

Culinaria

| DISTRIBUIDOR DE PASTELERÍA Y PANADERÍA FRANCESA



Colección

| 2023



Editorial

¿Busca un socio de confianza que le ayude a satisfacer las necesidades de sus clientes? En Culinaria, le ofrecemos la comodidad de trabajar con consultores franceses que le brindarán las soluciones adecuadas para su negocio, con formatos y recetas que simplificarán su trabajo diario.

Desde 2012, distribuimos los mejores productos de pastelería y panadería francesa en América Latina, incluyendo croissant, pan de chocolate, macarons, volcán de chocolate y mucho más. Nuestra gama se completa con petits-fours y guarniciones.

Gracias a la ultracongelación, nuestros productos le permiten optimizar la gestión del personal, ahorrar tiempo en la cocina, limitar las mermas, controlar los costes por ración y aumentar su margen de beneficios.

Panadería — Pastelería — Guarniciones

ADN DE NUESTROS PRODUCTOS



Fabricado en
Francia



Productos
ultracongelados



Sabor, aroma y
nutrientes
preservados

**Harina,
agua,
mantequilla
... y tiempo**



Listas de
ingredientes
cortas



Denominación
de Origen
Protegida



Agricultura
Sostenible



Sin Organismos
Genéticamente
Modificados



En Culinaria, le ofrecemos la comodidad de trabajar con consultores franceses que le brindarán las soluciones adecuadas para su negocio, con formatos y recetas que simplificarán su trabajo diario.



Nuestra misión

Convertirnos en su socio de referencia para el éxito de su negocio, gracias a la calidad de nuestros productos y un servicio personalizado adaptado a sus necesidades.

Nuestras fortalezas

- Empresa de alcance internacional con oficinas en Francia, Perú, Chile y Panamá.
- Equipo multicultural que conoce y entiende las especificidades del mercado Latinoamericano.
- Productos ultracongelados de larga conservación, con sabores, texturas y calidades nutricionales preservados por más tiempo.
- Proveedores europeos cuidadosamente seleccionados, especializados en alta gastronomía.
- Una distribución eficaz que garantiza la calidad de los productos y el respeto de la cadena de frío.
- Una avanzada logística que asegura una entrega puntual y la disponibilidad constante de nuestros productos.



Nuestra gama de productos



Leyenda



VU: Vida útil



CDD: Caducidad después de descongelado



Descongelar



Unidades por caja



Para horno clásico



Peso neto



Para horno microondas



Adaptado para vegetarianos

INDICE



Bollería

Página 9

Pastelería

Página 14



Cócteles Dulces

Página 24



Guarniciones

Página 27



Bollería

«Nuestra bollería prefermentada se elabora según las recetas tradicionales de la panadería artesanal, utilizando ingredientes de primera calidad, como mantequilla fina y harina de Francia. Los largos tiempos de fermentación dan como resultado texturas únicas, sabores naturales y un gusto auténtico. Todos nuestros panes están listos para hornear mediante una preparación fácil y rápida.»

Bollería

Croissant de mantequilla 18% - 65g

401258



Croissant tradición de delicado hojaldrado, elaborado con mantequilla pura (18%), sin saborizantes ni colorantes.

🕒 VU: 12 meses / CDD: 2 días a temperatura ambiente*

❄️ 30 min a temperatura ambiente 🍪 19-21 min a 170°C

⚖️ 65g por unidad 📦 68 unidades (4.42kg)

Croissant de mantequilla 24% - 80g

440047



Croissant gourmet de delicado hojaldrado, elaborado con alto porcentaje de mantequilla pura (24%), sin saborizantes ni colorantes.

🕒 VU: 12 meses / CDD: 2 días a temperatura ambiente*

❄️ 30 min a temperatura ambiente 🍪 19 -21 min a 170 / 175°C

⚖️ 80g por unidad 📦 60 unidades (4.80g)

* Una vez horneado

Descubra nuestras instrucciones de horneado en vídeo



Bollería

Croissant Relleno Cacao y Avellanas

440021



Croissant de mantequilla pura, relleno de una deliciosa crema de cacao y avellanas, rociado con chispas de chocolate y avellanas crujientes.

