



Catálogo

Pastelería


deliciate
DULCE OBRADOR SALADO

Descubre delíciate

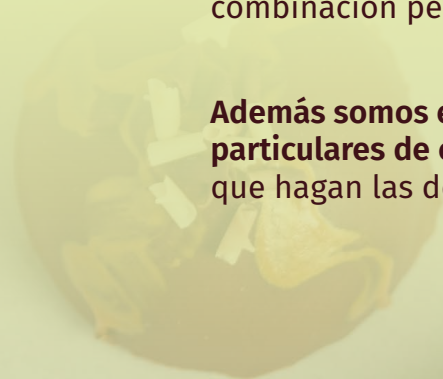
delíciate

Bienvenidos a delíciate, donde la artesanía y la innovación se fusionan en cada bocado. Estamos orgullosos de presentar nuestro catálogo de productos, que despertará su pasión por sabores únicos.

Nuestra filosofía se basa en la búsqueda constante, explorando nuevas técnicas, con combinaciones de ingredientes y presentaciones que satisfagan a nuestros clientes. Cada creación está cuidadosamente elaborada por expertos artesanos, cuyo buen hacer se refleja en cada detalle para obtener el mejor resultado.

Es innegable nuestro **compromiso con la calidad y el sabor, ya que utilizamos las mejores materias primas y técnicas para garantizar la excelencia** del producto. En delíciate queremos convertir cada ocasión en un momento especial, con la combinación perfecta de tradición y creatividad.

Además somos expertos en la personalización, adaptándonos a las necesidades particulares de cada cliente, llegando a crear productos únicos y sorprendentes que hagan las delicias del público.



Pastelería



Pequeño Formato

Sabores intensos e innovadores en nuestra pastelería adaptada a tamaños más manejables.

Muy fáciles de servir, una opción novedosa para los clientes que buscan la comodidad además del sabor.



REF: 458

De Café Bomba



Mousse de café y caramelo, cremoso de café y bizcocho genovés de chocolate.

Unidades: 4 y 15

Formatos: Pastel individual · Tarta 10 cm

REF: 530

Pastel Tentación



Mousse de fruta de la pasión y mango, mousse de chocolate blanco, merengue, bizcocho de chocolate y frutas silvestres.

Unidades: 4 y 15

Formatos: Pastel individual · Tarta 10 cm

REF: 457

Pastel Cheesecake



Mousse de queso de Philadelphia, cremoso de frambuesa y bizcocho genovés.

Unidades: 4 y 15

Formatos: Pastel individual · Tarta 10 cm

REF: 431

Pastel Tres Chocolates



Bizcocho genovés, mousse de chocolate blanco, chocolate con leche y chocolate negro.

Unidades: 4 y 15

Formatos: Pastel individual · Tarta 10 cm

REF: 531

Pastel Frambola



Mousse de chocolate blanco, bizcocho artesano de chocolate, frambuesas, mousse de frambuesa y frutas silvestres.

Unidades: 4 y 15

Formatos: Tarta 10 cm · Pastel individual

REF: 459

Pastel Ferrero



Mousse gianduja, crujiente de avellana y bizcocho genovés.

Unidades: 4 y 15

Formatos: Pastel individual · Tarta 10 cm

REF: 363

Pastel Mandarina, Pasión y Mango



Mousse de pasión y mango, trocitos de mango y bizcocho genovés.

Unidades: 15

Formatos: Pastel individual

REF: 365

Pastel Kinder



Mousse de gianduja y kinderbuena, y bizcocho genovés.

Unidades: 15

Formatos: Pastel individual

Pastel Queso de Cabra



Mousse de queso de cabra, confitura de pétalos de violeta y bizcocho genovés.

Unidades: 15

Formatos: Pastel individual

REF: 291

Pastel Sin Azúcar



Mousse de chocolate sin azúcar y frambuesas.

