocolate y de crujientes bolitas.

750 grs



Los ingredientes de gran calidad unidos a los sabores más deliciosos forman nuestra gran variedad de tartas enteras.

TRES CHOCOLATES

REF. 845

Tarta con base de bizcocho cubierto por tres capas de chocolate negro, trufa y chocolate blanco y decorado con tejas de chocolate y dulces guindas rojas.

700 grs



*“una tarta diferente
para cada ocasión”*



OREO

REF. 826

Bizcocho de chocolate, relleno de trufa y
envuelto con nata, decorado con galletitas de
Oreo y Oreo molido.

1650 grs



Tartas realizadas con ingredientes novedosos para configurar opciones muy atractivas para tus clientes y tus exposiciones.

CHOCO BARS**REF. 805**

Bizcocho relleno y envuelto con trufa, cubierto con un baño de chocolate negro y decorado con barritas de chocolate crujiente.

1650 grs

KINDER**REF. 812**

Bizcocho relleno y envuelto con nata y crema de avellana, cubierto con un baño de chocolate negro y decorado con barritas de Kinder Bueno.

1650 grs

TARTAS ENTERAS

SELVA NEGRA

REF. 843

Pastel elaborado con dos capas de bizcocho rellenos de trufa y cubiertos de virutas de chocolate negro, chocolate blanco, trufa y guindas.

750 grs



MASSINI

REF. 846

Delicioso bizcocho cubierto de trufa, nata y brillante yema tostada.

750 grs



Recetas tradicionales e innovadoras convertidas en las tartas más deliciosas para celebrar los momentos más dulces.

TURRÓN

REF. 847

Tarta de nata y turrón con cobertura de caramelo, chocolate y virutas de almendra.

750 grs



TARTAS ENTERAS



TIRAMISÚ

REF. 871

Esponjoso bizcocho cubierto de crema de mascarpone y decorado con cacao.

750 grs

PIONONOS Y YOGUR

REF. 849

Tarta con base de pionones cubiertos por crema de yogur y decorado con una teja de chocolate.

750 grs



PASTEL 3 CHOCOLATES

REF. 887

Pastel de tres chocolates, decorado con crema de cacao y tagliatelle de chocolate blanco.

700 grs

PASTEL NATA, TRUFA Y YEMA REF. 888

Pastel de chocolate con nata, decorado con crema de yema de huevo y chocolate.

740 grs



*"sabores tentadores,
texturas refrescantes"*

retail



RETAIL

PREMIUM SAN MARCOS REF. 889

Pastel con base de bizcocho, relleno de nata y decorado con crema de yema de huevo y bolitas de cereales de colores.

500 grs



PREMIUM 3 CHOCOLATES REF. 890

Pastel relleno de nata con sabor a trufa y chocolate blanco, con base de bizcocho y cobertura de cacao, decorado con tooping de chocolate blanco.

500 grs



Los sabores más deliciosos presentados en unas prácticas y elegantes bandejas listas para servir.

PREMIUM QUESO ARÁNDANOS REF. 891

Pastel relleno de nata montada con queso sobre una base de bizcocho y decorado con mermelada de arándanos y arándanos enteros.

500 grs





*"una fusión exquisita
de sabores y texturas "*

planchas

Planchas de bizcochos tiernas y esponjosas de una gran variedad de sabores y en formatos enteros o precortados que harán las delicias de tus clientes. Busca los sabores que más te gusten y crea combinaciones irresistibles para tus expositores.



PLANCHAS SIN PORCIONAR

CHOCOLATE

REF. 813

Plancha de bizcocho calado en almíbar de naranja, rellena y cubierta de delicioso chocolate.

2400 grs



SAN MARCOS

REF. 814

Plancha de bizcocho calado en almíbar de naranja, rellena de nata y yema y decorada con una capa de caramelo tostado.

2400 grs



PLANCHAS PORCIONADADAS

SAN MARCOS

REF. 815

Plancha de nata y yema tostada.

1800 grs | 30 raciones



3 CHOCOLATES

REF. 816

Plancha de chocolate negro y blanco, decorada con crema de chocolate.

1800 grs | 30 raciones



..... PLANCHAS PORCIONADAS



WHISKY

REF. 817

Plancha sabor Whisky decorated with yema

1800 grs | 30 raciones



QUESO Y ARÁNDANOS

REF. 819

Plancha sabor queso, decorated with raspberry jam and cut into 30 portions.

