

GORROTXATEGI®

TARTAS individuales GOURMET



Postres Artesanos, Sugerencias



La tentación de Eva

Ebaren Tentazioa

TARTAS
GOURMET
INDIVIDUALES

Mousse de chocolate negro, aterciopelado de chocolate, sobre una pasta sablée, con un sorprendente relleno de manzanas, al diente. Decorado con una hoja de chocolate y una ramita, semejando a una manzana.

La familia Gorrotxategi, ha creado estas tartas de ración, de elaboración artesanal, utilizando las mejores materias primas, sin utilizar ni conservantes, ni colorantes y sin grasas vegetales. Especialmente indicadas, para colaborar con los mejores restauradores, poniendo la guinda a su elaborado menú.

Referencia	Código EAN 13	Peso Neto	Unidades por estuche	Estuches por caja	Caducidad
280 I	8436010068105	85 g.	12 ud.	4	360 días



INGREDIENTES: Nata, cobertura chocolate negra (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao y emulgente: lecitina de soja), leche, manzana, pasta brisa (mantequilla, harina de trigo, azúcar, yemas de huevo, levadura y sal), hojas gelatina.

ALÉRGENOS: Contiene gluten, huevos, leche y soja. Puede contener trazas de frutos secos.

- Conservación Conservar a temperatura inferior a -18°C.
- Blíster de plástico duro para evitar la condensación, conteniendo 12 unidades y en estuche de fácil apertura frontal.
- Embalaje Caja de cartón exterior conteniendo 4 estuches (48 unidades)

EL Jardín de Gari

Gariren lorategia

TARTAS
GOURMET
INDIVIDUALES

Mousse de chocolate blanco, envuelto en una fina rejilla de chocolate negro y blanco, sobre un fino bizcocho, con un corazón de trufa negra. Decorado con un abanico de chocolate negro y blanco y merengue horneado.

Referencia	Código EAN 13	Peso Neto	Unidades por estuche	Estuches por caja	Caducidad
2802	8436010068112	90 g.	12 ud.	4	360 días



- Conservación
Conservar a temperatura inferior a -18°C.
- Blíster de plástico duro para evitar la condensación, conteniendo 12 unidades y en estuche de fácil apertura frontal.
Embalaje
Caja de cartón exterior conteniendo 4 estuches (48 unidades)

INGREDIENTES: Nata, cobertura chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao, leche entera en polvo, lactosa, leche desnatada en polvo, emulgente: lecitina de soja), cobertura chocolate negro (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao y emulgente: lecitina de soja), leche, bizcocho (huevo, azúcar, harina de trigo, almidón, levadura), hojas gelatina.

ALÉRGENOS: Contiene gluten, huevos, leche y soja. Puede contener trazas de frutos secos.

La Fresa de los Vientos

Haizeetako Marrubia

TARTAS
GOURMET
INDIVIDUALES

Mousse de yogur, aterciopelado en un chocolate rosa, sobre una pasta sablée, descubriendo en su corazón un fresco néctar de fresa. Decorado con un merengue horneado y fresas.

La familia Gorrotxategi, ha creado estas tartas de ración, de elaboración artesanal, utilizando las mejores materias primas, sin utilizar ni conservantes, ni colorantes y sin grasas vegetales. Especialmente indicadas, para colaborar con los mejores restauradores, poniendo la guinda a su elaborado menú.

Referencia	Código EAN 13	Peso Neto	Unidades por estuche	Estuches por caja	Caducidad
2803	8436010068129	85 g.	12 ud.	4	360 días



INGREDIENTES: Nata, leche entera, cobertura chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao, leche entera en polvo, lactosa, leche desnatada en polvo, emulgente: lecitina de soja), yogur natural (leche desnatada en polvo, yogur natural y ácido láctico), pasta brisa (manteca, harina, azúcar, yemas de huevo, levadura y sal), relleno de fresa (azúcar, jarabe de glucosa, agua, zumo de manzana, ácido cítrico, zumo de uva y aroma natural de fresa), fresas y hojas de gelatina.

ALÉRGENOS: Contiene gluten, huevos, leche y soja. Puede contener trazas de frutos secos.

