



[ CATÁLOGO ]





En el corazón de Gastronomía del Sur, cada bocado cuenta una historia. Una historia de innovación, dedicación y pasión por la calidad que define quiénes somos. Con una visión única y un espíritu que refleja excelencia, hemos hecho de nuestra misión superar las expectativas de nuestros clientes, creando productos que transforman cada comida en una experiencia inolvidable.

Nuestra planta de producción es más que un espacio, es el alma de nuestro compromiso con la excelencia. Equipados con tecnología de vanguardia, cada proceso está cuidadosamente diseñado para asegurar la calidad y la seguridad en cada una de las etapas productivas.

Lideramos la industria porque entendemos lo que significa adaptarse, evolucionar y responder a las tendencias del mercado. Pero, sobre todo, porque nunca perdemos de vista lo esencial: producir alimentos saludables y deliciosos. Creemos que la comida puede emocionar. Trabajamos con la convicción de que nuestros productos deben tocar el corazón de quienes los disfrutan.

Nuestro compromiso es con el futuro, un futuro donde seguimos creando un legado de confianza y calidad que permanecerá, alimentando historias y momentos que trascienden el tiempo.

# ÍNDICE





## Nuestros productos

Panadería	—	04
Facturas	—	10
Masas	—	16
Pastelería	—	20
Catering	—	28
Nosotros	—	36

PANADERÍA







### Pan baguette

Baguette tradicional francesa con puntas ligeramente marcadas, con corteza fina, crujiente y miga tierna.

*Traditional french baguette with lightly marked round endings, light and crispy crust and soft crumb. Its soft flavour combines with every meal.*



Gramaje  
250 g



Kilo  
10 k



Estado  
Pre cocida



Tiempo de cocción  
15/18 min



Presentación  
-



Medida  
40 cm



Descongelado  
20 min



Temperatura de cocción  
200°



### Pan mignon

Pan blanco de corteza fina y sabor suave.

*Little white bread with light crust and smooth flavour.*



Gramaje  
250 g



Kilo  
10 k



Estado  
Pre cocida



Tiempo de cocción  
15/18 min



Presentación  
-



Medida  
20 cm



Descongelado  
20 min



Temperatura de cocción  
200°



### Pan flautín

Pan blanco, tipo flautín, de corteza crocante y miga esponjosa.

*White bread like a flute, crispy crust and soft crumb.*



Gramaje  
120 g



Kilo  
10 k



Estado  
Pre cocida



Tiempo de cocción  
15/18 min



Presentación  
Caja x 125 u



Medida  
40 cm



Descongelado  
20 min



Temperatura de cocción  
200°



### Caserito individual

Clásico pan de gran sabor, mantecoso, con textura blanda en piel y miga esponjosa.

*Classic bread, great flavour, buttery with soft texture in crust and sponged crumb.*



Gramaje  
25 g



Kilo  
5 k



Estado  
Cocido



Tiempo de cocción  
6/8 min



Presentación  
Caja x 144 u



Medida  
7 cm



Descongelado  
15 min



Temperatura de cocción  
-



### Mini árabes

Este pan presenta una forma plana, redonda, con corteza blanda y masa cremosa.

*This bread looks plane, round with soft crust and creamy dough.*



Gramaje  
250 g



Kilo  
5 k



Estado  
Cocido



Tiempo de cocción  
6/8 min



Presentación  
Caja x 180 u



Medida  
7 cm



Descongelado  
10/15 min



Temperatura de cocción  
-



## Bollito blanco

Este pan presenta una forma plana, redonda, con corteza blanda y masa cremosa.

*This bread looks plane and round, with soft crust and creamy dough.*

	Gramaje 250 g
	Kilo 5 k
<b>E</b>	Estado Cocido
	Tiempo de cocción 6/8 min

	Presentación Caja x 180 u
	Medida 7 cm
	Descongelado 10/15 min
	Temperatura de cocción -



## Bollito de salvado (saludable)

Pancito de salvado elaborado con mezcla de harinas de cereales, semillas y fibras saludables, contiene menor tenor graso.

*Little bran bun elaborated with a mix of cereal flours, seeds and healthy fibers. It contains less fat content.*

	Gramaje 35 g
	Kilo 5 k
<b>E</b>	Estado Cocido
	Tiempo de cocción 6/8 min

	Presentación Caja x 144 u
	Medida 8,5 cm
	Descongelado 15 min
	Temperatura de cocción -



## Pan de queso

Pequeño pan de queso, delicioso y fácil de cocinar.

*Small cheese bread delicious and easy to cook.*

	Gramaje 30 g
	Kilo 5 k
<b>E</b>	Estado Cocido
	Tiempo de cocción 12/15 min

	Presentación Caja x 144 u
	Medida 4 cm
	Descongelado -
	Temperatura de cocción 200°



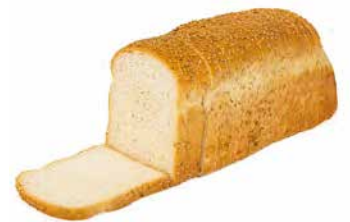
## Pan de molde blanco

Pan blanco muy suave y tierno, decorada su corteza con semillas de sésamo. Viene precortado para facilitar su utilización.

*White and very soft and mild bread. Decorated with sesame seeds. It is pre-sliced to facilitate its use.*

	Gramaje 590 g
	Kilo 6 k
<b>E</b>	Estado Cocido
	Tiempo de cocción -

	Presentación Caja x 10 u
	Medida 28 cm
	Descongelado 45 min
	Temperatura de cocción -



## Pan de molde multicereal

Contiene fibras y cobertura de mix de semillas sobre una masa aireada. Cada pieza de pan de molde incluye 20 rebanadas más 2 tapas.

*It contains fibers and mixed seeds crust on an aired dough. Each piece of sliced bread has twenty slices and two covers.*

	Gramaje 610 g
	Kilo 6 k
<b>E</b>	Estado Pre cocida
	Tiempo de cocción -

	Presentación Caja x 10 u
	Medida 28 cm
	Descongelado 45 min
	Temperatura de cocción -





## Ciabatta

Clásica ciabatta de tradición italiana, de aspecto rústico, con miga jugosa y de alvéolo mediano.