1800 grs | 30 raciones



Planchas de la más alta calidad ideales para desayunos, meriendas, buffets o postres artesanos.

TIRAMISÚ

REF. 820

Plancha de bizcocho rellena de mousse con sabor a tiramisú, decorada con cacao en polvo.

1800 grs | 30 raciones



SELVA TRUFA

REF. 836

Plancha de bizcocho rellena de mousse con sabor a trufa, decorada con virutas de chocolate.

1800 grs | 30 raciones







*"un postre rápido
y con mucha clase"*

postres individuales



SEMIFRÍO 3 CHOCOLATES**REF. 874**

Exquisito dulce semifrío de una combinación de tres chocolates.

100 grs | 12 unidades

**SEMIFRÍO LIMÓN****REF. 872**

Un refrescante dulce semifrío con sabor a limón y coronado con una pequeña teja de chocolate..

100 grs | 12 unidades

**SEMIFRÍO BAILEYS****REF. 875**

Delicioso dulce semifrío con un toque de sabor a Baileys.

100 grs | 12 unidades

**SEMIFRÍO QUESO Y ARÁNDANOS****REF. 876**

Semifrío de salsa de arándanos sobre una jugosa base de queso en crema y bizcocho.

100 grs | 12 unidades

**SEMIFRÍO YOGUR Y TOCINO DE CIELO****REF. 877**

Elaborado con yogur y tocino de cielo, una combinación de sabores deliciosa.

100 grs | 12 unidades

**SEMIFRÍO LECHE MERENGADA****REF. 892**

Un semifrío con el sabor tradicional de la leche merengada.

100 grs | 12 unidades

**SEMIFRÍO DULCE DE LECHE****REF. 893**

Una exquisita combinación de dulce de leche con base de esponjoso bizcocho.

100 grs | 12 unidades





*“una explosión de
sabor en cada bocado”*

pastelería **selecta**



El pionono tiene su origen en Santa Fe, población cercana a Granada. Es un dulce exquisito y esponjoso con un bizcocho bañado en almíbar y canela y una corona de diversas cremas pasteleras.

PASTELERÍA SELECTA



PIONONOS

REF. 869

Pastel artesano de textura agradable y fresca compuesto por una fina lámina de bizcocho calado en almíbar, enrollado con crema formando un cilindro y coronado con crema y azúcar tostado.

50 grs | 12 unidades

PIONINOS SURTIDOS

REF. 866

Pastelitos artesanos de agradable y fresca textura, compuestos por finas láminas de bizcocho calado en almíbar y coronados con cinco sabores diferentes.

500 grs | 24 unidades

Sabores: Yema tostada, Tiramisú, Dulce de leche, Chocolate, Yogur

PIONONOS SURTIDOS

REF. 868

Pastel artesano de agradable y fresca textura, compuestos por finas láminas de bizcocho calado en almíbar y coronados con cuatro sabores diferentes.

30 grs | 12 unidades

Sabores: Tiramisú, Dulce de leche, Chocolate, Yogur





*"productos exclusivos
con sabor irresistible"*

dulces de temporada

CARACTERÍSTICAS Y TIEMPOS

KG	45 grs	4 kg	120	30 min.	180 °C	15-20 min
----	--------	------	-----	---------	--------	-----------



PASTELITO CALABAZA

REF. 218



PASTELITO CABELLO

REF. 219



PASTELITO BONIATO

REF. 256

DULCES NAVIDEÑOS



TOCONES

REF. 460

	150 g		12		120		60 min.
--	-------	--	----	--	-----	--	---------



RACIMO UVAS NATA **REF. 466**

	900 g		1		96		90 min.
--	-------	--	---	--	----	--	---------



CARACTERÍSTICAS Y TIEMPOS ABETOS 65 G

	65 g		12		72		15 min.
--	------	--	----	--	----	--	---------

ABETOS

- 1070 65 GR, NATA Y CHOCOLATE
- 1072 65 GR, NATA Y FRESCA
- 1071 340 GR, NATA Y CHOCOLATE
- 1073 340 GR, NATA Y FRESCA

CARACTERÍSTICAS Y TIEMPOS ABETOS 340 G

	340 g		1		360		30 min.
--	-------	--	---	--	-----	--	---------



TRONCO CHOCO Y NATA
REF. 1050



TRONCO YEMA
REF. 1053



TRONCO CHOCOLATE
REF. 1054



TRONCO TIRAMISÚ
REF. 1055

Si hay una época del año que nos guste a todos, esa es la Navidad. No sólo por los regalos, sino por la gran variedad de dulces y pasteles que tradicionalmente se elaboran en esas fechas. En Horneo, te ofrecemos sabrosos pastelitos con rellenos típicos para que tus clientes disfruten de ellos en familia o amigos.

