

Delicias Argentinas

CATÁLOGO DE
PRODUCTOS



www.deliciasargentinas.com.ar



ALIADOS DE LOS QUE COCINAN CON PASIÓN

Distribuimos productos congelados de alta calidad, pensados para facilitar el trabajo diario sin resignar sabor, textura ni frescura.

Nuestra propuesta combina tradición artesanal, procesos confiables y materias primas seleccionadas, acompañando a profesionales gastronómicos en cada servicio.

Referencias



Peso x unidad



Unidades x caja



Tiempo de horneado



Tiempo de descongelado




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.




Línea **Panificados**


Elaborados con recetas tradicionales y procesos controlados que garantizan uniformidad, rendimiento y excelente sabor. Ideales para acompañar comidas, sandwiches o servicios gastronómicos de alta rotación, con la practicidad del producto congelado y la calidad del pan recién horneado.


Pan **de mesa**



Migñon

 28 grs.


 8 kg.


 15 min.


 5 minutos a 220°



Migñon de salvado

 28 grs.

 8 kg.


 15 min.


 5 minutos a 220°




Panecillo de manteca

 40 grs.

 8 kg.


 15 min.

 5 minutos a 220°




Panecillo de salvado

 40 grs.

 8 kg.


 15 min.


 5 minutos a 220°




Panecillo de orégano

 40 grs.

 8 kg.


 15 min.


 5 minutos a 220°


Pan de campo



Cruz de campo

 170/180 grs.

 40 u.


 25 min.

 5 minutos a 220°



Pan de campo mediano

 240 grs.


 20 u.

 25 min.


 5 minutos a 220°




Supercampo

 1400 grs.

 6 u.

 30/40 min.


 Tostar la rodaja a gusto.




Pan de molde




Caserito brioche entero

 700/750 grs.


 4 u.

 30/40 min.


 Tostar la rodaja a gusto.



Caserito blanco rústico cortado


 700/750 grs.

 4 u.


 Tostar la rodaja a gusto.



Caserito de salvado cortado


 700/750 grs.

 4 u.


 Tostar la rodaja a gusto.



Caserito multicereal cortado

 700/750 grs.


 4 u.

 Tostar la rodaja a gusto.






**Rectangular
Rústico
Cortado**


 700/750 grs.

 4 u.


 Tostar la rodaja
a gusto.



**Rectangular
Multicereal
Cortado**


 700/750 grs.

 4 u.


 Tostar la rodaja
a gusto.



**Rectangular Brioche
con Pasas y Nuez
Cortado**

 700/750 grs.


 4 u.

 Tostar la rodaja
a gusto.

Pan de **Sandwichería Tradicional**



**Baguetín
rústico**

 110/120 grs.


 40 u.

 25 min.


 5 minutos a 220°



**Baguetín de
salvado**

 110/120 grs.


 40 u.

 25 min.


 5 minutos a 220°



Flautón

 110/120 grs.

 40 u.

 25 min.


 5 minutos a 220°



Pan de Lomo grande

 140 grs.

 20 u.


 30 min.



Pan de Lomo francés


 140 grs.

 20 u.


 30 min.



Pebete


 130 grs.

 40 u.

 30 min.



Focaccia de Romero y Sal

 1800 grs.


 2 u.

 60 min.




Pan árabe

 50 grs.

 16 cm.

 40 u.


 15/20 min.





Pan de Sandwichería Gourmet



Bagel con sésamo


 90/100 grs.


 32 u.


 30 min.



Bagel multicereal


 90/100 grs.

 32 u.

 30 min.



Flautón de queso

 110/120 grs.


 40 u.

 25 min.


 5 minutos a 220°



Ciabatta de Manteca

 110/120 grs.


 40 u.

 25 min.


 5 minutos a 220°



Ciabatta de Oliva

 110/120 grs.


 40 u.

 25 min.


 5 minutos a 220°



Ciabatta Multicereal

 110/120 grs.

 40 u.

 25 min.

 5 minutos a 220°



Pan de hamburguesa



Con sésamo

Chico	Grande
10 cm.	12 cm.
85 grs.	100 grs.
55 u.	40 u.
30 min.	30 min.



Gourmet

Soft chico	Grande
10 cm.	12 cm.
72/75 grs.	100 grs.
55 u.	40 u.
30 min.	30 min.



de Papa

Soft chico	Grande
10 cm.	12 cm.
72/75 grs.	100 grs.
55 u.	40 u.
30 min.	30 min.



Brioche

Soft chico	Grande
10 cm.	12 cm.
72/75 grs.	100 grs.
55 u.	40 u.
30 min.	30 min.



Premium

Chico	Grande
10 cm.	12 cm.
85 grs.	100 grs.
55 u.	40 u.
30 min.	30 min.



Queso (Grande)

12 cm.
100 grs.
40 u.
30 min.



Veggie

Remolacha (Chico)

10 cm.
85 grs.
55 u.
30 min.



Veggie

Espinaca (Chico)

10 cm.
85 grs.
55 u.
30 min.




Línea **Frutas**

IQF (Congelación Rápida Individual)

Sabor, fresca y nutrición que se congelan en el origen.
Las mejores frutas y pulpas del mercado.




Arándano


 Bolsa 1 kg.

 15 u.



Durazno

 Bolsa 1 kg.

 13 u.




Frutilla

 Bolsa 1 kg.

 13 u.



Mango


 Bolsa 1 kg.

 13 u.




Mora


 Bolsa 1 kg.

 13 u.



Ananá

 Bolsa 1 kg.