*Classic italian ciabatta with a rude aspect, juicy crumb and médium alveolus.*

	Gramaje 30 g
	Kilo 5 k
<b>E</b>	Estado Cocido
	Tiempo de cocción -

	Presentación Caja x 135 u
	Medida 18 cm
	Descongelado 25 min
	Temperatura de cocción -



## Pan de lomo

Pan de masa blanca y firme. Ideal para la elaboración de sándwiches.

*Bread with white dough to elaborate sandwiches.*

	Gramaje 200 g
	Kilo 5 k
<b>E</b>	Estado Cocido
	Tiempo de cocción -

	Presentación Caja x 31 u
	Medida 20 cm
	Descongelado 25 min
	Temperatura de cocción -



## Pan de hamburguesa con sésamo

Pan aromático, de miga esponjosa y textura muy fina, decorado con semillas de sésamo.

*Aromatic bread, sponged crumb and fine texture, decorated with sesame seeds.*

	Gramaje 90 g
	Kilo 12 k
<b>E</b>	Estado Cocido
	Tiempo de cocción -

	Presentación Caja x 150 u
	Medida 10 cm
	Descongelado 25 min
	Temperatura de cocción -



## Pan de hamburguesa con harina

Pan blanco de miga suave y corteza fina y crujiente.

*White bread with soft crumb and fine crispy crust.*

	Gramaje 90 g
	Kilo 12 k
<b>E</b>	Estado Cocido
	Tiempo de cocción -

	Presentación Caja x 150 u
	Medida 10 cm
	Descongelado 25 min
	Temperatura de cocción -



## Pan de papa y cúrcuma

Pan muy aromático, de miga aireada y corteza blanda.

*Very aromatic bread with airy crumb and soft crust.*

	Gramaje 90 g
	Kilo 12 k
<b>E</b>	Estado Cocido
	Tiempo de cocción -

	Presentación Caja x 150 u
	Medida 12 cm
	Descongelado 25 min
	Temperatura de cocción -



## Pan de pancho

Masa vienada apenas dulce, de gran esponjosidad y de buena coloración por fuera. Gran humedad y sabor.

*Vienna dough lightly sweet, very sponged and with good color outside. Great humidity.*

	Gramaje 60 g
	Kilo 10 k
<b>E</b>	Estado Cocido
	Tiempo de cocción -

	Presentación Caja x 120 u
	Medida 13 cm
	Descongelado 25 min
	Temperatura de cocción -



## Pan de superpancho

Pan de doble tamaño con una masa vienada apenas dulce, de gran esponjosidad y de buena coloración por fuera. Gran humedad y sabor.

*Bread for a super hotdog double size with vienna dough, lightly sweet, very sponged and with good color outside. Great humidity and flavour.*

	Gramaje 140 g
	Kilo 8 k
<b>E</b>	Estado Cocido
	Tiempo de cocción -

	Presentación Caja x 80 u
	Medida 20 cm
	Descongelado 25 min
	Temperatura de cocción -



## Plancha de pre pizza con tomate

Elaborada con una masa muy artesanal y abundante relleno de tomate.

*Elaborated with a very artisanal and abundant cover with tomato sauce.*

	Gramaje 1550 g
	Kilo 15,5 k
<b>E</b>	Estado Pre cocida
	Tiempo de cocción -

	Presentación Caja x 10 u
	Medida 25 x 40 cm
	Descongelado 30 min
	Temperatura de cocción -



## Pre pizza con tomate

Base de pizza redonda ideal para porcionar y rellenar a gusto.

*Round base of pizza ideal tu cut in pieces and refill as you like.*

	Gramaje 350 g
	Kilo 7 k
<b>E</b>	Estado Cocido
	Tiempo de cocción -

	Presentación Caja x 20 u
	Medida 28 cm
	Descongelado 25 min
	Temperatura de cocción -



## Pan de miga

Planchas cuadradas de pan blanco para elaborar sándwiches de miga. Poseen más humedad y flexibilidad.

*Square bases of white bread to elaborate crumb sandwiches. They have lots of humidity and flexibility.*

	Gramaje 39 hojas
	Kilo 8 k
<b>E</b>	Estado Cocido
	Tiempo de cocción -

	Presentación Caja x 2 u
	Medida 22 x 22 cm
	Descongelado 120 min
	Temperatura de cocción -



FACTURAS









### Bizcocho de hojaldre

Deliciosa masa hojaldrada de textura crujiente.

*Delicious puff pastry with crispy texture.*

Gramaje  
60 g

Kilo  
6 k

**E** Estado  
Crudo

Tiempo de cocción  
15 min

Presentación  
Caja x 100 u

Medida  
11 cm

Descongelado  
12 hs

Temperatura de cocción  
200°



### Factura de membrillo

Factura semihojaldrada crocante, rellena con un delicioso dulce de membrillo.

*Crispy semi-puff pastry sweet roll stuffed with quince marmalade.*

Gramaje  
60 g

Kilo  
6 k

**E** Estado  
Pre cocida

Tiempo de cocción  
8 min

Presentación  
Caja x 100 u

Medida  
15 cm

Descongelado  
20 min

Temperatura de cocción  
200°



### Factura de batata

Factura semihojaldrada de textura crujiente, rellena con un delicioso dulce de batata.

*Crispy sweet roll, semi-puff pastry, stuffed with delicious sweet potatoes jam.*

Gramaje  
60 g

Kilo  
6 k

**E** Estado  
Pre cocida

Tiempo de cocción  
8 min

Presentación  
Caja x 100 u

Medida  
10 cm

Descongelado  
15 min

Temperatura de cocción  
200°



### Factura de pastelera

Deliciosa factura semihojaldrada de textura crujiente, rellena con una sabrosa crema pastelera.

