


## Línea **Pastelería**


Toda la línea de pastelería, se presenta cruda prefermentada.  
Las facturas rellenas, cuentan con la cantidad de dulce  
suficiente para satisfacer el gusto del consumidor.


### Pastelería **Premium**




#### **Medialuna de manteca dulce**

 55 grs.


 100 u.


 50 - 60 min.


 16 minutos a 170°



#### **Medialuna de manteca salada**

 55 grs.

 150 u.


 50 - 60 min.


 16 minutos a 170°



#### **Medialuna de grasa**

 48 grs.


 112 u.

 50 - 60 min.


 16 minutos a 170°




### Criollito Cordobés

 55 grs.


 100 u.


 50 - 60 min.


 16 minutos a 170°




### Sacramento Dulce

 55 grs.


 108 u.


 50 - 60 min.


 16 minutos a 170°




### Sacramento Relleno Membrillo

 70/75 grs.


 120 u.

 50 - 60 min.


 16 minutos a 170°



### Caracol Frambuesa

 70/75 grs.


 100 u.


 50 - 60 min.


 16 minutos a 170°



### Caracol Manzana y Canela

 70/75 grs.

 100 u.


 50 - 60 min.


 16 minutos a 170°



### Librito de Dulce de Leche

 60 grs.


 100 u.


 50 - 60 min.


 16 minutos a 170°



### Circular Combinado

 70/75 grs.


 105 u.


 50 - 60 min.


 16 minutos a 170°




### Trencito con Pastelera

 70 grs.


 108 u.


 50 - 60 min.


 16 minutos a 170°




### Trencito con Membrillo

 70 grs.

 108 u.


 50 - 60 min.


 16 minutos a 170°


## Pastelería Hotel




### Medialuna de Manteca Hotel

 45 grs.


 210 u.


 50 - 60 min.


 16 minutos a 170°



### Tortilla Tucumana

 70 grs.

 144 u.

 50 - 60 min.


 16 minutos a 170°




## Pastelería Artesanal




### Pan de chocolate

-  100 grs.


---

-  30 u.

---


-  50 - 60 min.

---


-  16 minutos a 170°




### Roll de canela

-  100 grs.


---

-  30 u.

---


-  50 - 60 min.

---


-  16 minutos a 170°




### Chipá

-  20 grs.


---

-  60 u.

---


-  50 - 60 min.

---


-  3 minutos a 200°




### Croissant premium

-  135 grs.


---

-  72 u.

---


-  50 - 60 min.

---


-  16 minutos a 170°




### Croissant francés

-  95 grs.


---

-  30 u.

---

-  50 - 60 min.

---

-  16 minutos a 170°



## Muffins

 115/125 grs. | 
  24 u. | 
  30 min.



**Muffin Chocolate con Chips**



**Muffin Vainilla con Dulce de leche**



**Muffin Vainilla con dulce de Frambuesa**



**Muffin Vainilla con dulce de Manzana**



**Muffin Chocolate con Dulce de leche**





**Muffin Red Velvet**



**Muffin Pistacho con crema de pistacho**



**Mini Muffin Vainilla con dulce de leche**

 60 grs. | 
  35 u.



### Surtido 1

Chocolate con chips  
Vainilla con Dulce de Leche

  
24 u.

### Surtido 2

Chocolate con Dulce de leche  
Vainilla con Frambuesa  
Vainilla con Manzana

  
24 u.