



Culinaria

PERU.

CATÁLOGO HORECA & RETAIL - 2026

¿Quiénes somos?

Desde 2012, Culinaria se ha especializado en la **distribución internacional** de productos congelados. Nuestra gama incluye una amplia variedad de panes, hojaldres, guarniciones y más.

Nuestro objetivo es hacer que la gastronomía sea accesible para todos, ofreciendo a los profesionales del sector de la **hostelería, la restauración, el catering** y otros comercios una **solución** práctica, asequible y de calidad.

Nuestro modelo se basa en la **importación de productos europeos** y la información de una gama local. Para ofrecer, de esta manera, productos elaborados con los mejores ingredientes de forma artesanal.

Nuestro enfoque personalizado satisface sus necesidades específicas y le permite ampliar su oferta controlando los **costos por porción**, sin preocuparse por problemas de inventario, gestión de personal, tiempo de preparación o posibles pérdidas.

El ADN de nuestros productos



Hecho en **Europa**



Saber hacer Artesanal



Ingredientes de **calidad**



Conservación por **congelación**



Confian en nosotros

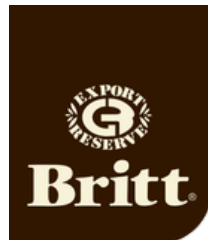


MAMBRINO



Sarcletti

LA CABRERA



HYATT®

nhow
HOTELS

MELIÀ



Fairfield®
BY MARRIOTT



Charlotte
- COMO EN CASA -

Nuestra gama de productos



Leyenda

	Producto Nuevo		Unidades por caja
	Hecho con blend mantequilla/margarina		Dimensiones
	Hecho con margarina		Peso neto
	Hecho con pura mantequilla		Descongelación
	Elaborado con chocolate belga		En horno tradicional
	Certificado Vegano		En microondas
	Vida útil primaria (desde la fecha de producción)		Vida útil secundaria (después de la descongelación)

Índice



Bollería

Página 6

Especialidades

Página 13



Panadería

Página 15

Muffins y Donuts

Página 17



Pastelería

Página 23

Autoservicio

Página 28





Bollería

Nuestra bollería se elabora según las recetas tradicionales de la panadería artesanal, utilizando ingredientes de primera calidad, como mantequilla y harina francesa, dando como resultado texturas únicas y sabores auténticos. Toda nuestra bollería está pre-fermentada y lista para hornear con una preparación fácil y rápida.

Bollería - Croissant grande

Congelado - Pre-fermentado - Listo para hornear

CROISSANT MARGARINA CURVO - 85G

MRG



113334



9 meses



2 días a temp ambiente*



30-45 min temp. ambiente



18-21 min a 165-170°C

85g x unid
3.74 kg x caja44 un.
(2 bolsas x 22)

CROISSANT MANTEQUILLA GOURMET - 23% MTQ - 80G

MTQ



35653



12 meses



2 días a temp ambiente*



30-45 min temp. ambiente



18-21 min a 165-170°C

80g x unid
4.80 kg x caja80 un.
(2 bolsas x 40)

CROISSANT MULTIGRANOS - 80G

MIX



48392



12 meses



2 días a temp ambiente*



30-45 min temp. ambiente



18-21 min a 165-170°C

80g x unid
4.32 kg x caja54 un.
(2 bolsas x 26)

CROISSANT SELECTBLEND - 60G

MIX



42746



12 meses



2 días a temp ambiente*



30-45 min temp. ambiente



18-21 min a 165-170°C

60g x unid
4.20 kg x caja70 un.
(2 bolsas x 35)

CROISSANT SELECTBLEND - 80G

MIX



42739



12 meses



2 días a temp ambiente*



30-45 min temp. ambiente



18-21 min a 165-170°C

80g x unid
4.80 kg x caja60 un.
(2 bolsas x 30)

Bollería - Croissant Relleno

Congelado - Pre-fermentado - Listo para hornear

CROISSANT RELLENO CHOCO-AVELLANAS - 85G

MIX



39507



12 meses



2 días a temp ambiente*

30-45 min
temp. ambiente

20-23 min a 165-170°C

85g x unid
5.95 kg x caja70 un.
(2 bolsas x 35)

CROISSANT RELLENO CACAO Y AVELLANAS - 85G

MIX



440283



12 meses



2 días a temp ambiente*

30-45 min temp.
ambiente

20-23 min a 165-170°C

85g x unid
5.10 kg x caja60 un.
(2 bolsas x 30)

Bollería - Hojaldres Salados

TRIANGULO JAMON Y QUESO - 140G

MRG



110100



12 meses



2 días a temp ambiente*

30 - 45 min temp.
ambiente19 - 22 min
a 165-170°C140g x unid
6.7 kg x caja

48 un.