*Delicious sweet roll, crispy semi puff pastry stuffed with tasty pastry cream.*

Gramaje  
60 g

Kilo  
6 k

**E** Estado  
Cocido

Tiempo de cocción  
8 min

Presentación  
Caja x 100 u

Medida  
10 cm

Descongelado  
15 min

Temperatura de cocción  
200°



### Factura de mermelada multifrutal

Factura semihojaldrada de textura crujiente, rellena de una sabrosa mermelada que combina 3 sabores frutales.

*Sweet roll made of crispy semi-puff pastry stuffed with a tasty jam combinig three fruity flavours.*

Gramaje  
60 g

Kilo  
6 k

**E** Estado  
Cocido

Tiempo de cocción  
8 min

Presentación  
Caja x 100 u

Medida  
10 cm

Descongelado  
15 min

Temperatura de cocción  
200°

## Medialuna

Masa semihojaldrada elaborada con manteca, textura crujiente y sabor suave.

*Semi-puff pastry elaborated with butter, crispy crust and mild flavour.*

	Gramaje 50 g
	Kilo 5 k
<b>E</b>	Estado Pre cocido
	Tiempo de cocción 8 min

	Presentación Caja x 100 u
	Medida 8 cm
	Descongelado 15 min
	Temperatura de cocción 200°



## Medialuna cruda

Deliciosa medialuna semihojaldrada con el formato ideal para desayunos y meriendas.

*Delicious crescent semi-puff pastry ideal for breakfasts and snacks.*

	Gramaje 50 g
	Kilo 7,5 k
<b>E</b>	Estado Crudo
	Tiempo de cocción 13 min

	Presentación Caja x 150 u
	Medida 8 cm
	Descongelado 12 hs
	Temperatura de cocción 200°



## Croissant crudo

Tradicional croissant francés, elaborado con manteca. Perfecto para rellenos dulces o salados.

*Tradicional french, raw croissant elaborated with butter. The best for sweetly or salted stuffings.*

	Gramaje 90 g
	Kilo 9 k
<b>E</b>	Estado Crudo
	Tiempo de cocción 13 min

	Presentación Caja x 100 u
	Medida 8 cm
	Descongelado 12 hs
	Temperatura de cocción 200°



## Vigilante crudo

Clásica factura, popularizada como «vigilante», elaborada con la masa de la medialuna.

*Classic sweet roll known as vigilant, elaborated with crescent pastry.*

	Gramaje 50 g
	Kilo 7,5 k
<b>E</b>	Estado Crudo
	Tiempo de cocción 13 min

	Presentación Caja x 150 u
	Medida 8 cm
	Descongelado 12 hs
	Temperatura de cocción 200°



## Vigilante

Clásica factura argentina de textura hojaldrada y un suave sabor que le dan un aroma y color característicos.

*Traditional argentinian sweet roll flaky textured with mild flavour that gives its characteristic scent and colour.*

	Gramaje 50 g
	Kilo 7,5 k
<b>E</b>	Estado Crudo
	Tiempo de cocción 13 min

	Presentación Caja x 150 u
	Medida 8 cm
	Descongelado 12 hs
	Temperatura de cocción 200°







### Rolls de canela

El Roll de canela destaca por un crujiente hojaldrado en superficie y un interior suave, cremoso y aromático.

*Cinnamon roll stands out because of a crispy puff pastry, smooth surface and it is mild, creamy and aromatic inside.*

Gramaje  
60 g  
 Kilo  
5 k  
**E** Estado  
Pre cocido  
 Tiempo  
de cocción  
10 min

Presentación  
Caja x 100 u  
 Medida  
8 cm  
 Descongelado  
15 min  
 Temperatura  
de cocción  
200°



### Rolls de chocolate

Factura semihojaldrada de textura crujiente, rellena con deliciosos chips de chocolate.

*Semi-puff crispy sweet rolls stuffed with delicious chocolate chips.*

Gramaje  
50 g  
 Kilo  
5 k  
**E** Estado  
Pre cocido  
 Tiempo  
de cocción  
10 min

Presentación  
Caja x 100 u  
 Medida  
8 cm  
 Descongelado  
15 min  
 Temperatura  
de cocción  
200°



### Rolls con pasas de uva

Crujiente factura semihojaldrada de formato redondo, rellena con sabrosas pasas de uva.

*Crispy roll, round semi-puff pastry stuffed with raising.*

Gramaje  
50 g  
 Kilo  
5 k  
**E** Estado  
Pre cocido  
 Tiempo  
de cocción  
10 min

Presentación  
Caja x 100 u  
 Medida  
8 cm  
 Descongelado  
15 min  
 Temperatura  
de cocción  
200°



### English muffin

Delicioso pancito de miga soft, levemente leudado, sabor suave y fácil de comer.

*Delicious little breads with mild crumb and lightly leavened, smooth flavour and easy to eat.*

Gramaje  
50 g  
 Kilo  
5 k  
**E** Estado  
Cocido  
 Tiempo  
de cocción  
-

Presentación  
Caja x 100 u  
 Medida  
7 cm  
 Descongelado  
30 min  
 Temperatura  
de cocción  
-



### Bagel

Pan redondo, con un agujero en el medio y salado. Crujiente en el exterior y denso en el interior.

*Round salty bread with a hole in the middle. Crispy outside and dense inside.*

Gramaje  
60 g  
 Kilo  
2,1 k  
**E** Estado  
Cocido  
 Tiempo  
de cocción  
-

Presentación  
Caja x 35 u  
 Medida  
10 cm  
 Descongelado  
30 min  
 Temperatura  
de cocción  
-





MASAS











### Masa danesa

Masa para elaborar factura danesa. Utilizada en una gran variedad de postres y confituras.

*Dough to elaborate danish sweet rolls. It is used in a lot of desserts and sweet biscuits.*

Gramaje  
1000 g

Kilo  
20 k

**E** Estado  
Crudo

Tiempo  
de cocción  
-

Presentación  
Caja x 8 u

Medida  
30 x 27 cm

Descongelado  
60 min

Temperatura  
de cocción  
-



### Masa filo

Clásica masa super fina, muy versátil, sabrosa y con un alto porcentaje de manteca.