🕒 VU: 12 meses / CDD: 2 días a temperatura ambiente*

🌀 30 min a temperatura ambiente 🏠 19-21 min a 170°C

⚖️ 85g por unidad 📦 60 unidades (5.10kg)

Croissant Multigranos

440032



Croissant de mantequilla pura elaborado con 3 tipos de harina (trigo, cebada, espelta) y 4 tipos de semillas (chia, linaza, girasol, calabaza).

🕒 VU: 9 meses / CDD: 2 días a temperatura ambiente*

🌀 30 min a temperatura ambiente 🏠 19-21 min a 170°C

⚖️ 80g por unidad 📦 60 unidades (4.80kg)

Pan de Chocolate

403154



Bollería francesa clásica de mantequilla pura, que combina el crujiente de la masa de hojaldre y la intensidad del chocolate negro

🕒 VU: 12 meses / CDD: 2 días a temperatura ambiente*

🌀 30 min a temperatura ambiente 🏠 18-20 min a 165°C

⚖️ 70g por unidad 📦 80 unidades (5.60kg)

* Una vez horneado

Bollería

Rollo de Pasas

402663



Crocante rollo de masa de hojaldre de mantequilla pura, relleno de una deliciosa crema pastelera con pasas.

🕒 VU: 12 meses / CDD: 2 días a temperatura ambiente*

🌸 30 min a temperatura ambiente 🏠 21-24 min a 170°C

🏺 110g por unidad 📦 60 unidades (6.60kg)

Rollo de Canela

50196



Crocante rollo de masa de hojaldre, relleno de una deliciosa crema de canela.

🕒 VU: 12 meses / CDD: 2 días a temperatura ambiente*

🌸 30 min a temperatura ambiente 🏠 20-25 min a 175°C

🏺 93g por unidad 📦 60 unidades (5.58kg)

Trenza de Chocolate

403058



Bollería hojaldrada de mantequilla pura, trenzada a mano y rellena de crema pastelera y chispas de chocolate bitter.

🕒 VU: 12 meses / CDD: 2 días a temperatura ambiente*

🌸 30 min a temperatura ambiente 🏠 22-26 min a 170 / 175°C

🏺 100g por unidad 📦 52 unidades (5.20kg)

* Una vez horneado

Descubra nuestras instrucciones de horneado en vídeo



Bollería

Trenza Pecanas y Maple

49868



Bollería hojaldrada trenzada a mano, con relleno y glaseado a base de miel de maple, y topping de pecanas tostadas.

🕒 VU: 12 meses

🌀 30 min a temperatura ambiente 🏠 20-25 min a 200°C

⚖️ 98g por unidad 📦 72 unidades (7.06kg)

Trenza con Crema Pastelera

50091



Deliciosa trenza de masa hojaldrada, con relleno de crema pastelera de vainilla, y topping de azúcar caramelizado.

🕒 VU: 12 meses

🌀 30 min a temperatura ambiente 🏠 20-25min a 200°C

⚖️ 95g por unidad 📦 80 unidades (6.00kg)



Cesta Danesa de Fresa

50838



Masa hojaldrada danesa, rellena de una crema de queso y coronada con mermelada de fresa.

🕒 VU: 12 meses / CDD: 2 días a temperatura ambiente*

🌀 30 min a temperatura ambiente 🏠 20-25min a 160 / 180°C

⚖️ 100g por unidad 📦 48 unidades (4.80kg)



* Una vez horneado

🌱 Apto para vegetarianos

Bollería

Mini Croissant

401262



El auténtico croissant francés de mantequilla pura en un formato mini, ideal para cualquier antojo del día.

 VU: 12 meses

 30 min a temperatura ambiente  15-17 min a 170°C

 25g por unidad  160 unidades (4.00kg)

Mini Pan de Chocolate

440028



El clásico de la bollería francesa de mantequilla pura y chocolate bitter en un formato mini, ideal para el desayuno.

 VU: 12 meses

 30 min a temperatura ambiente  14-18 min a 165 / 170°C

 25g por unidad  200 unidades (5.00kg)

Mini Rollo de Pajas

440007



Mini rollo hojaldrado de mantequilla pura, relleno con pasas y crema pastelera, un clásico de la panadería francesa.