TRIANGULO ESPINACAS CON BECHAMEL - 130G

MRG



100077



12 meses



2 días a temp ambiente*

30 - 45 min temp.
ambiente19 - 22 min
a 165-170°C130g x unid
6.2kg x caja

48 un.

TRENZA DE QUESO GOUDA - 100G

MRG



38247



12 meses



2 días a temp ambiente*

30 - 45 min temp.
ambiente20 - 23 min
a 165-170°C100g x unid
5 kg x caja

50 un.

Bollería - Hojaldres dulces

Congelado - Pre-fermentado - Listo para hornear

EMPANADA DE MANZANA - 100G

MIX



34843



12 meses

2 días a temp
ambiente*30-45 min
temp. ambiente

20-25 min a 165-170°C

100g x unid
5.40 kg x caja54 un.
(1 bolsa x 54)

TRENZA DE CHOCOLATE GOURMET - 100G

MTQ



403058



12 meses

2 días a temp
ambiente*30-45 min
temp. ambiente

22-25 min a 165-170°C

100g x unid
5.2kg x caja52 un.
(4 bolsas x 13)

TRENZA MAPLE PECAN - 92G

MRG



53661



12 meses

2 días a temp
ambiente*30 min temp.
ambiente20 - 23 min
a 165 - 170°C92g x unid
8.8 kg x caja96 un.
(8 bolsas x 12)

REJILLA DE CACAO Y ALMENDRAS - 80G

MRG



113127



9 meses

2 días a temp
ambiente*30-45 min temp.
ambiente

18-21 min a 165-170°C

80g x unid
5.6 kg x caja70 un.
(1 bolsas x 70)

TRENZA CON CREMA PASTELERA - 95G

MRG



50091



12 meses

2 días a temp
ambiente*30-45 min temp.
ambiente20 - 22 min
a 170 - 175°C95g x unid
6.8 kg x caja72 un.
(2 bolsas x 36)

TRENZA DE TOFFEE (CAMELO SALADO) - 95G

MTQ



51887



12 meses

2 días a temp
ambiente*30-45 min temp.
ambiente20 - 22 min
a 170 - 175°C95g x unid
4.56 kg x caja48 un.
(2 bolsas x 24)

Bollería - Hojaldres dulces

Congelado - Pre-fermentado - Listo para hornear

CESTA DANESA DE FRESA - 100G

MRG



50838 / 49967



12 meses



2 días a temp ambiente*



30 min temp. ambiente



20 - 23 min a 170 - 175°C



100g x unid
4.8kg x caja



48 un.
(2 bolsas x 24)

ROLLO DE CANELA - 93G

MRG



50196



12 meses



2 días a temp ambiente*



30 min temp. ambiente



20 - 23 min a 165 - 170°C



93g x unid
5.5 kg x caja



60 un.
(2 bolsas x 30)

TRIANGULO CACAO Y AVELLANAS - 130G

MRG



110099



12 meses



2 días a temp ambiente*



30 min temp. ambiente



19 - 22 min a 165 - 170°C



130g x unid
6.7 kg x caja



52 un.
(1 bolsa x 52)

TRIANGULO DE CREMA PASTELERA - 130G

MRG



100113



12 meses



2 días a temp ambiente*



30 min temp. ambiente



20 - 23 min a 165 - 170°C



130g x unid
6.7 kg x caja



52 un.
(1 bolsa x 52)

Bollería - Hojaldres veganos

Desde Septiembre 2026

Congelado - Pre-fermentado - Listo para hornear

PAN DE CHOCOLATE - 80G

NEW!

MRG



41221



12 meses



2 días a temp ambiente*



30-45 min temp. ambiente



16-18 min a 165-170°C



80g x unid
4.80 kg x caja



60 un.
(2 bolsas x 30)

CORONA DE NARANJA CON AVELLANAS - 90G

NEW!

MRG



39775



15 meses



2 días a temp ambiente*



Sin descongelar



18 - 20 min a 190°C



90g x unid
4.3 kg x caja



48 un.
(4 bolsa x 12)

CORONA DE CEREZA CON LINAZA - 90G

MRG



NEW!