*Classic and very thin dough, versatile, tasty and with a great percentage of butter.*

Gramaje  
1000 g

Kilo  
15 k

**E** Estado  
Crudo

Tiempo  
de cocción  
-

Presentación  
Caja x 6 u

Medida  
30 x 37 cm

Descongelado  
30 min

Temperatura  
de cocción  
-



### Masa de hojaldre

Masa para cortar y usar. Una pieza que se utiliza para multitud de elaboraciones.

*Pastry to cut and use. One piece can be used in lots of ways.*

Gramaje  
1000 g

Kilo  
9 k

**E** Estado  
Crudo

Tiempo  
de cocción  
-

Presentación  
Caja x 8 u

Medida  
30 x 37 cm

Descongelado  
60 min

Temperatura  
de cocción  
-



### Tapas de empanada

Masa semi hojaldrada de empanada para cocinar en horno o freír en aceite.

*Semi-puff pastry for empanada to cook in oven or to fry it.*

Gramaje  
50 g

Kilo  
15 k

**E** Estado  
Crudo

Tiempo  
de cocción  
-

Presentación  
Caja x 6 u

Medida  
14 cm

Descongelado  
45 min

Temperatura  
de cocción  
-



### Masa de tarta

Masa semi hojaldrada, de estructura flexible que facilita su manipulación.

*Semi-puff pastry of elastic structure that makes it easy to work with.*

Gramaje  
2000 g

Kilo  
15 k

**E** Estado  
Crudo

Tiempo  
de cocción  
-

Presentación  
Caja x 6 u

Medida  
37 x 58 cm

Descongelado  
45 min

Temperatura  
de cocción  
-





PASTELEERÍA









### Budín de chocolate y chips

Budín de chocolate con chips del mismo sabor, de masa ultra tierna, húmeda y deliciosa.

*Chocolate pudding with some flavour chips, ultra mild, wet ,humid and delicious dough.*

Gramaje  
450 g

Kilo  
5, 4 k

**E** Estado  
Cocido

Tiempo de cocción  
-

Presentación  
Caja x 12 u

Medida  
36 x 5 x 5 cm

Descongelado  
60 min

Temperatura de cocción  
-



### Budín de limón y amapolas

Exquisito budín de limón mezclado con semillas de amapola, de masa esponjosa y humedad que realza su sabor.

*Exquisite lemmon pudding with poppy sedes, sponged and humid dough that enhances its flavour.*

Gramaje  
450 g

Kilo  
5,4 k

**E** Estado  
Cocido

Tiempo de cocción  
-

Presentación  
Caja x 12 u

Medida  
36 x 5 x 5 cm

Descongelado  
60 min

Temperatura de cocción  
-



### Budín de zanahoria y almendras

Clásico budín de zanahoria mezclado con almendras, muy tierno y húmedo con un tentador aspecto dorado.

*Classic carrot pudding mixed with almonds very tender and humidity with a tempting golden aspect.*

Gramaje  
450 g

Kilo  
5,4 k

**E** Estado  
Cocido

Tiempo de cocción  
-

Presentación  
Caja x 12 u

Medida  
36 x 5 x 5 cm

Descongelado  
60 min

Temperatura de cocción  
-



### Muffin de manzanas y almendras

Esponjosa masa con sabor a manzana y almendras trozadas con azúcar perla crujiente que lo cubre.

*Sponged dough with apple and almonds flavour with crispy pearl sugar on its surface.*

Gramaje  
90 g

Kilo  
7,2 k

**E** Estado  
Cocido

Tiempo de cocción  
-

Presentación  
Caja x 80 u

Medida  
6 cm

Descongelado  
30 min

Temperatura de cocción  
-



### Muffin de banana y nuez

Un auténtico budín de banana y nuez con cobertura de azúcar crujiente.

*An authentic banana and nut pudding with crispy sugar overage.*

Gramaje  
90 g

Kilo  
7,2 k

**E** Estado  
Cocido

Tiempo de cocción  
-

Presentación  
Caja x 80 u

Medida  
6 cm

Descongelado  
30 min

Temperatura de cocción  
-



## Muffin de vainilla y arándanos

Esponjosa masa de sabor avainillado con arándanos en su interior.

*Dough with vanilla flavour and blueberries inside.*

	Gramaje 90 g
	Kilo 7,2 k
<b>E</b>	Estado Cocido
	Tiempo de cocción -

	Presentación Caja x 80 u
	Medida 6 cm
	Descongelado 30 min
	Temperatura de cocción -



## Dona bañada en chocolate

Confitura de masa extra tierna y esponjosa, bañada en el más delicioso chocolate.

*Confiture of ultra mild and sponged pastry, covered with the best delicious chocolate.*

	Gramaje 65 g
	Kilo 5,2 k
<b>E</b>	Estado Cocido
	Tiempo de cocción -

	Presentación Caja x 80 u
	Medida 8 cm
	Descongelado 30 min
	Temperatura de cocción -



## Cookies ultra dark

Deliciosa cookie doble chocolate elaborada con manteca que realza su sabor.

*Delicious cookie double chocolate, elaborated with butter that enhances its flavour.*

	Gramaje 60 g
	Kilo 8,4 k
<b>E</b>	Estado Cocido
	Tiempo de cocción -

	Presentación Caja x 140 u
	Medida 8 cm
	Descongelado 30 min
	Temperatura de cocción -



## Cookies de coco y tofi (marroc)

La clásica receta de las cookies americanas pero con sabor a coco y acompañada de una deliciosa crema tofi.

*The classic recipe of american cookies, but whit coconut and a delicious toffee cream.*

	Gramaje 60 g
	Kilo 8,4 k
<b>E</b>	Estado Cocido
	Tiempo de cocción -

	Presentación Caja x 140 u
	Medida 8 cm
	Descongelado 30 min
	Temperatura de cocción -



## Cookies de naranja, avena y chocolate blanco

La cookie de naranja, avena y chocolate blanco mezcla el delicioso sabor de la manteca con los distintos tipos de sabores que incorpora esta receta.