Unidades: 15

Formatos: Pastel individual

Pequeño Formato

REF: 326

Frutos rojos



Bizcocho artesano de chocolate negro, mousse de frutas del bosque, mermelada de frambuesa y frutos silvestres.

Unidades: 4 y 15

Formatos: Pastel individual · Tarta 10 cm

REF: 161

Reina



Bizcocho genovés, trufa, nata y yema tostada.

Unidades: 4 y 15

Formatos: Pastel individual · Tarta 10 cm

REF: 340

Repostería fina Bakery

Selva Negra: Bizcocho artesano de chocolate, nata, mermelada de cereza y frambuesa, virutas de chocolate negro y azúcar buket

Frutos Rojos: Bizcocho artesano de chocolate negro, mousse de frutas del bosque Y mermelada de frambuesa

Sacher: Bizcocho artesano de chocolate negro, mermelada de albaricoque, ganache de chocolate y mirror de chocolate

Sushi de Coco: Bizcocho genovés, crema de café, coco rallado y gelatina natural

Sushi de Trufa: Bizcocho genovés, trufa y ganache de chocolate negro

Tartaleta de Chocolate: Tartaleta de mantequilla, mermelada del albaricoque, ganache de chocolate negro y cacao

Tartaleta de Crema Tostada: Tartaleta de mantequilla, crema pastelera y gelatina natural

Petit Fours: Petit fours de chocolate blanco, mermelada de fresa, nata y bolitas crujientes de fresa

Petit Fours de Chocolate: Petit fours de chocolate negro, mermelada de albaricoque, trufa y bolitas crujientes de chocolate negro

REF: 262

Milhojas clásico



Masa de hojaldre artesano, crema pastelera, nata, yema tostada y gelatina natural.

Unidades: 15

Formatos: Pastel individual · Tarta 10 cm · Ponche

REF: 322

Sacher



Bizcocho artesano de chocolate negro, mermelada de albaricoque, ganache de chocolate y mirror de chocolate.

Unidades: 4, 15

Formatos: Pastel individual · Tarta 10 cm

REF: 323

Selva Negra



Bizcocho artesano de chocolate, nata, mermelada de cereza y frambuesa, virutas de chocolate negro, azúcar buket y cacao.

Unidades: 4 y 15

Formatos: Pastel individual · Tarta 10 cm



Pastelería

deliciate
DULCE OBRADOR SALADO

Gran Formato

Presentaciones para celebrar con nuestra pastelería más tradicional, que no deja de lado propuestas novedosas.

Descubre nuestra gran variedad de tartas.



Gran Formato

REF: 522



Tarta Casera de Bolas Rosas

Bizcocho artesano de chocolate negro, mermelada de frambuesa, trufa rosa y bolitas crujientes de fresa.

Unidades: 1

Formatos: Tarta 18 cm

REF: 519



Tarta Casera de Bolas Negras

Bizcocho artesano de chocolate negro, mermelada de albaricoque, trufa negra y bolitas crujientes de chocolate negro .

Unidades: 1

Formatos: Tarta 18 cm

REF: 444



Tarta Casera de Naranja Amarga

Bizcocho artesano de naranja y confitura de naranja amarga.

Unidades: 1

Formatos: Tarta 18 cm

REF: 506



Tarta Casera de Zanahoria

Bizcocho artesano de zanahoria y extracto natural de zanahoria .

Unidades: 1

Formatos: Tarta 18 cm

REF: 558



Tarta Casera Sin azúcar

Bizcocho artesano sin azúcar.

Unidades: 1

Formatos: Tarta 18 cm

REF: 471



Tarta Casera de Piña

Bizcocho artesano de piña y mermelada de piña .

Unidades: 1

Formatos: Tarta 18 cm

REF: 446



Tarta Casera Sacher

Bizcocho de chocolate, confitura de albaricoque y trufa de chocolate.

Unidades: 1

Formatos: Tarta 18 cm

REF: 309



Tarta Infantil

Bizcocho genovés, nata, trufa, chocolate mirror y oblea personalizada.