CARACTERÍSTICAS Y TIEMPOS TRONCOS

	1000 g		1		120		90 min.
--	--------	--	---	--	-----	--	---------



*“combinaciones únicas
llenas de sabor y pasión”*



SAN VALENTÍN

FRESA Y NATA

REF. 917 - 910

Láminas de esponjoso bizcocho combinadas con sabrosas capas de nata y fresa.

KG	12	80	20 min 30 min.
85 g 200g	1	300	



CHOCOLATE Y NATA

REF. 916 - 911

Chocolate, nata y tierno bizcocho cubierto con una deliciosa capa de chocolate.

KG	12	80	20 min 30 min.
85g 200g	1	300	



SAN MARCOS

REF. 912

Clásica receta de bizcocho, nata y yema con una elegante y atractiva presentación.

KG	12	80	30 min.
200g	1	300	



TIRAMISÚ

REF. 918 - 920

El auténtico sabor de la receta tradicional italiana elaborado con mucha pasión.

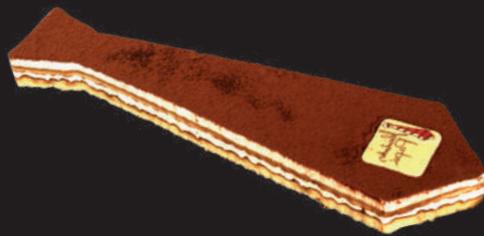
KG	12	80	20 min 30 min.
70g 175g	1	300	



DÍA DEL PADRE

En Horneo celebramos el día del padre con tres tartas deliciosas: tiramisú, chocolate y nata o massini. Tres combinaciones exquisitas para que tus clientes puedan regalar a sus padres y demostrarles todo su cariño.

¡CORBATAS LLENAS DE SABOR!

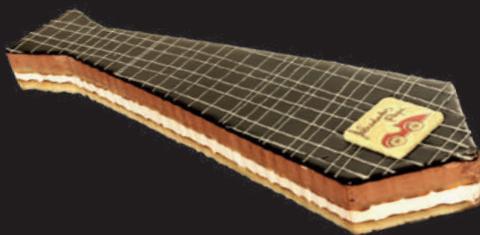


TIRAMISÚ

REF. 842

La especialidad italiana por excelencia, con crema de mascarpone y cacao en polvo.

300 grs	1	360	30 min.



CHOCO-NATA

REF. 848

Exquisita combinación de nata, chocolate y bizcocho coronada con una capa de chocolate.

350 grs	1	360	30 min.