*The orange, oatmeal and white chocolate cookies mix the delicious taste of butter with the other different flavours that this recipe incorporates.*

	Gramaje 60 g
	Kilo 8,4 k
<b>E</b>	Estado Cocido
	Tiempo de cocción -

	Presentación Caja x 140 u
	Medida 8 cm
	Descongelado 30 min
	Temperatura de cocción -





### Brownie con nuez

Un exquisito bizcocho mezclado delicadamente con una rica crema de chocolate. Decorado con trocitos de nueces.

*An exquisite biscuit delicately mixed with a delicious chocolate cream. Decorated with nut pieces.*

	Gramaje 2,2 g
	Kilo 8,8 k
<b>E</b>	Estado Cocido
	Tiempo de cocción -

	Presentación Caja x 4 u
	Medida 35 x 25 cm
	Descongelado 120 min
	Temperatura de cocción -



### Tarta de coco y dulce de leche

Placa de pastelería con fina capa de bizcochuelo mezclado con crema de dulce de leche y decorado con coco rallado.

*Pastry plate with a thin layer of sponged cake mixed with caramel sauce cream, decorated with grated coconut.*

	Gramaje 2,2 g
	Kilo 8,8 k
<b>E</b>	Estado Cocido
	Tiempo de cocción -

	Presentación Caja x 4 u
	Medida 35 x 25 cm
	Descongelado 120 min
	Temperatura de cocción -



### Tarta crumble de manzana y frutos rojos

Masa crujiente que se une al puré de manzana y los frutos rojos para provocar una explosión de sabores.

*Crispy dough united with the apple sauce and red fruits to explote in mouth with their flavours.*

	Gramaje 2,2 g
	Kilo 8,8 k
<b>E</b>	Estado Cocido
	Tiempo de cocción -

	Presentación Caja x 4 u
	Medida 35 x 25 cm
	Descongelado 120 min
	Temperatura de cocción -



### Pasta frola mixta

Placa de pastelería con pasta frola. Una deliciosa torta de masa quebrada coronada con una combinación de dulce de membrillo y de batata.

*Plate of pastry with cold pasta. A delicious cake with short crust pastry coronated with quince and sweet potatoes jams combination.*

	Gramaje 2,2 g
	Kilo 8,8 k
<b>E</b>	Estado Cocido
	Tiempo de cocción -

	Presentación Caja x 4 u
	Medida 35 x 25 cm
	Descongelado 120 min
	Temperatura de cocción -



### Scons neutro

Delicioso snack salado sin sabor agregado, de masa tierna y suave, elaborada con un toque de manteca.

*Delicious salted snack with added flavour of mild and tender dough, elaborated with a touch of butter.*

	Gramaje 40 g
	Kilo 3,2 k
<b>E</b>	Estado Cocido
	Tiempo de cocción -

	Presentación Caja x 80 u
	Medida 5 cm
	Descongelado 30 min
	Temperatura de cocción -

## Alfajor de maicena

Dos discos de masa quebrada, con corazón de dulce de leche y decorado con coco rayado.

*Two plates of short crust pastry, with heart of caramel sauce and decorated with grated coconut.*

	Gramaje 60 g
	Kilo 4,8 k
<b>E</b>	Estado Cocido
	Tiempo de cocción -

	Presentación Caja x 80 u
	Medida 8 cm
	Descongelado 30 min
	Temperatura de cocción -



SKU002

## Alfajor de chocolate y frutos rojos

El clásico argentino reversionado, masa de chocolate, con relleno de dulce de frutos rojos y bañado en chocolate.

*The classic argentine alfajor reverted with chocolate pastry and stuffed with caramel sauce, red fruits and covered with chocolate.*

	Gramaje 65 g
	Kilo 5,2 k
<b>E</b>	Estado Cocido
	Tiempo de cocción -

	Presentación Caja x 80 u
	Medida 8 cm
	Descongelado 30 min
	Temperatura de cocción -



## Alfajor de nuez

Masa quebrada y mantecosa, con una fina capa de trocitos de nuez y dulce de leche.

*Short crust and buttery pastry with a thin layer of nut pieces and caramel sauce.*

	Gramaje 60 g
	Kilo 4,8 k
<b>E</b>	Estado Cocido
	Tiempo de cocción -

	Presentación Caja x 80 u
	Medida 8 cm
	Descongelado 30 min
	Temperatura de cocción -



## Berlinesa de frutos rojos

Factura rellena de una mermelada de frutos rojos, un extra de relleno que se percibe en cada bocado.

*Sweet roll stuffed with a red fruits marmalade, extra stuffed that you perceive in each bite.*

	Gramaje 55 g
	Kilo 41,2 k
<b>E</b>	Estado Cocido
	Tiempo de cocción -

	Presentación Caja x 75 u
	Medida 8 cm
	Descongelado 30 min
	Temperatura de cocción -



## Berlinesa de dulce de leche

Sabrosa factura que destaca por la suavidad de su masa fresca y esponjosa y delicioso relleno de dulce de leche.

*Tasty sweet roll that stands out because of the smoothness of its fresh and sponged dough and delicious caramel sauce.*

	Gramaje 55 g
	Kilo 41,2 k
<b>E</b>	Estado Cocido
	Tiempo de cocción -

	Presentación Caja x 75 u
	Medida 8 cm
	Descongelado 30 min
	Temperatura de cocción -





### White Cake

Placa de bizcochuelo para armar una torta de cumpleaños. Capas de crema montada, duraznos al natural y dulce de leche.

*Plate of sponge pastry to make a birthday cake. Layers of american cream, peaches in syrup and caramel sauce.*

Gramaje  
3 g

Kilo  
6 k

**E** Estado  
Cocido

Tiempo de cocción  
-

Presentación  
Caja x 2 u

Medida  
35 x 25 cm

Descongelado  
120 min

Temperatura de cocción  
-



### Dark Cake

Capas de bizcochuelo, recubiertas por una exquisita mousse de chocolate y dulce de leche.