Unidades: 1

Formatos: Tarta 18 cm · Tarta 20x30 cm

REF: 549



Tarta Sin Azúcar

Mousse de chocolate negro sin azúcar, frambuesa, glaseado de chocolate negro.

Unidades: 1

Formatos: Tarta 18 cm

REF: 443



Tarta Casera de Arándanos

Bizcocho con confitura de arándanos.

Unidades: 1

Formatos: Tarta 18 cm

REF: 510



Tarta Casera de Canela y Miel

Bizcocho artesano de canela y miel natural.

Unidades: 1

Formatos: Tarta 18 cm

REF: 465



Tarta Cheesecake

Mousse de queso, cremoso de frambuesa, bizcocho genovés y grosellas.

Unidades: 1

Formatos: Tarta 18 cm · Ponche

REF: 318



Tarta Chocolate Blanco corte

Bizcocho artesano de chocolate, ganache de chocolate, trufa blanca y trufa de chocolate negro.

Unidades: 1

Formatos: Tarta 25 cm

REF: 419



Tarta Frambola

Mousse de chocolate blanco, bizcocho artesano de chocolate, frambuesas, mousse de frambuesa y frutos silvestres.

Unidades: 1

Formatos: Tarta 18 cm

REF: 534



Tarta Kinder

Mousse de gianduja y kinderbuono, y bizcocho genovés.

Unidades: 1

Formatos: Tarta 20x30 cm · Tarta 18 cm

REF: 545



Carrotcake

Bizcocho artesano de zanahoria y mousse de queso.

Unidades: 1

Formatos: Tarta 18 cm

REF: 295



Tarta Chocolate Negro al corte

Bizcocho artesano de chocolate, ganache de chocolate, chocolate mirror y trufa de chocolate negro.

Unidades: 1

Formatos: Tarta 25 cm

REF: 354



Tarta Ferrero

Mousse gianduja, crujiente de avellana y bizcocho genovés.

Unidades: 1

Formatos: Tarta 18 cm · 20x30 cm

REF: 276



Tarta Frutos Rojos

Bizcocho artesano de chocolate negro, mousse de frutas del bosque, mermelada de frambuesa y frutos silvestres.

Unidades: 1

Formatos: Tarta 18 cm · Tarta 20x30 cm · Ponche

REF: 355



Tarta de Mandarina, Pasión y Mango

Mousse de pasión y mango, trocitos de mango y bizcocho genovés.

Unidades: 1

Formatos: Tarta 18 cm

REF: 442

Tarta de Manzana al Corte



Bizcocho artesano de manzana, gelatina natural y manzana.

Unidades: 1

Formatos: Tarta 25 cm

REF: 542

Tarta de Queso al Corte



Queso philadelphia, mermelada de frambuesa y gelatina natural.

Unidades: 1

Formatos: Tarta 25 cm

REF: 162

Tarta Reina



Bizcocho genovés, trufa, nata y yema tostada.

Unidades: 1

Formatos: Tarta 20x20 cm · Tarta 20x30 cm · Ponche

REF: 183

Tarta Selva Negra



Bizcocho artesano de chocolate, nata, mermelada de cereza y frambuesa, virutas de chocolate negro, azúcar buket y cacao.

Unidades: 1

Formatos: Tarta 20x20 cm · Tarta 20x30 cm · Ponche

REF: 211

Tarta Tiramisú



Bizcocho saboyardi, mousse de queso mascarpone, jarabe de café y cacao.

Unidades: 1

Formatos: Tarta 18 cm · Tarta 10x10 cm · Tarta 20x30 cm

REF: 182

Tarta Oreo



Bizcocho artesano de chocolate negro, mousse de queso, vainilla y galletas oreo.

Unidades: 1

Formatos: Tarta 18 cm

REF: 544

Tarta Red Velvet



Bizcocho artesano de chocolate rojo y mousse de queso philadelphia.