 VU: 9 meses

 30 min a temperatura ambiente  14-18 min a 165 / 170°C

 30g por unidad  200 unidades (6.00kg)

* Una vez horneado

Descubra nuestras instrucciones de horneado en vídeo





Pastelería

«Déjenos tentar su paladar con nuestra amplia selección de deliciosos, sabrosos y elegantes postres inspirados en los conocimientos y la cultura francesa. Desde las recetas más tradicionales a las más originales, encontrará una mezcla de texturas y sabores, todos con ingredientes de alta calidad. La mayoría de nuestros productos están listos para servir en cuestión de minutos con el fin de ofrecerle la máxima flexibilidad, variedad y rapidez en la cocina.»

Pastelería

Volcán de Chocolate

000419



El clásico de la pastelería francesa con un corazón de chocolate líquido al 60% de cacao.

🕒 VU: 12 meses a -18°C / CDD: 5 días entre 0 y 4°C*

❄️ 2h entre 0 y 4°C

📦 20 unidades (2,23kg)

🕒 50-55 s a 750W

🕒 12 min a 180°C

⚖️ 100g por unidad



Cappuccino

004786



Crumble de mantequilla y cacao, crema suave de chocolate con leche y café, mousse de leche y cacao en polvo.

🕒 VU: 24 meses a -18°C / CDD: 3 días entre 0 y 4°C*

❄️ 4h entre 0 y 4°C

📦 16 unidades (1,52kg)

⚖️ 95g por unidad

Truffon

005563



Delicado bizcocho Gioconda con ganache de chocolate bitter, crema de mantequilla con café, y glaseado de chocolate.

🕒 VU: 24 meses a -18°C / CDD: 1 día entre 0 y 4°C*

❄️ 4h entre 0 y 4°C

📦 16 unidades (1,36kg)

⚖️ 85g por unidad



* Una vez horneado

🌱 Apto para vegetarianos

Pastelería

Charlotte Frutos Rojos

005570



Delicado bizcocho genovés relleno con un mousse de vainilla y una gelatina de frutas del bosque, con topping de frutos rojos enteros.

🕒 VU: 24 meses a -18°C / CDD: 1 día entre 0 y 4°C*

❄️ 4h entre 0 y 4°C

📦 16 unidades (1.28kg)

⚖️ 80g por unidad

Cheesecake

006607



Delicioso cheesecake horneado, elaborado con una crema de queso francés con toques de limón, y base de crumble de almendras y canela.

🕒 VU: 24 meses a -18°C / CDD: 3 días entre 0 y 4°C*

❄️ 4h entre 0 y 4°C

📦 20 unidades (1.80kg)

⚖️ 90g por unidad



Cheesecake de Frutos Rojos

004710



Base de crumble crujiente cubierta con una preparación para cheesecake y una gelatina frutos rojos (fresa, frambuesa, grosella y mora).

🕒 VU: 24 mes a -18°C / CDD: 3 días entre 0 y 4°C*

❄️ 4h entre 0 y 4°C

📦 16 unidades (1.44kg)

⚖️ 90g por unidad

* Una vez horneado

🌱 Apto para vegetarianos

Pastelería

Ópera

000207



Delicado bizcocho Gioconda con ganache de chocolate bitter, crema de mantequilla con café, y glaseado de chocolate.

 VU: 18 meses a -18°C / CDD: 1 día entre 0 y 4°C*

 4h entre 0 y 4°C

 16 unidades (1.04kg)

 65g por unidad

Sablé de Mango y Coco

004711



Base de crumble de mantequilla con una ligera pannacotta de coco, cubierto con puré de mango con toques de maracuya y coco rallado.

 VU: 24 mes a -18°C / CDD: 3 días entre 0 y 4°C*

 4h entre 0 y 4°C

 16 unidades (1.44kg)

 90g por unidad

* Una vez horneado

Pastelería

Muffin Vainilla

21230



Muffin de vainilla, listo para servir.

🕒 DLC: 3 días entre 0 et 4°C* / DDM: 365 días

🕒 30-60 min a temperatura ambiente 📦 40 unidades (3,28kg)

⚖️ 82g pieza



Muffin Chocolate

21231



Intenso sabor a cacao relleno con pepitas de chocolate. Listo para servir.