*Plates of sponged cake, covered with an exquisite chocolate mousse and caramel sauce.*

Gramaje  
3 g

Kilo  
6 k

**E** Estado  
Cocido

Tiempo de cocción  
-

Presentación  
Caja x 2 u

Medida  
35 x 25 cm

Descongelado  
120 min

Temperatura de cocción  
-



### Black & White Cake

Capas de bizcochuelo marmolado, rellenas de una exquisita crema frutal, acompañada por una crema de queso y dulce de leche.

*Plate of sponged marbled pastry stuffed with an exquisite fruity cream and cheese cream with caramel sauce.*

Gramaje  
3 g

Kilo  
6 k

**E** Estado  
Cocido

Tiempo de cocción  
-

Presentación  
Caja x 2 u

Medida  
35 X 25 cm

Descongelado  
121 min

Temperatura de cocción  
-



### Postre GDS

Placa de pastelería con capas de delicioso postre tipo "Balcarce", una capa de mousse y merengue sobre un delicioso bizcochuelo de vainilla.

*Plates of sponged pastry with lays of exquisite Balcarce dessert, a lay of chocolate mousse and meringue upon a delicious vanilla sponge cake.*

Gramaje  
3 g

Kilo  
8,8 k

**E** Estado  
Cocido

Tiempo de cocción  
-

Presentación  
Caja x 2 u

Medida  
35 x 25 cm

Descongelado  
120 min

Temperatura de cocción  
-





CATERING —————









### Empanada de carne a la criolla

Masa fina elaborada con relleno criollo: carne de ternera, cebolla, aceitunas verdes, huevo duro, comino, orégano y pimienta.

*Fine dough elaborated with creole stuffing: veal meat, onions, green olives, hard boiled eggs, cumin, oregano and pepper.*

- Gramaje 80 g
- Kilo 9,6 k
- E** Estado Cocido
- Tiempo de cocción 5 min

- Presentación Caja x 120 u
- Medida 14 cm
- Descongelado 15 min
- Temperatura de cocción 180°



### Empanada de muzzarella y jamón

Masa fina y crujiente elaborada con un generoso relleno de jamón y queso.

*Fine crispy dough stuffed with a generous portion of ham and mozzarella.*

- Gramaje 80 g
- Kilo 9,6 k
- E** Estado Cocido
- Tiempo de cocción 5 min

- Presentación Caja x 120 u
- Medida 14 cm
- Descongelado 15 min
- Temperatura de cocción 180°



### Empanada de espinaca, provolone y pimientos asados

Empanada de masa crujiente y sabrosa con un generoso relleno de espinacas, provolone y pimientos asados.

*Pie made with crispy and tasty dough with a generous stuff of spinach, provolone and roasted peppers.*

- Gramaje 80 g
- Kilo 9,6 k
- E** Estado Cocido
- Tiempo de cocción 5 min

- Presentación Caja x 120 u
- Medida 14 cm
- Descongelado 15 min
- Temperatura de cocción 180°



### Quiche de huerta y queso gouda

Auténtica tarta de masa firme y crujiente, con relleno de vegetales y queso gouda.

*Authentik salty cake, fine, firm and crispy dough stuffed with vegetables and Gouda cheese.*

- Gramaje 490 g
- Kilo 6 k
- E** Estado Cocido
- Tiempo de cocción 5 min

- Presentación Caja x 30 u
- Medida 14,7 cm
- Descongelado 15 min
- Temperatura de cocción 180°



### Quiche de pollo, puerro y tomates asados

Sabrosa tarta de masa firme y crujiente, rellena con trozos de pollo, puerro y tomates asados.

*Toasty thin salty cake with a firm and crispy dough stuffed with chicken pieces, leek and roasted tomatoes.*

- Gramaje 490 g
- Kilo 6 k
- E** Estado Cocido
- Tiempo de cocción 5 min

- Presentación Caja x 30 u
- Medida 14,7 cm
- Descongelado 15 min
- Temperatura de cocción 180°



## Quiche Lorraine de queso y panceta crocante

Versión clásica de la tradicional tarta francesa, preparada con queso y panceta crocante.

*Classic version of the traditional french cake with cheese and crispy bacon.*

	Gramaje 490 g
	Kilo 5 k
<b>E</b>	Estado Cocido
	Tiempo de cocción 5 min

	Presentación Caja x 30 u
	Medida 14,7 cm
	Descongelado 15 min
	Temperatura de cocción 180°



## Milanesa de pollo

Una alternativa deliciosa y sencilla con doble rebozado para darle textura y calidad a la preparación.

*A delicious and simple alternative with double bread to give texture and quality to this preparation.*

	Gramaje 150 g
	Kilo 6 k
<b>E</b>	Estado Crudo
	Tiempo de cocción 12 min

	Presentación Caja x 40 u
	Medida 14 cm
	Descongelado 20 min
	Temperatura de cocción 220°



## Milanesa de carré de cerdo

Carne de cerdo desgrasada, sin nervios, huevos frescos para el rebozado y una cantidad de pan rallado acorde con la preparación.

*Lean defatted, without nerves, fresh eggs to bread and a quality of breadcrumbs according with the preparation.*

	Gramaje 130 g
	Kilo 6,5 k
<b>E</b>	Estado Crudo
	Tiempo de cocción 12 min

	Presentación Caja x 50 u
	Medida 12 cm
	Descongelado 20 min
	Temperatura de cocción 220°



## Milanesa de peceto vacuno

Delicioso filet de peceto vacuno rebozado con doble apanado, para dar más sabor a tu preparación.

*Delicious beef bread filet, double breaded to give more crocancy and flavour to the preparation.*

	Gramaje 110 g
	Kilo 7,04 k
<b>E</b>	Estado Crudo
	Tiempo de cocción 12 min

	Presentación Caja x 64 u
	Medida 12 cm
	Descongelado 20 min
	Temperatura de cocción 220°



## Milanesa de merluza austral

Carne blanca y sabrosa de merluza austral combinada con la textura crocante de avena y semillas en el apanado, para contener un relleno suave.

