

Pastelino

Panificación Ultracongelada

PASTELINO S.A.

PLANTA INDUSTRIAL:

Rancagua 4875

B° Liceo III · Cba · Argentina

+54 9 3516 19 1978

ventas@pastelinocba.com.ar

www.pastelinocba.com.ar



INOCUIDAD
ALIMENTARIA
MAGCP

DCDAB P 015/11
IRAM NM 123-2010



INOCUIDAD
ALIMENTARIA
BPM

DCDAB P 012/11
IRAM NM 224-2010



Rejilla con mermelada de membrillo

Masa de hojaldre, rellena y cubierta con una fina capa de masa en forma de rejilla.

Disponibles rellenas c crema pastelera, membrillo y frutos del bosque.

Hojaldre



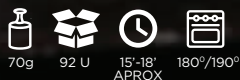
Tartina "Vol-au-vent"

Realizada con masa de hojaldre. Posee un desarrollo en altura generoso para rellenar tanto de dulce como de salado.



Strudel

Masa de hojaldre trenzada y rellena con mermelada de manzana





Pañuelito relleno con crema pastelera

Masa receta danesa hecha con manteca y ranurada para ver su relleno.

Danesea



50g



135 U



15'-18' APROX



180°/190°

Caracol con granas de chocolate

Masa receta danesa con manteca y con trozos de chocolate puro mezclado en la masa



50g



96 U



15'-18' APROX



180°/190°

Palmerita

Hechas con manteca y rociadas con azúcar para lograr la textura crocante luego de la cocción. Tamaño mediano.



22g



180 U



15'c/lado APROX



180°/190°



Bolsillito relleno de mermelada de membrillo

Masa receta danesa hecha con manteca y ranurada para ver el relleno



50g



135 U



15'-18' APROX



180°/190°



Pan de campo

Pan elaborado con grasa refinada Premiun. De sabor artesanal ideal para picadas y comidas.



Pan de campo con semillas

Pan elaborado con grasa refinada Premium y semillas



Pan de campo salvado

Pan elaborado con harina integral 100% salvado puro.



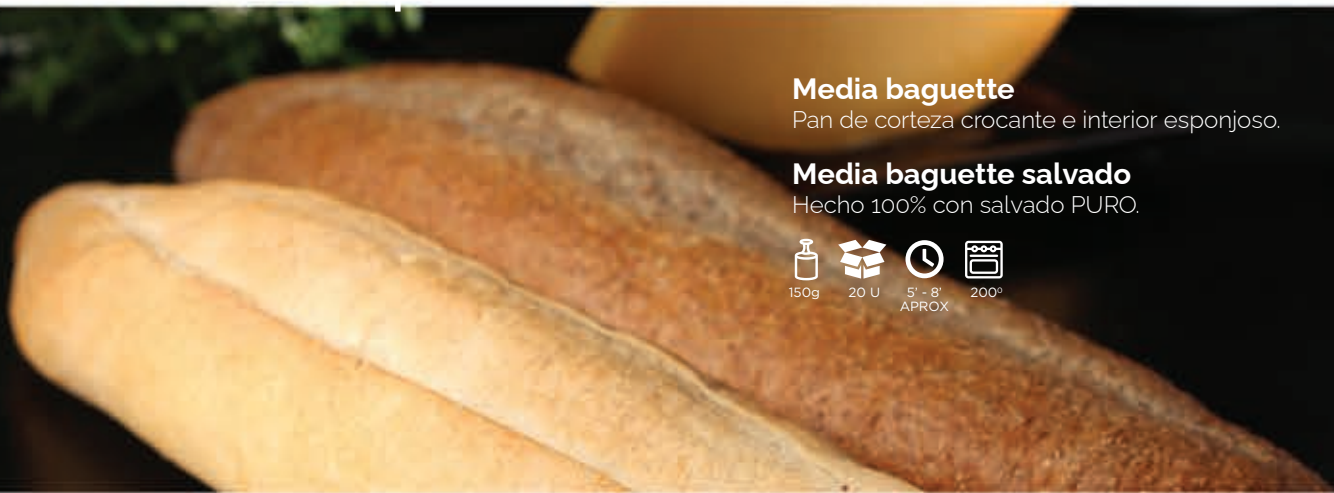
Panes pre-cocidos

Media baguette

Pan de corteza crocante e interior esponjoso.

Media baguette salvado

Hecho 100% con salvado PURO.



Bollito con manteca

Bollito con salvado

Bollito saborizados

Panes individuales, ideales para servir en la mesa. Con distintas combinaciones de sabores.



Criollo cuadrado

Masa de hojaldre de generoso tamaño y miga en el centro.



50g



140 U



15'-18'

APROX



180°/190°



Criollos



Criollo redondo

Masa de hojaldre de generoso tamaño y miga en el centro.



50g



150 U



15'-18'

APROX



180°/190°



Criollo con semillas

Masa de hojaldre elaborada con harina integral y semillas de lino, chia, sésamo y amapola.



50g



140 U



15'-18'

APROX



180°/190°



Mini Criollo

Masa de hojaldre con presentación ideal para la venta por kilo.



35g



185 U



15'-18'

APROX



180°/190°



Croissant

A base de manteca, es un producto de gran volumen y textura ligera y aireada. Una masa versátil que se pueden disfrutar de diferentes maneras, con dulce o salado.



Vigilante

Tradicional vigilante recto. Elaborado a base de manteca. No incluye decoración.



Croissant Francés

Masa suave y tierna de gran volumen, con un interior esponjoso y una corteza exterior ligeramente crujiente. Al morderla, se siente ligera y aireada.



Medialunas

Medialuna con manteca

A base de manteca premium, tiene un sabor dulce y delicado, con un toque de manteca que le da su característico aroma.



Medialuna dulce

Medialuna dulce elaborada a base de margarina.

Medialuna salada

Medialuna salada elaborada a base de manteca PREMIUN.



Medialuna light reducida en calorías.

Medialuna light reducida en calorías, valor calórico aproximado 140 kcal menos que una medialuna tradicional.

Medialuna con grasa

Reconocida como "la porteña", está elaborada con grasas refinadas de primera calidad, otorgando un crocante de aspecto delicado.