39776



15 meses



2 días a temp ambiente*



Sin descongelar



18 - 20 min a 190°C



90g x unid
4.3 kg x caja



48 un.
(4 bolsas x 12)

CORONA DE VAINILLA CON AVELLANAS - 90G

MRG



NEW!



39774



15 meses



2 días a temp ambiente*



Sin descongelar



18 - 20 min a 190°C



90g x unid
4.3 kg x caja



48 un.
(4 bolsa x 12)

Bollería - Hojaldres Minis

Congelado - Pre-fermentado - Listo para hornear

MINI CROISSANT DE MARGARINA - 20G

MRG



113004



9 meses



2 días a temp ambiente*



30 min temp. ambiente



14 - 16 min a 165-170°C

20g x unid
5.00 kg x caja250 un. aprox.
(2 bolsas x 125)

MINI CROISSANT SELECTBLEND - 25G

MIX



35506



12 meses



2 días a temp ambiente*



30 min temp. ambiente



15 - 17 min a 165-170°C

25g x unid
5.6 kg x caja225 un.
(3 bolsas x 75)

MINI CROISSANT DE MANTEQUILLA GOURMET - 25G

MTQ



401262 / 440393



12 meses



2 días a temp ambiente*



30 min temp. ambiente



15 - 17 min a 165-170°C

25g x unid
4 kg x caja160 un.
(4 bolsas x 40)

MINI PAN DE CHOCOLATE - 28G

MIX



35507



12 meses



2 días a temp ambiente*



30 min temp. ambiente



15 - 18 min a 165-170°C

28g x unid.
7.28 kg x caja260 uni.
(2 bolsas x 130)

MINI PAN DE PASAS - 30G

MIX



440441



12 meses



2 días a temp ambiente*



30 min temp. ambiente



15 - 18 min a 165-170°C

30g x unid
7.20 kg x caja

240 un.



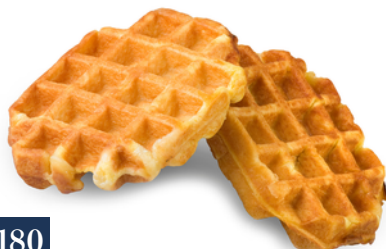
Especialidades

Descubre nuestra selección gourmet de especialidades congeladas, elaboradas en Europa con los mejores insumos y segun recetas tradicionales! Una gama de productos originales e innovadores que hará las delicias de tus clientes!

Especialidades

Congelado - Listo para hornear

WAFFLE BELGA CON AZUCAR PERLADO - 70G



Z041430180



18 meses



35 días a temp
ambiente



30 min temp.
ambiente



2 a 4 min a 200°C
40 sec. a 750W



70g x unid
3.64 kg x caja



52 un.
(Envase individual)

MEDIA LUNA ARGENTINA - 40G



MTQ

102299



12 meses



2 días a temp
ambiente*



60 min temp.
ambiente



15 - 18 min
a 165 - 170°C



40g x unid
4.40 kg x caja



110 uni.
(2 bolsas x 55)

PASTEL DE NATA - 60G

MRG



41370



18 meses



2 días a temp
ambiente*



No necesita
descongelacion



12 min
a 200°C



60g x unid
3.60 kg x caja



60 un.



Panadería

Tradición francesa y practicidad para profesionales. Panes con corteza dorada, miga aireada y sabor auténtico, gracias a mezclas únicas de harinas y cereales. Productos pre-fermentados y listos para hornear, ideales para una preparación rápida sin perder calidad.

Panadería - Minis

Congelado - Pre-cocido al 80% - Listo para hornear

MINI PAN FRANCES - 20G



003122



3 meses



2 - 3 min
a 200°C



15-30 min temp.
ambiente



150 un.



20g x unid
3.00 kg x caja



Ø ± 6.5 cm**

MINI CIABATA CLASICO - 20G



003123



3 meses



2 - 3 min
a 200°C



15-30 min temp.
ambiente



200 un.



20g x unid
4.00 kg x caja



Ø ± 6.3 cm**

MINI CIABATTA MULTIGRANO - 20G



003136



3 meses



2 - 3 min
a 200°C



15-30 min temp.
ambiente



150 un.



20g x unid
3.00 kg x caja



Ø ± 6.3 cm**

MINI PAN REDONDO INTEGRAL - 20G



003125



3 meses



*Golpe de Calor **
1 min a 160°C



15-30 min temp.
ambiente



150 un.