🕒 DLC: 3 días entre 0 et 4°C* / DDM: 365 días

🕒 30-60 min a temperatura ambiente 📦 40 unidades (3,28kg)

⚖️ 82g pieza



Muffin Vainilla con Pepitas de Chocolate

22880



Muffin con aroma de vainilla decorados con trocitos de chocolate. Una combinación de sabores y texturas perfectas para la merienda.

🕒 DLC: 3 días entre 0 et 4°C* / DDM: 365 días

🕒 30-60 min a temperatura ambiente

⚖️ 82g pieza 📦 40 unidades (3,28kg)



Muffin Relleno Triple Chocolate

41587



Muffin con dos texturas de chocolate. Una masa abizcochada con chocolate, relleno de chocolate líquido y decorado con trocitos de crumble

🕒 DLC: 3 días entre 0 et 4°C* / DDM: 365 días

🕒 30-60 min a temperatura ambiente

⚖️ 112g pieza 📦 36 unidades (4,03kg)



* Una vez horneado

🍃 Apto para vegetarianos



Muffin Manzana con Canela y Caramelo

41588

Muffin de manzana con canela y caramelo, listo para servir.



DLC: 3 días entre 0 et 4°C* / DDM: 365 días



30-60 min a temperatura ambiente



40 unidades (3,28kg)



112g pieza



Muffin Nutella

41589

Muffin de Nutella, listo para servir.



DLC: 3 días entre 0 et 4°C* / DDM: 365 días



30-60 min a temperatura ambiente



40 unidades (3,28kg)



112g pieza



Pastelería

Banda Maracuya de las Islas

20077



Capas de mousse de maracuyá y galletas empapadas con jarabe de esta misma fruta, cubierto con un glaseado de naranja.

🕒 DLC: 2 días entre 0 et 4°C* / DDM: 360 días

❄️ 3-4 horas entre 0°C et 4°C 📦 6 unidades (4,2kg)

⚖️ 700g pieza

Banda Opéra café chocolate

52143



Galletas empapadas en jarabe de café, intercaladas con una mousse de mascarpone, acabadas con un terciopelo de chocolate.

🕒 DLC: 2 días entre 0 et 4°C* / DDM: 365 días

❄️ 3-4 horas entre 0°C et 4°C 📦 6 unidades(4,2kg)

⚖️ 700g pieza

Banda Crocante de Chocolate

20015



Mousse de chocolate superpuesta de un Feuillantine de praliné, todo sobre un fondo de galleta de almendras y chocolate.

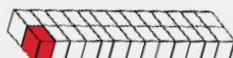
🕒 DLC: 2 días entre 0 et 4°C* / DDM: 365 días

❄️ 3-4 horas entre 0°C et 4°C 📦 6 unidades (4,2kg)

⚖️ 700g pieza

Descubra el modo de corte

26 rectángulos (26x45mm)



9 rectángulos (30x113mm)



10 rectángulos (34x90mm)



32 triángulos (42x45mm)



14 cubos (48x45mm)



8 triángulos (85x90mm)





Pastelería para compartir



Cheesecake Frambuesa 14 porciones

61285

Queso blanco pasteurizado con aroma natural de vainilla, chocolate blanco y una preparación de frambuesa.

🕒 DLC: 2 días entre 0 et 4°C* / DDM: 548 días

❄️ 6 horas entre 2°C y 6°C 📦 14 unidades

⚖️ 1600g pieza



Cheesecake Cookie Oreo 14 porciones

58998

Trozos de galletas Oreo, relleno de queso crema, crumble y topping de galleta oreo, crema de leche.

🕒 DLC: 2 días entre 0 et 4°C* / DDM: 548 días

❄️ 6 horas entre 2°C y 6°C 📦 14 unidades

⚖️ 1600g pieza



Cheesecake New York 14 porciones

58710

Queso crema americano con una base de galletas dulce para compartir.

🕒 DLC: 2 entre 0 y 6°C* / DDM: 548 días

❄️ 6 horas entre 0°C et 6°C 📦 14 porciones

⚖️ 1600g pieza

* Después de descongelar



Cócteles Dulces

Macarons Rive Droite

004723



Nuestros macarons tienen un visual auténtico y artesanal gracias a su alto contenido en polvo de almendras (18,6%).