- Conservación Conservar a temperatura inferior a -18°C.
- Blíster de plástico duro para evitar la condensación, conteniendo 12 unidades y en estuche de fácil apertura frontal.
- Embalaje Caja de cartón exterior conteniendo 4 estuches (48 unidades)

El Misterio de la Luna

llargaren Misterioa

TARTAS
GOURMET
INDIVIDUALES

Mousse de queso fresco, rodeado con una exquisita capa de chocolate blanco, sobre un fino bizcocho, surgiendo de su interior, un puré de frutos rojos. Decorado con un medallón de frutas del bosque.

Referencia	Código EAN 13	Peso Neto	Unidades por estuche	Estuches por caja	Caducidad
2804	8436010068136	65 g.	12 ud.	4	360 días



- Conservación
Conservar a temperatura inferior a -18°C.
- Blíster de plástico duro para evitar la condensación, conteniendo 12 unidades y en estuche de fácil apertura frontal.
- Embalaje
Caja de cartón exterior conteniendo 4 estuches (48 unidades)

INGREDIENTES: Nata, queso (leche, nata entera, proteína de suero, sal, fermentos lácticos), azúcar, leche, yema, puré de frutos rojos, puré de cassis, huevo, harina de trigo, aceite oliva, vainilla natural, chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao, leche, emulgente: lecitina de soja y vainilla), puré de frambuesa, almendra con piel, hojas de gelatina, agua, levadura, zumo limón natural, pectina, ralladura de limón, canela molida.

ALÉRGENOS: Contiene gluten, huevos, leche y soja. Puede contener trazas de frutos secos.

XAXU

Pastelito noble, de almendra, azúcar, huevos y yema mol, con un crujiente glaseado, que se elabora desde el siglo XIX.



XAXU HOSTELERIA

Referencia	Código EAN 13	Peso Neto	Unidades por estuche	Estuches por caja	Caducidad
5038	8436010067504	1440 g.	48 ud.	4	150 días

Sugerencia de presentación 1 ración

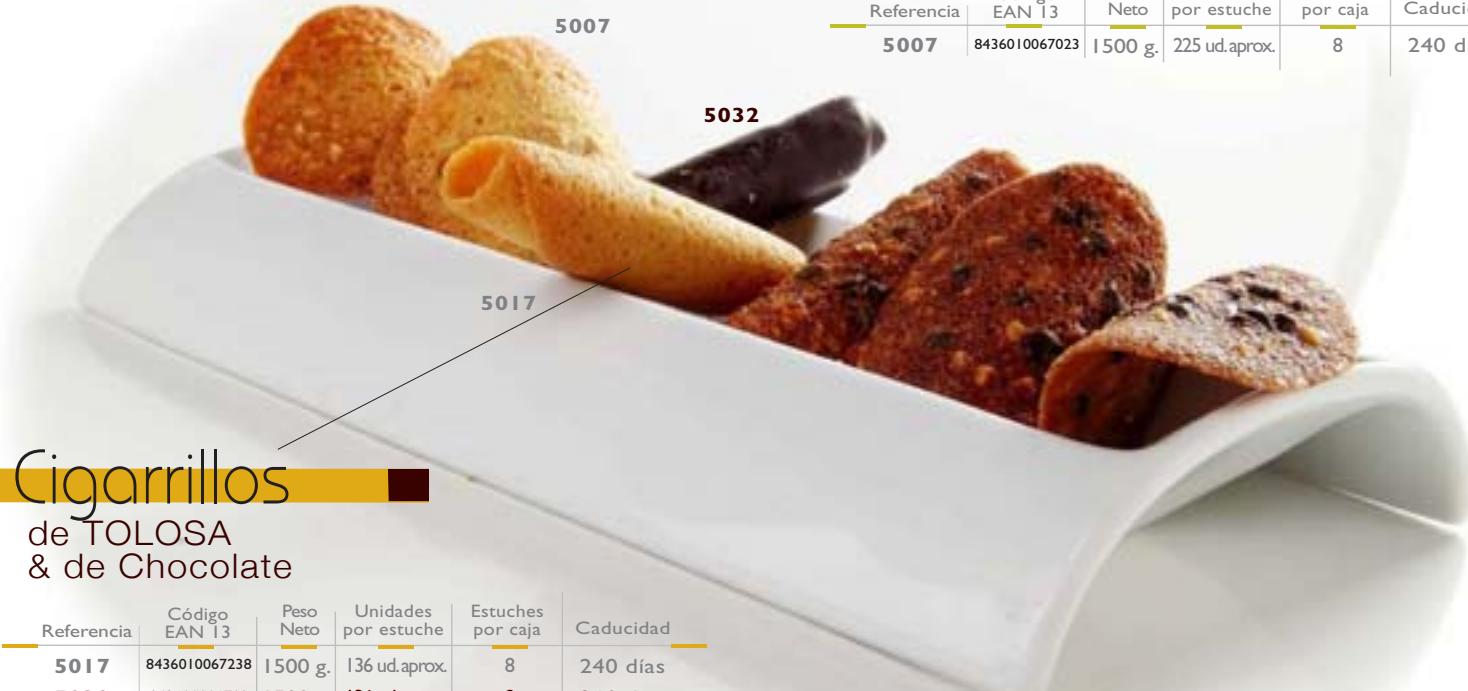
Consumo: Se acompaña muy bien, en los postres con un queso de media curación o queso azul y mermelada de tomate o similar, o simplemente sólo, con vino dulce tipo Pedro Ximenez.



