



PFALZGRAF



TENTADORAS GOLOSINAS 2019



PASTELES SUPREMOS Y TARTAS DE FRUTAS

NUEVO



TARTA DE QUESO CON SELVA NEGRA

Sofisticada y deliciosa: Un relleno de queso cremoso de chocolate. Mezclado con la crema se encuentran unas galletas de chocolate desmenuzadas y en la base una mermelada de cerezas. La tarta está cubierta con chocolate rallado.

Artículo N°	Tamaño	Peso	Corte	Porción	Contenido/caja
202	ø 24 cm	1.700 g	Porción	12	6

NUEVO



TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS

Una sabrosa combinación de un relleno de nata con queso y recubierta una jugosa mermelada de arándanos silvestres. La base de la tarta está hecha de galletas.

Artículo N°	Tamaño	Peso	Corte	Porción	Contenido/caja
205	ø 24 cm	1.700 g	Porción	12	6



TARTA DE QUESO

Una clásica tarta alemana de queso. Una deliciosa mezcla de pastel de queso fresco y requesón que cubre una base quebrada. Una delicia con cada bocado.

Artículo N°	Tamaño	Peso	Corte	Porción	Contenido/caja
9105	ø 28 cm	2.000 g	Porción	12	4



TARTA DE FRESA

Una base de masa quebrada de mantequilla con deliciosas fresas y rellena con una crema de pudín de yogur. La tarta se termina con un glaseado de gelatina y avellanas picada.

Artículo N°	Tamaño	Peso	Corte	Porción	Contenido/caja
163	ø 28 cm	1.650 g	Porción	12	4



TARTA DE MANZANA GOURMET

Magníficamente deliciosa gracias a su alto contenido de manzana (70%). La tarta de gourmet manzana brilla con una selección de trozos frescos y crujientes de manzanas, colocados a mano en una base quebrada y ligeramente esparcidos con copos de almendras y canela.

Artículo N°	Tamaño	Peso	Corte	Porción	Contenido/caja
203	ø 28 cm	2.250 g	Porción	12	4



TARTA DE PERA Y YOGUR

Bizcocho cubierto de deliciosa crema de yogur y rodajas de pera jugosa. La tarta está espolvoreada con una decoración de cacao en polvo y terminado con un glaseado de gelatina. ¡Un dulce manjar!

Artículo N°	Tamaño	Peso	Corte	Porción	Contenido/caja
223	ø 28 cm	1.400 g	Porción	12	4



TARTA DE NUECES Y ZANAHORIA

Zanahorias frescas y las avellanas molidas se combinan en un jugoso bizcocho y transforman este popular clásico en una delicia. La tarta está cubierta de Chocolate blanco glaseado y zanahorias de mazapán para decorar y personalizar la tarta.

Artículo N°	Tamaño	Peso	Corte	Porción	Contenido/caja
107	ø 28 cm	1.400 g	Porción	12	4



TARTAS DE NATAS EXQUISITAS. MARAVILLOSAS PORCIONES DE NATA



TARTA DE FRUTO DEL BOSQUE

Una capa de bizcocho esponjosa, ligera y oscura sobre una base crujiente, intercalada con nata de vainilla, recubierta con una mezcla de grosellas rojas y negras, moras, frambuesas y arándanos silvestres. La tarta esta glaseada con gelatina y decorada con almendras tostadas y picadas.

Artículo N°	Tamaño	Peso	Corte	Porción	Contenido/caja
240	ø 28 cm	2.050 g	Sin Porcionar	Aprox. 14	4



TARTA ORIGINAL DE SELVA NEGRA

Uno de los pasteles más populares: Este clásico está hecho de nata fresca, succulentas cerezas y licor de kirsch entre las capas delicadas de plancha de chocolate. Con su estilo original con una cúpula de nata y decorado con viruta de chocolate.

Artículo N°	Tamaño	Peso	Corte	Porción	Contenido/caja
609	ø 28 cm	2.100 g	Porción	16	4





MÁGNIFICAS PLANCHAS EN PORCIONES



PLANCHA DE NATA CON SELVA NEGRA

Esta obra maestra está realizada con crema fresca, succulentas cerezas y licor de kirsch de la Selva Negra y delicadas capas de bizcocho de chocolate. Adornado con viruta de chocolate que se ven como si fueran realizadas a mano.

Artículo N°	Tamaño	Peso	Corte	Porción	Contenido/caja
527	25 x 38 cm	2.250 g	Porción	20	3



PLANCHA DE NATA CON MANDARINA

Dos capas de bizcocho rellenas de suave nata de vainilla. En la parte superior se extiende un generoso recubrimiento de relleno de fruta de mandarina y succulentas rodajas de mandarina y gelatina.