🕒 DLC: 20 días entre 0 et 4°C* / DDM: 730 días

⚙️ 15 min a temperatura ambiente 📦 72 unidades (0,864kg)

⚖️ 12g par unidades



a.	b.	c.	a. caramelo	d. frambuesa
			b. pistacho	e. chocolate
d.	e.	f.	c. vainilla	f. limón

Macarons Rive Gauche

006317



Una selección de 6 sabores, con una mezcla equilibrada de sabores afrutados y notas cálidas

🕒 DLC: 20 días entre 0 et 4°C* / DDM: 730 jours

⚙️ 15 min à température ambiante 📦 72 unidades (0,828kg)

⚖️ 11,5g por unidad



a.	b.	c.	a. mango pasión	d. fresa
			b. chocolate	e. café
d.	e.	f.	c. praliné	f. coco

Cócteles Dulces

«Para tus buffets o pausas dulces, ¿quieres tener piezas de calidad, concentrando la excelencia de la pastelería francesa en un bocado? En asociación con sus propias creaciones culinarias, estos pequeños bocados gourmet encontrarán fácilmente su lugar en su menú. Este formato de cóctel te permite variar los gustos y hacer tus propios surtidos.»

* Después de descongelar

🌱 Apto para vegetarianos

Cócteles Dulces

Petits fours Tradition

004182



Una colección de sabores sencillos y genuinos compuesta de 4 recetas afrutadas y 4 recetas de chocolate o caramelo

🕒 DLC: 1 día entre 0 et 4°C* / DDM: 547 días

❄️ 2 horas entre 0°C et 4°C

📦 Bandeja de 48 (0,650kg)

⚖️ 14g par unidad

Petits fours Art Deco

004183



Miniprofiteroles de caramelo, espiral vainilla frambuesa ou chocolate pralinado. Una bandeja tan sofisticada como refinada.

🕒 DLC: 1 día entre 0 et 4°C* / DDM: 547 días

❄️ 2 horas entre 0°C et 4°C

📦 48 unidades (0,550kg)

⚖️ 11g pieza

Petits fours Montmartre

004185



Estos minipastelitos captan toda la intensidad gustativa de unas recetas clásicas (Miniprofiteroles, financier, crema de almendra, galleta)

🕒 DLC: 1 jour entre 0 et 4°C* / DDM: 547 días

❄️ 2 horas entre 0°C et 4°C

📦 48 unidades (0,540kg)

⚖️ 11g pieza



* Después de descongelar

🍴 Compatible halal



Guarniciones

«Los grandes clásicos de la cocina francesa, elaborados con ingredientes cuidadosamente seleccionados, listos para hornear/descongelar y servir. Nuestra gama ofrecerá variedad a su buffet o menú. Estos Must-Have también son perfectos para satisfacer diferentes momentos de consumo».

Guarniciones

Gratín de papas

005088

Papas, crema de leche y queso mozzarella, para crear una combinación única de sabores y texturas.



🕒 VU: 24 meses / CDD: 5 días entre 0 y 4°C*

🕒 2,4 min a 700W

🏠 24 min a 180°C

⚖️ 120g por unidad

📦 40 unidades (4.80kg)



Gratín de papas con trufa

004353

Una receta de alta gama elaborada con verdaderos trozos de trufa blanca de verano (Tuber aestivum) y queso emmental francés.



🕒 VU: 24 meses / CDD: 1 día entre 0 y 4°C*

🕒 2,4 min a 700W

🏠 24 min a 180°C

⚖️ 100g por unidad

📦 20 unidades (2.00kg)