Unidades: 1

Formatos: Tarta 18 cm · Tarta 20x30 cm

REF: 176

Tarta Sacher



Bizcocho artesano de chocolate negro, mermelada de albaricoque, ganache de chocolate y mirror de chocolate.

Unidades: 1

Formatos: Tarta 20x20 cm · Tarta 20x30 cm · Ponche

REF: 472

Tarta Tentación



Mousse de fruta de la pasión y mango, mousse de chocolate blanco, merengue, bizcocho de chocolate y frutas silvestres.

Unidades: 1

Formatos: Tarta 18 cm

REF: 252

Tarta Tres Chocolates



Bizcocho genovés; mousse de chocolate blanco, chocolate con leche y chocolate negro.

Unidades: 1

Formatos: Tarta 18 cm · Tarta 20x30 cm

Gran Formato

REF: 334

Brazo de Trufa



Bizcocho natural relleno de trufa, bañado en chocolate.

Unidades: 2

Formatos: 28x11 cm

REF: 338

Brazo de Nata y Yema



Bizcocho natural relleno de nata, yema tostada y azúcar, decorado con chocolate con leche.

Unidades: 2

Formatos: 28x11 cm

REF: 620

Tarta Vegana de Albaricoque



Galleta vegana de canela, nata vegana, mousse de queso vegano y confitura de albaricoque.

Unidades: 4

Formatos: Tarta 10x10 cm

REF: 619

Tarta Vegana de Frambuesa



Galleta vegana de canela, nata vegana, mousse de queso vegano y confitura de frambuesa.

Unidades: 4

Formatos: Tarta 10x10 cm



Bollería


DULCE OBRADOR SALADO

Los mejores hojaldres, elaborados artesanalmente por nuestro maestros pasteleros, hechos con dedicación y cariño para conseguir un producto de calidad, las mejores margarinas (sin grasas trans), mantequillas, chocolates y rellenos. Hacen que nuestro productos sean de una alta calidad, con rellenos abundantes y deliciosos. Tanto en dulce como en salado notará la diferencia.



REF: 398

Bocaditos de nata



Masa choux, nata y azúcar buket.

Unidades: 25 a 28

Peso aproximado: 1.600 g

REF: 399

Bocaditos de trufa



Masa choux, trufa y ganache de chocolate negro.

Unidades: 25 a 28

Peso aproximado: 1.600 g

REF: 385

Cristinas de nata



Brioche extra esponjoso, nata, crema pastelera, coco y azúcar buket.

Unidades: 9

REF: 508

Palmera Artesana



Masa de hojaldre artesana.

Unidades: 12

Formatos: Palmera y Superpalmera

REF: 517

Palmera de Chocolate Blanco



Masa de hojaldre artesana y chocolate blanco.

Unidades: 12

Formatos: Palmera y Superpalmera

REF: 585

Palmera de Chocolate con Leche



Masa de hojaldre artesana y chocolate con leche.

Unidades: 12

Formatos: Palmera y Superpalmera

REF: 484

Palmera de Chocolate Negro



Masa de hojaldre artesana y chocolate negro.

Unidades: 12

Formatos: Palmera y Superpalmera

REF: 485

Palmera de Coco



Masa de hojaldre artesana, crema de mantequilla y coco rallado.

Unidades: 12

Formatos: Palmera y Superpalmera

REF: 493

Palmera Glaseada



Masa de hojaldre artesana, yema y glaseado de azúcar glas.

Unidades: 8

Formatos: Palmera y Superpalmera

REF: 594

Superpalmera Personalizada



Palmera gigante de masa de hojaldre artesana, disponible en todos los sabores y personalizada al gusto.

Unidades: 1

Formatos: Superpalmera

REF: 581

Bizcocho plancha



Masa de bizcocho artesano, mermelada de fresa, crema pastelera y chocolate blanco.