Artículo N°	Tamaño	Peso	Corte	Porción	Contenido/caja
533	25 x 38 cm	2.900 g	Porción	20	3



PLANCHA DE NATA CON FRAMBUESA

Esta creación está de moda, con una generosa porción de frambuesas, una suave nata de vainilla entre un chocolate y una ligera capa de bizcocho. En la parte superior está cubierta con frambuesas y glaseada con gelatina.

Artículo N°	Tamaño	Peso	Corte	Porción	Contenido/caja
536	25 x 38 cm	2.500 g	Porción	20	3



PLANCHA DE NATA CON FRESA

La rodaja de crema se rellena con nata de suero de leche fresca emparedada entre dos capas de bizcocho ligero, con una cubierta generosa de deliciosas mitades de fresa y gelatina de fruta.

Artículo N°	Tamaño	Peso	Corte	Porción	Contenido/caja
588	25 x 38 cm	2.900 g	Porción	20	3



PLANCHA DE VANILLA ESPAÑOLA CON FRAMBUESAS Y CREMA

Un trocito de cielo para personas un tanto golosas: Bizcocho salpicado de mazapán, chocolate desmenuzado y cubierto con un delicioso relleno de frambuesa con sabor a fruta y una suntuosa crema de vainilla. Decorado lujosamente con un glaseado de chocolate.

Artículo N°	Tamaño	Peso	Corte	Porción	Contenido/caja
575	25 x 38 cm	1.700 g	Porción	20	3



PLANCHA DE CREMA DE CHOCOLATE Y CEREZA

Este clásico merece un lugar de privilegio en cualquier mesa de café. Las cerezas se sumergen en una elegante combinación de un pastel de chocolate claro y oscuro, con un generoso relleno de crema de vainilla y decorado con cacao en polvo.

Artículo N°	Tamaño	Peso	Corte	Porción	Contenido/caja
528	25 x 38 cm	1.950 g	Porción	20	3



MÁGNIFICAS PLANCHAS EN PORCIONES



PLANCHA DE TARTA DE QUESO CON CRUMBLES DE CHOCOLATE

Este pastel se ve terminado como en casa. La mezcla de pastel de queso de alta calidad hecha de queso y crema agria, sobre una cama de chocolate y una masa de queso cuajado, se cubre con migajas crujiente de mantequilla de chocolate.

Artículo N°	Tamaño	Peso	Corte	Porción	Contenido/caja
539	25 x 38 cm	3.000 g	Porción	20	3



PLANCHA DE CIRUELA CON CRUMBLES DE MANTEQUILLA

Ciruelas afrutadas y una cubierta con crumbles de mantequilla crujiente, incrustadas en una base de masa de queso cuajada con una crema ligera de vainilla. La capa superior está cubierta de glaseado.

Artículo N°	Tamaño	Peso	Corte	Porción	Contenido/caja
550	25 x 38 cm	2.600 g	Porción	20	3



PLANCHA DE MANZANA CON CRUMBLES DE MANTEQUILLA

Bajo una cubierta de crumbles crujientes de mantequilla amarillos y dorados, se oculta una base de queso con un relleno de succulentas manzanas fresca y pasas. ¡Irresistible!

Artículo N°	Tamaño	Peso	Corte	Porción	Contenido/caja
572	25 x 38 cm	2.900 g	Porción	20	3



NUEVO



PLANCHA DE ARÁNDANOS CON SABOR LIMÓN

Un delicioso pastel no solo para veganos: el bizcocho con sabor a limón está cubierto con crema de vainilla y arándanos silvestres. La plancha está glaseada con gelatina.

Artículo N°	Tamaño	Peso	Corte	Porción	Contenido/caja
762	25 x 38 cm	1.900 g	Porción	24	3



PLANCHA DE CHOCOLATE Y COCO

Un festín para todos los amantes del coco: delicioso pastel de chocolate con un delicado relleno de coco. Decorado con copos de coco y glaseado con gelatina.

Artículo N°	Tamaño	Peso	Corte	Porción	Contenido/caja
460	25 x 38 cm	2.500 g	Porción	20	3



PLANCHA DE QUESO

El pastel de queso siempre ha sido altamente calificado en términos de popularidad entre los invitados. Esta tarta de queso está hecha de un relleno de un ligera crema de queso y crema agria en una base de masa de queso cuajada con crema de huevo.

Artículo N°	Tamaño	Peso	Corte	Porción	Contenido/caja
598	25 x 38 cm	2.600 g	Porción	20	3

Comercial Galleban S.L.

Calle Ebanista 5 / 35214 Telde / Tel.: 0034 928 602 112 / Fax: 0034 928 60 21 58