*White and tasty southern hake with crispy texture of oatmeal and seeds into the breaded to obtain a mild stuffed.*

	Gramaje 150 g
	Kilo 9,6 k
<b>E</b>	Estado Crudo
	Tiempo de cocción 12 min

	Presentación Caja x 64 u
	Medida 16 cm
	Descongelado 20 min
	Temperatura de cocción 220°












### Hamburguesa de cordero

Hamburguesa de cordero elaborada con carne de cordero especialmente seleccionada.

*Elaborated with mutton specially selectionated.*

-  Gramaje  
110 g
-  Kilo  
8,8 k
- E** Estado  
Crudo
-  Tiempo de cocción  
10 min




-  Presentación  
Caja x 80 u
-  Medida  
12 cm
-  Descongelado  
-
-  Temperatura de cocción  
200°







### Hamburguesa de carne

La clásica hamburguesa de carne vacuna de tamaño ideal para cualquier evento social o almuerzo familiar.

*The classic beef burger , ideal size for any social event of family lunch.*

-  Gramaje  
110 g
-  Kilo  
8,8 k
- E** Estado  
Crudo
-  Tiempo de cocción  
10 min




-  Presentación  
Caja x 80 u
-  Medida  
12 cm
-  Descongelado  
-
-  Temperatura de cocción  
200°







### Hamburguesa mixta

El mix de carne de vaca y cerdo le da un toque especial. Más sabor y más calidad en el clásico alimento.

*Beef and pork give burger an special touch. More flavour and more quality in this classic food.*

-  Gramaje  
110 g
-  Kilo  
8,8 k
- E** Estado  
Crudo
-  Tiempo de cocción  
10 min




-  Presentación  
Caja x 80 u
-  Medida  
12 cm
-  Descongelado  
-
-  Temperatura de cocción  
200°







### Ragout de cordero

Clásico guiso de carne estofada de cordero y verduras de origen francés.

*Classic mutton cut in pieces stewed with french origin. vegetables .*

-  Gramaje  
2,5 g
-  Kilo  
15 k
- E** Estado  
Cocido
-  Tiempo de cocción  
35 min




-  Presentación  
Caja x 6 u
-  Medida  
20 x 40 cm
-  Descongelado  
6 hs
-  Temperatura de cocción  
100°







### Ragout de pollo y vegetales

Guiso tradicional de la cocina francesa con trozos de pollo estofado acompañado de verduras.

*Traditional stew from french kitchen with stewed chicken and vegetables to go with.*

-  Gramaje  
2,5 g
-  Kilo  
15 k
- E** Estado  
Cocido
-  Tiempo de cocción  
35 min

-  Presentación  
Caja x 6 u
-  Medida  
20 x 40 cm
-  Descongelado  
6 hs
-  Temperatura de cocción  
100°

## Ragout de roast beef y vegetales

Trozos de carne de ternera especialmente seleccionada con verduras.

*Pieces of veal specially selectionated with vegetables.*

	Gramaje 2,5 g
	Kilo 15 k
<b>E</b>	Estado Cocido
	Tiempo de cocción 35 min

	Presentación Caja x 6 u
	Medida 20 x 40 cm
	Descongelado 6 hs
	Temperatura de cocción 100°



## Ragout de verduras, hongos y legumbres

Ragout con todo el sabor de los hongos, las legumbres y las verduras.

*Ragout with all the mushrooms, vegetables and legumes flavours.*

	Gramaje 2,5 g
	Kilo 15 k
<b>E</b>	Estado Cocido
	Tiempo de cocción 35 min

	Presentación Caja x 6 u
	Medida 20 x 40 cm
	Descongelado 6 hs
	Temperatura de cocción 100°



## Ñoquis de papa

Pasta tradicional a base de papa, harina de trigo, manteca y huevo.

*Traditional pasta made with potatoes, wheat flour, butter and eggs.*

	Gramaje 1,00 g
	Kilo 15 k
<b>E</b>	Estado Crudo
	Tiempo de cocción 7 min

	Presentación Caja x 15 u
	Medida 3 cm
	Descongelado -
	Temperatura de cocción 100°



## Ñoquis verdes

Pasta tradicional a base de espinaca fresca, harina de trigo, manteca y huevo.

*Traditional pasta based in fresh spinach, wheat flour, butter and eggs.*

	Gramaje 1,00 g
	Kilo 15 k
<b>E</b>	Estado Crudo
	Tiempo de cocción 7 min

	Presentación Caja x 15 u
	Medida 3 cm
	Descongelado -
	Temperatura de cocción 100°



## Ñoquis de calabaza y parmesano

Pasta tradicional a base de calabaza, parmesano, harina de trigo, manteca y huevo.

*Traditional pasta made with pumpkin, wheat flour, butter and eggs.*

	Gramaje 1,00 g
	Kilo 15 k
<b>E</b>	Estado Crudo
	Tiempo de cocción 7 min

	Presentación Caja x 15 u
	Medida 3 cm
	Descongelado -
	Temperatura de cocción 100°







### Ravioles de merluza negra

Pastas rellenas con forma cuadrada de color sepia. Tienen un relleno de merluza negra y sofrito de vegetales.

*Squared stuffed pasta in reddish-brown color. They are stuffed with black hake and a stir fry of vegetables.*

- Gramaje 550 g
- Kilo 6 k
- E** Estado Crudo
- Tiempo de cocción 10 min

- Presentación Caja x 24 u
- Medida 6 x 6 tcm
- Descongelado -
- Temperatura de cocción 100°



### Ravioles de cordero patagónico

Pasta rellena de forma cuadrada con un relleno de cordero braseado y vegetales.