Unidades: 1

Formatos: 2.200 g

REF: 421

Muffin Carrotcake



Masa artesana de zanahoria, queso fresco, chocochunk blanco y chocolate blanco.

Unidades: 16

REF: 414

Muffin de Fresa



Masa artesana natural, mermelada de fresa, chocochunk blanco y bolitas crujientes de fresa.

Unidades: 16

REF: 600

Muffin de Nutella



Masa artesana natural, nutella, chocochunk blanco y bolitas crujientes de chocolate blanco.

Unidades: 16

REF: 238

Pastel Hojaldre y Manzana



Masa de hojaldre artesana, crema pastelera, manzana y gelatina de manzana.

Unidades: 15

Formatos: Pastel individual

REF: 589

Strudel Manzana



Masa de hojaldre artesana, relleno con manzana asada casera, decorado con azúcar.

REF: 415

Muffin de Chocolate



Masa artesana de chocolate negro, chocochunk negro y ganache de chocolate negro.

Unidades: 16

REF: 417

Muffin Red Velvet



Masa artesana de terciopelo rojo, queso fresco, chocochun blanco y chocolate blanco.

Unidades: 16

REF: 418

Muffin Sin Azúcar



Masa artesana de chocolate negro sin azúcar y ganache de chocolate negro sin azúcar.

Unidades: 16



REF: 595

Tartaleta Nutella



Masa de hojaldre artesana, rellena con Nutella, decorada con azúcar.

Unidades: 24

Formatos: Producto para hornear

REF: 598

Tartaleta Carne Mechada



Masa de hojaldre artesana, rellena de carne mechada.

Unidades: 24

Formatos: Producto para hornear

REF: 625

Empanada de Pollo Barbacoa



Masa de hojaldre artesana, rellena de pisto, cebolla, pimienta, pollo barbacoa, salsa barbacoa y queso mozzarella.

Unidades: 2

Formatos: Producto para hornear

REF: 470

Empanada de Atún



Masa de hojaldre artesana, relleno de pisto y atún.

Unidades: 2

Formatos: Producto para hornear

REF: 490

Cookies de chocolate

Masa de galleta artesana de chocolate con choco-chunk negro 70%.