 13 u.



Frambuesa

 Bolsa 1 kg.

 10 u.



Mix Tucumano
(Frutillas, arándanos y moras)

 Bolsa 1 kg.

 15 u.



Mix Patagónico
(Frutillas, arándanos y frambuesas)


 Bolsa 1 kg.

 15 u.



Mix 4 Berries
(Frutilla, Arándano, Frambuesa y Mora)

 Bolsa 1 kg.

 15 u.



Mix Rojo
(Arándanos, frambuesas y moras)

 Bolsa 1 kg.


 15 u.

Pulpas



Palta Hass

 Bolsa 500 gr.

 *Venta sólo por caja de 20 u.*



Maracuyá sin semilla


 Bolsa 1 kg.

 14 u.



Açaí

 Bolsa 1 kg.

 10 u.



Maracuyá con semilla

 Bolsa 1 kg.

 16 u.



Lima Tahití

 Bolsa 1 kg.

 15 u.





Línea Verduras

IQF (Congelación Rápida Individual).
Sin aditivos ni conservantes. 100% Natural.



Palta en cubos

Bolsa 1 kg.

 10 u.



Cebolla

Bolsa 1 kg.

 12 u.



Choclo

Bolsa 1 kg.

 15 u.



Arveja

Bolsa 1 kg.

 15 u.



Chaucha

Bolsa 1 kg.

 13 u.



Espinaca

Bolsa 1 kg.

 12 u.



Acelga

Bolsa 900 grs.

 12 u.



Espárrago

Bolsa 1 kg.

 10 u.



Brócoli

Bolsa 500 grs.

 16 u.



Champignon

Bolsa 900 grs.





 10 u.

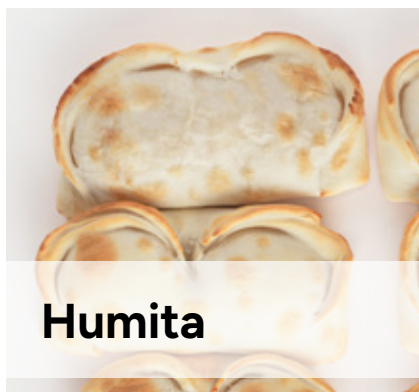


Línea **Salados**

Una línea pensada para resolver comidas con practicidad y sabor casero. Productos elaborados artesanalmente, con rellenos equilibrados y masas de excelente textura, ideales para hornos gastronómicos y servicios de alta demanda.

Empanadas artesanales

 85 grs.	 48 u.	 Directo del freezer	 10/12 minutos a 220°
---	---	---	--





Caprese



Árabe







Matambre a la pizza



Vacío con provolone

Tartas precocidas individuales

 300 grs.	 12 u.	 Directo del freezer	 10/12 minutos a 220°
--	---	---	--



Jamón y Muzzarella




Pollo




Verdura


Pizza estilo artesanal con masa madre



 610 grs.

 6 u.

 Directo del freezer

 10/12 minutos a 220°






Línea **Fritos**

Clásicos irresistibles que forman parte de la tradición pastelera argentina.
Recetas auténticas, rellenos generosos y una textura perfecta.





Churros rellenos con dulce de leche


 31 grs. |  120 u.

 8/10 minutos a 100°





Churros rellenos bañados


 40 grs. |  120 u.

 60 minutos





Donas rellenas con dulce de leche


 53 grs. |  48 u.

 60/120 minutos





Donas glaseadas (sabor cítrico)


 45 grs. |  48 u.

 60/120 minutos





Donas rellenas y bañadas de choco- late con granas


 64 grs. |  48 u.

 60/120 minutos





Donas rellenas con baño rosa y granas


 65 grs. |  48 u.

 60/120 minutos





Pastelitos hojaldre membrillo


 75 grs. |  12 u.

 60/120 minutos





Pastelitos hojaldre batata


 75 grs. |  12 u.

 60/120 minutos





Pastelitos hojaldre Dulce de Leche


 75 grs. |  12 u.

 60/120 minutos





Berlinas rellenas con dulce de leche


 57 grs. |  48 u.

 60/120 minutos



Berlinas rellenas bañadas en chocolate

 63 grs. |  48 u.

 60/120 minutos






Línea
Dulces

Elaborados con ingredientes de calidad y recetas equilibradas, estos productos dulces son ideales para acompañar cafés, meriendas y propuestas de pastelería profesional.



**Budín
Marmolado**


 En flowpack


 90 grs.

 20 u.



**Budín de Limón
con Amapola**


 En flowpack


 90 grs.

 20 u.



**Budín de Banana
con Nuez**


 En flowpack


 90 grs.

 20 u.



Brownie


 En flowpack

 70 grs.

 24 u.



Pastafrola Membrillo

 En flowpack


 100 grs.

 24 u.



Waffle clásico

 150 grs.


 72 u.

 Descongelar y tostar



Cuadrado de coco con dulce de leche


 100 grs.


 24 u.

 Descongelar y tostar



Cookie sandwich Vainilla con mousse de chocolate


 80 grs.

 36 u.

 Descongelar y
consumir frío.



Cookie sandwich Chocolate con mousse de dulce de leche

 80 grs.


 36 u.

 Descongelar y
consumir frío.




Volcán de Chocolate

 100 grs.

 22 u.

 15 minutos a 190°

Delicias Argentinas

pedidos@deliciasargentinas.com.ar  351 646 3667

Mayor Fco. de Arteaga 2633, Córdoba  @deliciasarg.ok

www.deliciasargentinas.com.ar