Finas tejas, pequeñas, tiernas y delicadas, con un sabor exquisito a mantequilla y almendra, siguiendo las nuevas tendencias gastronómicas.

■ TEJAS GOURMET de TOLOSA

Referencia	Código EAN 13	Peso Neto	Unidades por estuche	Estuches por caja	Caducidad
5007	8436010067023	1500 g.	225 ud.aprox.	8	240 días



Cigarrillos de TOLOSA & de Chocolate

Referencia	Código EAN 13	Peso Neto	Unidades por estuche	Estuches por caja	Caducidad
5017	8436010067238	1500 g.	136 ud.aprox.	8	240 días
5032	843601006702	1500 g.	136 ud.aprox.	8	360 días

sugerencias de presentación

Consumo: habitualmente se consume en Asadores, Restaurantes y en Catering, como postre: Tejas y Cigarrillos. Acompañando o decorando diferentes postres, como natillas, arroz con leche, helados, tartas, etc.

TEJAS GOURMET

de Almendra
& Cookies de Chocolate



Referencia	Código EAN 13	Peso Neto	Unidades por estuche	Estuches por caja	Caducidad
5040	8436010068150	1500 g.	225 ud.aprox.	8	360 días

Innovamos, sobre las Nuevas Tejas Gourmet de Almendra, incorporando, trocitos de chocolate, creando este delicioso producto, para los amantes del chocolate.

ADORNOS

77051 Espiral de chocolate negro
72182 Rizo Chocolate B/N

Referencia	Código EAN 13	Peso Neto	Unidades por estuche	Medidas	Caducidad
77051	8436010068136	60 g.	80	80x35mm	360 días
72182	8436010068136	60 g.	80	13-18x18-25 mm.	360 días

Ingredientes: Pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, mantequilla anhídrida (leche, emulsionante: lecitina de soja), aroma natural de vainilla. Cacao 50% mínimo.

72182

77051



Tolosa, es famosa por sus Tejas de Almendra. Las hemos realizado desde hace muchísimos años, marcando nuestro propio estilo

En la actualidad, las hemos modificado, por la nueva demanda del mercado.

Ha sido un gran acierto elaborar las Nuevas Tejas Gourmet, tan delgadas y crujientes, con un sabor europeo delicioso, más pequeñas, siendo más fácil su integración en la decoración de diversos postres, que cuando las pruebas, invita a seguir comiendo.



Tarta de Boda

Ezkontzarako Tarta

Mousse de chocolate negro, aterciopelado de chocolate, sobre una pasta sablée, con un sorprendente relleno de manzanas al dente. Decorado con una hoja de chocolate y una ramita, semejando a una manzana.



Plaza Zarra, 7
20400 · TOLOSA · Gipuzkoa
Tel.: +34 943 651 226
Fax.: +34 943 650 024.
e-mail: xaxueta@gorrotxategi.com
www.gorrotxategi.com



INGREDIENTES: Nata, cobertura chocolate negra (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao y emulgente: lecitina de soja), leche, manzana, pasta brisa (mantequilla, harina de trigo, azúcar, yemas de huevo, levadura y sal), hojas gelatina.

ALÉRGENOS: Contiene gluten, huevos, leche y soja. Puede contener trazas de frutos secos.