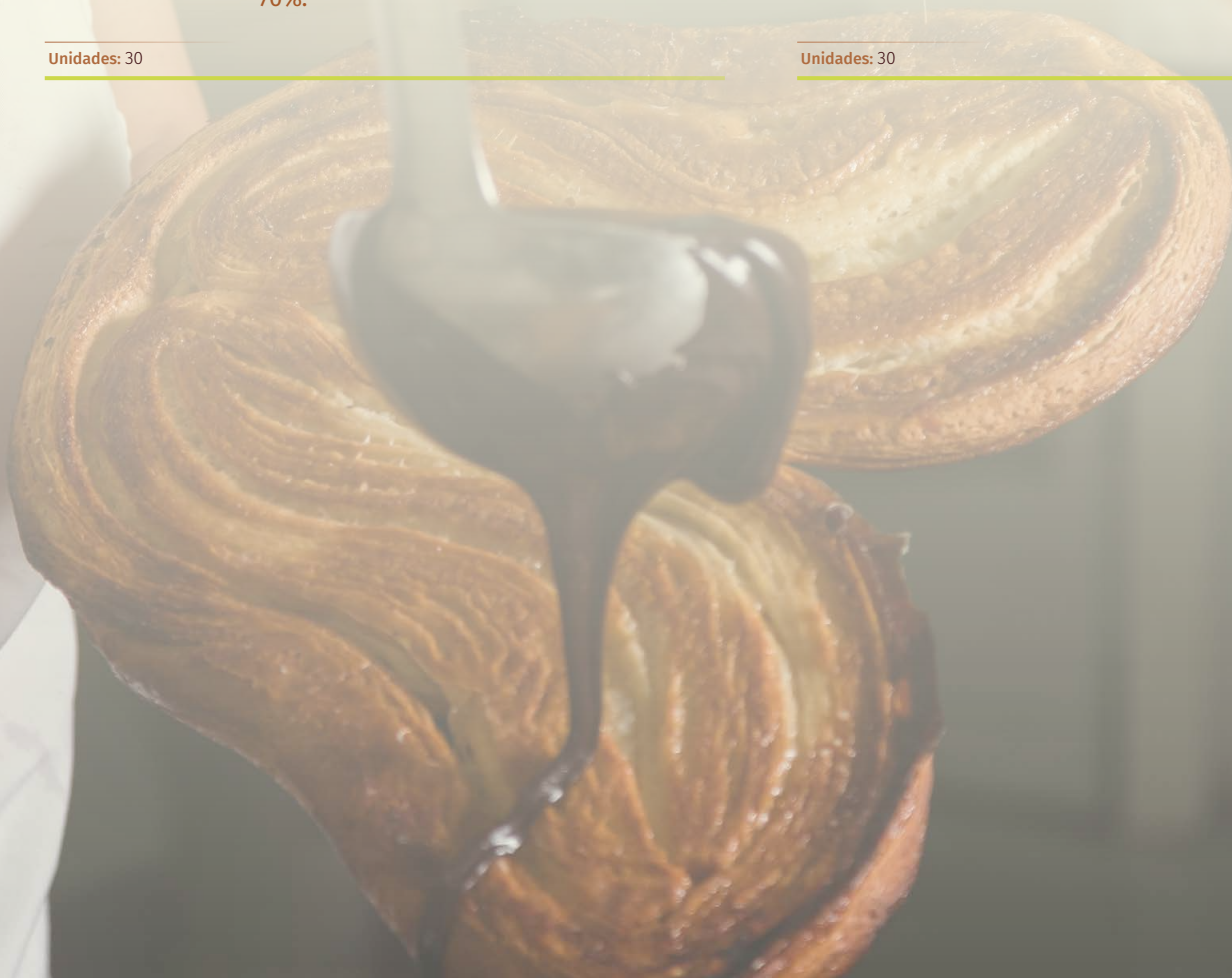
Unidades: 30

REF: 626

Cookies naturales

Masa de galleta artesana natural con choco-chunk negro 70%.

Unidades: 30



Especiales


DULCE OBRADOR SALADO

Preparaciones para eventos especiales, celebraciones y festividades.

Elaboramos los postres de todas las festividades siguiendo la tradición y aportando nuestro saber hacer para que el resultado final sea espectacular. La mejor elaboración artesana y la selección de materias primas hacen sentirnos orgullosos de lo que hacemos.



REF: 15x20 cm - 250
10x10 cm - 408
Pastel - 596

Lanzón de San Jorge

Bizcocho genovés, nata, yema, crema de turrón de almendras con nata, Licor 43 y ganache de chocolate negro.



Unidades: 1, 4 y 15

Formatos: Pastel individual · Tarta 10 cm · Tarta 18x20 cm

REF: Pequeño - 560
Grande - 559

Panettone

Panettone artesano de chocolate, naranja y miel.



Unidades: X

Formatos: Pequeño 500gr · Grande 750gr

REF: 489

Torrijas



Brioche extraesponjoso, leche, canela, azúcar, pasta de naranja y huevo.

Unidades: 24

REF: 20x20 cm - 593
10x10 cm - 344
Pastel - 361

Tarta de Limón

Bizcocho artesano natural, mousse de limón, mermelada de limón, gelatina natural y lima.



Unidades: 1, 4 y 15

Formatos: Tarta 10x10 cm · Tarta 20x20 cm · Pastel individual




deliciate
DULCE OBRADOR SALADO

Obrador Deliciate S.L.

Polígono Empresarium

C/ Enebro 10, Nave 15 · 50720 · La Cartuja Baja, Zaragoza

Tel. 976 10 15 39 · Fax 876 26 29 74

info@deliciate.com