



POSTRES Y TARTAS *Gourmet*

*"Tradición, creatividad, sabor y
frescura.
Déjate tentar por la repostería
inspirada durante 5 generaciones"*



PRODESCO

ALTA RESTAURACIÓN

pomone



Artesanos pasteleros franceses
desde 1890

“Selección de postres y tartas individuales para hostelería 100% artesanales”

COULANT DE CHOCOLATE NEGRO (100% Mantequilla)

 
100 grs | **70mm**

Caja 18 unidades
Marca: LUNIOS **Ref: 1423**

Preparación:
Sacar el producto congelado de su envase. Calentar en horno microondas alrededor de 40 segundos a 800w
Conservación: -18° C

~~35'10~~
1'95/ud



COULANT DE CHOCOLATE NEGRO (100% Sin Gluten)

 
120 grs | **70mm**

Caja 18 unidades
Marca: POMONE **Ref: 1424**

Preparación:
Sacar el producto congelado de su envase. Calentar en horno microondas alrededor de 40 segundos a 800w
Conservación: -18° C

~~35'82~~
1'99/ud



TARTA TATIN (Manzana caramelizada sobre pasta brisa)

 
120 grs | **100mm**

Caja 20 unidades
Marca: POMONE **Ref: 1425**

Preparación:
Sacar el producto congelado de su envase. Calentar el producto congelado en un horno a 200°C durante 10 a 15 minutos O en un horno microondas durante un minuto y medio a 800w
Conservación: -18° C

~~26'00~~
1'30/ud



TARTA FINA MANZANA (Con hojaldre 100% mantequilla)

 
120 grs | **140 mm**

Caja 24 unidades
Marca: POMONE **Ref: 1426**

Preparación:
Sacar el producto congelado de su envase. Calentar el producto congelado en un horno a 210°C durante 10 a 15 minutos
Conservación: -18° C

~~51'60~~
2'15/ud




(*)Venta por cajas completas

PRODESCO
ALTA RESTAURACIÓN

 @prodescosa

C/Sierra Morena, 17 · A.E. Andalucía. 28320.
Pinto. Madrid Tel: 91 890 30 11

 633 51 41 67 · 691 01 93 27 · 633 42 75 98 · 622 73 95 09
pedidos@grupoprodesco.com · www.grupoprodesco.com