*Squared stuffed pasta with brased lamb and vegetables.*

- Gramaje 550 g
- Kilo 6 k
- E** Estado Crudo
- Tiempo de cocción 10 min

- Presentación Caja x 24 u
- Medida 6 x 6 cm
- Descongelado -
- Temperatura de cocción 100°



### Ravioles de espinaca y tomate

Pastas rellenas con forma cuadrada y masa de espinaca con un relleno de pesto de tomate y queso parmesano.

*Squared stuffed pasta made with spinach dough and stuffed with tomatoe pesto and parmesano.*

- Gramaje 550 g
- Kilo 14 k
- E** Estado Crudo
- Tiempo de cocción 10 min

- Presentación Caja x 24 u
- Medida 6 x 6 cm
- Descongelado -
- Temperatura de cocción 100°



### Croquetas de legumbres y calabaza

Esferas vegetarianas con legumbres y vegetales, ideales para servir con diversas salsas.

*Vegetarian spheres with legumes and vegetables, ideal to serve with different kind of sauces.*

- Gramaje 50 g
- Kilo 8 k
- E** Estado Crudo
- Tiempo de cocción 12 min

- Presentación Caja x 160 u
- Medida 6 cm
- Descongelado 10 min
- Temperatura de cocción 220°



### Croquetas de lenteja y espinaca

Esferas vegetarianas con legumbres y vegetales, ideales para servir con diversas salsas.

*Vegetarian spheres with lentils and spinach, ideal to serve with different kind of sauces.*

- Gramaje 50 g
- Kilo 8 k
- E** Estado Crudo
- Tiempo de cocción 12 min

- Presentación Caja x 160 u
- Medida 6 cm
- Descongelado 10 min
- Temperatura de cocción 220°

## Croquetas de quinoa y brócoli

Esferas vegetarianas con legumbres y vegetales, ideales para servir con diversas salsas.

*Vegetarian spheres with quinoa and broccoli, ideal to serve with different kind of sauces.*

	Gramaje 50 g
	Kilo 8 k
<b>E</b>	Estado Crudo
	Tiempo de cocción 12 min

	Presentación Caja x 160 u
	Medida 6 cm
	Descongelado 10 min
	Temperatura de cocción 220°



SKU002

## Medallones de porotos negros y vegetales

Medallones a base de porotos, verduras y especias seleccionadas.

*Medallions made with black beans specially selectionated.*

	Gramaje 110 g
	Kilo 8,8 k
<b>E</b>	Estado Crudo
	Tiempo de cocción 10 min

	Presentación Caja x 80 u
	Medida 12 cm
	Descongelado -
	Temperatura de cocción 200°



## Medallones de garbanzo y boniato

Medallones a base de garbanzos y boniatos asados con especias seleccionadas.

*Medallions made with chickpeas and roasted sweet potatoes and selectionated spicies.*

	Gramaje 110 g
	Kilo 8,8 k
<b>E</b>	Estado Crudo
	Tiempo de cocción 10 min

	Presentación Caja x 80 u
	Medida 12 cm
	Descongelado -
	Temperatura de cocción 200°



## Medallones de soja y kale morado

Hamburguesas 100% vegetarianas, con legumbres, verduras y especias seleccionadas.

*100% vegetarian hamburguers, with legumes, purple kale, vegetables and selectionated spices.*

	Gramaje 110 g
	Kilo 8,8 k
<b>E</b>	Estado Crudo
	Tiempo de cocción 10 min

	Presentación Caja x 80 u
	Medida 12 cm
	Descongelado 6 hs
	Temperatura de cocción 200°



NOSOTROS —————





RATIONAL

iCombi Pro

iCombi





En **Gastronomía del Sur**, nos dedicamos al desarrollo de servicios gastronómicos desde 2011, con el propósito de ofrecer excelencia en cada área en la que trabajamos.

Contamos con un equipo profesional, altamente capacitado y comprometido, enfocado en la satisfacción de cada cliente y en brindar un servicio personalizado y de calidad.

Hoy somos la red de catering más completa de la industria, en la que brindamos servicios culinarios con innovación continua en productos y soluciones tecnológicas avanzadas.

Nuestra sede se encuentra en Ushuaia, desde donde operamos para todo el país.

Nuestras actividades se dividen en cuatro unidades de negocio:

**GDS Catering**, donde realizamos eventos de pequeña, mediana y gran escala, además de abastecer con menús a servicios aeronáuticos (catering para aviones).

**GDS Bakery**, comercializamos productos panificados que vendemos en hoteles y cruceros internacionales durante la temporada de turismo, de octubre a marzo.

En 2023, abastecimos a más de 530 cruceros, proveyendo medialunas, croissants, facturas, pan de molde, entre otros.

**Comedores Industriales**, una unidad que sirve más de 1.350 platos diarios en fábricas de Ushuaia.

**Yámana Bar & Patín**, un complejo gastronómico con la pista de patinaje sobre hielo más grande de Sudamérica. El bar

está abierto todo el año y es uno de los lugares favoritos de las familias de la ciudad. Está ubicado en un lugar céntrico y privilegiado, con buena vista, estacionamiento propio y ofrece una carta variada.

Desde el corazón de la Patagonia, somos más que un proveedor de alimentos; lideramos la industria de la alimentación y el soporte.

Con innovación y pasión, hemos construido el centro de producción más avanzado de la región, donde transformamos materias primas de calidad en deliciosas comidas con identidad patagónica.

Nuestra red de catering, la más completa del sur argentino, está diseñada para ofrecer soluciones gastronómicas innovadoras a nuestros grandes clientes.

**En Gastronomía del Sur cada plato cuenta una historia, y cada sabor refleja nuestra pasión por la excelencia.**





GDS





GDS

@dynamobagels / @GDS\_Catering

GDS  
CATERING



Oficina Comercial: Eva Perón Sur 97 (9410) Ushuaia, Tierra del Fuego  
Patagonia - República Argentina  
Tel. (+54 9 2901) 47 9767 - Email. [info@gastronomiadelsur.com.ar](mailto:info@gastronomiadelsur.com.ar)  
[www.gastronomiadelsur.com.ar](http://www.gastronomiadelsur.com.ar)