* Después de descongelar

🕒 Apto para vegetarianos

🕒 Compatible halal

TABLA LOGÍSTICA DE PRODUCTOS

CÓDIGO	PRODUCTOS	Peso neto (g)	Unidad / Caja	Peso / Caja (kg)	Tamaño / Caja LxAxA (cm)	☑
BOLLERÍA						
401258	Croissant mantequilla 18%	65	68	4.42	39 x 29 x 24	✓
440047	Croissant mantequilla 24%	80	60	4.80	39 x 29 x 24	✓
440021	Croissant relleno cacao y avellanas	85	60	5.10	39 x 29 x 24	✓
440032	Croissant Multigranos	80	60	4.80	39 x 29 x 24	✓
403154	Pan de Chocolate	80	60	4.80	39 x 29 x 24	✓
402663	Rollo de Pasas	110	60	6.60	39 x 26 x 30	✓
50196	Rollo de Canela	60	93	5.80	39 x 29 x 25	✓
403058	Trenza de Chocolate	100	52	5.20	39 x 29 x 24	✓
49868	Trenza Maple Pecan	98	72	7.06	39 x 29 x 25	✓
50091	Trenza con Crema Pastelera	95	80	6.00	39 x 29 x 25	✓
40637	Cesta Danesa de Fresa	100	48	4.80	39 x 29 x 25	✓
401262	Mini Croissant	25	160	4.00	39 x 29 x 19	✓
440028	Mini Pan de Chocolate	25	200	5.00	39 x 29 x 24	✓
440007	Mini Rollo de Pasas	30	200	6.00	39 x 29 x 24	✓

☑ Apto para vegetarianos

CÓDIGO	PRODUCTOS	Peso neto (g)	Unidad / Caja	Peso / Caja (kg)	Tamaño / Caja LxAxA (cm)	☑
PASTELERÍA						
000419	Volcán de chocolate	100	20	2.00	39 x 29 x 6	☑
004786	Cappuccino	95	16	1.52	39 x 29 x 6	
005563	Truffon	85	16	1.36	39 x 29 x 6	☑
005570	Charlotte Frutos Rojos	80	16	1.28	39 x 29 x 6	
006607	Cheesecake	90	20	1.80	39 x 29 x 6	☑
004710	Cheesecake de Frutos Rojos	90	16	1.44	39 x 29 x 6	
000207	Opéra	65	16	1.04	39 x 29 x 6	☑
004711	Sablé de Mango Coco	90	16	1.44	39 x 29 x 6	
21230	Muffin Vainilla	82	40	3.28	40 x 30 x 18	☑
21231	Muffin Chocolate	82	40	3.28	40 x 30 x 18	☑
22880	Muffin Vainilla con pepitas de chocolate	82	40	3.28	40 x 30x 18	☑
41683	Muffin Relleno Triple Chocolate	112	36	4.03	40 x 29 x 30	☑

☑ Apto para vegetarianos

CÓDIGO	PRODUCTOS	Peso neto (g)	Unidad / Caja	Peso / Caja (kg)	Tamaño / Caja LxAxA (cm)	
PASTELERÍA PARA COMPARTIR						
61285	Cheesecake Frambuesa	1600	14	1.6	68 x 255 x 255	
58998	Cheesecake Cookie Oreo	1600	14	1.6	69 x 252 x 254	
58710	Cheesecake New York	1600	14	1.6	59 x 252 x 69	
20077	Banda Pasión de Islas	700	6	4.20	40 x 21 x 21	
20071	Banda Tiramisú	700	6	4.20	40 x 21 x 21	

CÓDIGO	PRODUCTOS	Peso neto (g)	Unidad / Caja	Peso / Caja (kg)	Tamaño / Caja LxAxA (cm)	
COCTELES DULCES						
004183	Petits Fours Art Deco	11	48	0.55	39 x 29 x 6	✓
004185	Petits Fours Montmartre	11	48	0.55	39 x 29 x 6	
004182	Petits Fours Tradition	14	48	0.69	38 x 29 x 8	
004723	Macarons Rive Droite	12	72	0.86	39 x 29 x 6	
006317	Macarons Rive Gauche	12	72	0.86	39 x 29 x 6	✓
GUARNICIONES						
005088	Gratín de papas	120	40	4.80	40 x 30 x 10	
004353	Gratín de papas con trufa	100	20	2.00	39 x 29 x 6	



UN EQUIPO A SU SERVICIO



Miguel Casanova
Director



Sofia Vargas
Comunicación y
Marketing



Gabriela Castro
Administración
de ventas

Culinaria

CONTÁCTANOS



SÍGUENOS



www.culinaria.group