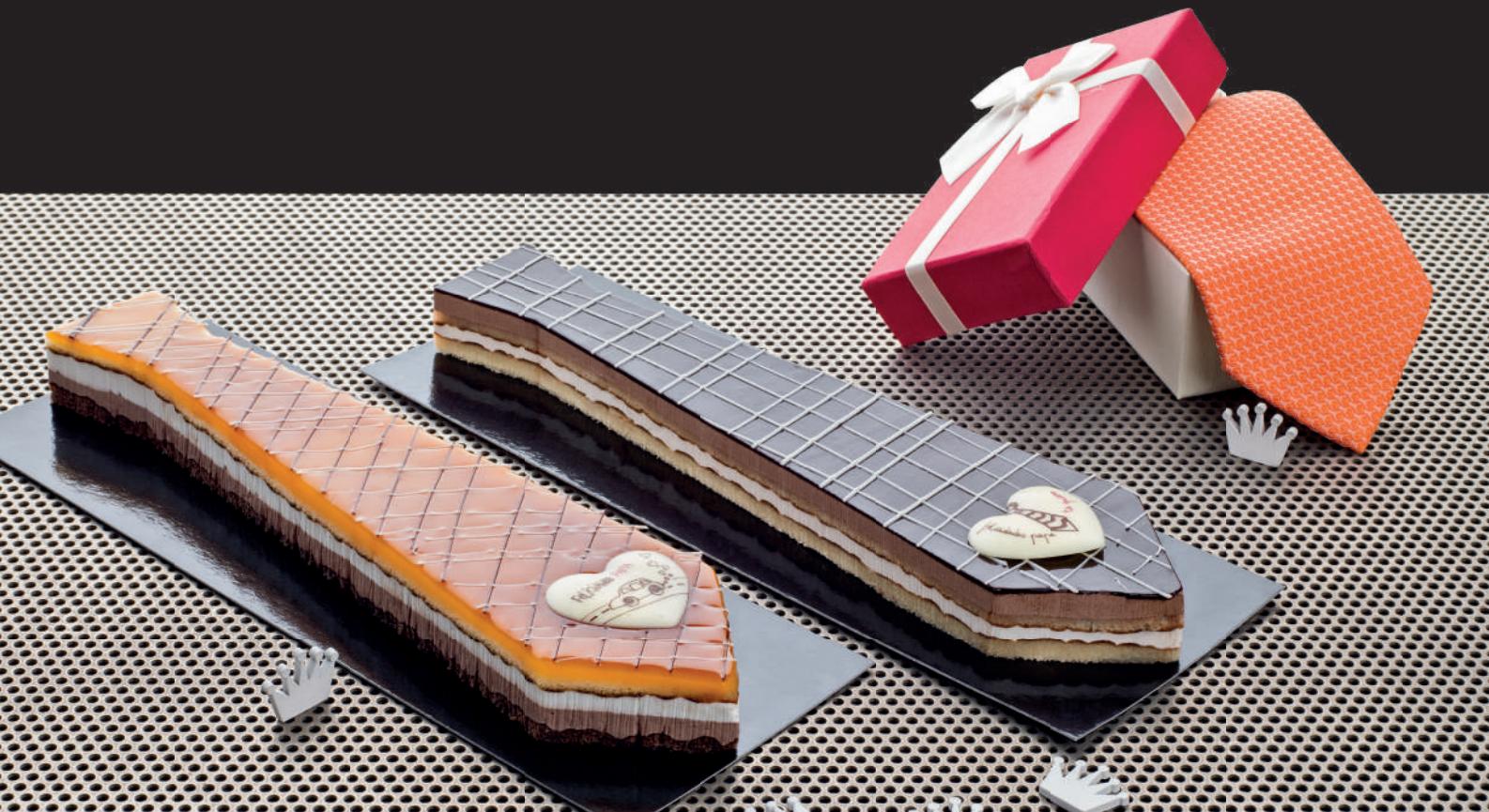


MASSINI

REF. 852

Una mezcla de nata, trufa y bizcocho que culmina en una delicada capa de yema tostada.

400 grs	1	360	30 min.



DÍA DE LA MADRE

Porque madre no hay más que una, en Horneo hemos preparado tres tartas especiales para que tus clientes puedan celebrar y agradecer con este bonito detalle a todas las mamás.

¡UNA TARTA ESPECIAL, PARA ALGUIEN MUY ESPECIAL!



839 TARTA DÍA DE LA MADRE CHOCO-NATA, 400GR.

861 TARTA DÍA DE LA MADRE SAN MARCOS, 480GR.

862 TARTA DÍA DE LA MADRE FRESA-NATA, 400GR.

CARACTERÍSTICAS Y TIEMPOS



1



336



45 min.

HALLOWEEN



BUÑUELOS

405 CREMA

407 NATA

409 CHOCO-AVELLANA



25g



1500 grs



120



60 min.



FANTASMAS CHOCO-NATA REF. 411



90 g



12



60



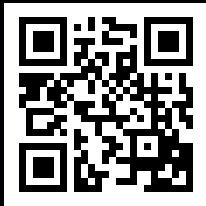
30 min.



"Tentaciones irresistibles"







ALICANTE
C/ Río Júcar 7
C.P. 03007 ALICANTE
Tel. 965 106 839
pedidos.alicante@horneo.es

MURCIA
C/ Embalse del Cenajo, nave A4
C.P. 30816 LA HOYA-LORCA
(MURCIA)
Tel. 968 481 590 Fax 968 486 120
pedidos.murcia@horneo.es