20g x unid
3.00 kg x caja



Ø ± 6.3 cm**

PETIPAN - 20G



003124



3 meses



*Golpe de Calor **
1 min a 160°C



15-30 min temp.
ambiente



150 un.



20g x unid
3.00 kg x caja



Ø ± 6.5 cm**

MINI PAN ARABE - 20G



003132



3 meses



*Golpe de Calor **
1 min a 160°C



15-30 min temp.
ambiente



150 uni.



20g x unid
3.00 kg x caja



Ø ± 6 cm**



Muffins y Donuts

Donuts esponjosos y muffins suaves, elaborados con ingredientes de alta calidad. Listos para servir despues de descongelar, combinan practicidad y tienen una presentación atractiva para cautivar a tus clientes.

Muffins - Grandes

Congelado - Listo para servir

MUFFIN RELLENO QUESO CREMA Y ARANDANOS



103255



12 meses



5 días a temp
ambiente*



2h temp.
ambiente



20 un.



110g x unid
2.20 kg x caja

MUFFIN RELLENO TRIPLE CHOCOLATE



103253



12 meses



5 días a temp
ambiente*



2h temp.
ambiente



20 un.



110g x unid
2.20 kg x caja

MUFFIN RELLENO DULCE DE LECHE Y MANZANA



103256



12 meses



5 días a temp
ambiente*



2h temp.
ambiente



20 un.



110g x unid
2.20 kg x caja

MUFFIN CARROT CAKE



103324



12 meses



5 días a temp
ambiente*



2h temp.
ambiente



20 un.



110g x unid
2.20 kg x caja

Donuts - Grandes

Congelado - Listo para servir - Ø ± 90mm

DONUT NATURE



14036 / 55131



12 meses



2 días a temp ambiente*



30 - 60 min temp. ambiente



72 un.



44g x unid
3.17 kg x caja

DONUT GLASEADO



81943



12 meses



2 días a temp ambiente*



30 - 60 min temp. ambiente



72 un.



52g x unid
3.74 kg x caja

CHOCO DONUT



38589



12 meses



2 días a temp ambiente*



30 - 60 min temp. ambiente



48 un.



53g x unid
2.54 kg x caja

DONUT VAINILLA ARCOIRIS



44993



12 meses



2 días a temp ambiente*



30 - 60 min temp. ambiente



48 un.



53g x unid
2.54 kg x caja

PINKY DONUT DE FRESA



48484



12 meses



4 días a temp ambiente*



30 - 60 min temp. ambiente



48 un.



53g x unid
2.54 kg x caja

DONUT DE CHOCOLATE BELGA



42383



12 meses



2 días a temp ambiente*



30 - 60 min temp. ambiente



36 uni.



64g x unid
2.30 kg x caja

Donuts - Grandes

Congelado - Listo para servir - Ø ± 90mm

DONUT FROSTY



58334



12 meses



3 días a temp ambiente*



30 - 60 min temp. ambiente



36 un.



56g x unid
2.02 kg x caja

DONUT ZEBRA RELLENA FRAMBUESA



45036



12 meses



3 días a temp ambiente*



30 - 60 min temp. ambiente



36 un.



67g x unid
2.41 kg x caja

DONUT ZEBRA RELLENO CHOCOLATE



45038



12 meses



2 días a temp ambiente*



30 - 60 min temp. ambiente



36 un.



67g x unid
2.41 kg x caja

DONUT ZEBRA RELLENO VAINILLA



45040



12 meses



3 días a temp ambiente*



30 - 60 min temp. ambiente



36 un.



70g x unid
2.52 kg x caja

DONUT MIX 5 SABORES: VAINILLA ARCOIRIS - PINKY FRESA - CHOCO - BLACK&WHITE - ROSE ARCOIRIS



52900



9 meses



2 días a temp ambiente*



30 - 60 min temp. ambiente



60 un. (12 x sabor)



54g x unid
3.24 kg x caja

Donuts - Grandes

Congelado - Listo para servir - Ø ± 90mm

BLUE MONSTER DONUT

PINK MONSTER DONUT

NEW!



R029376



12 meses



2 días a temp ambiente*



30 - 60 min temp. ambiente



36 un.



69g x unid
2.48 kg x caja

NEW!



R029375



12 meses



2 días a temp ambiente*



30 - 60 min temp. ambiente



36 un.



69g x unid
2.48 kg x caja

DONUTS DE TEMPORADA

(Sujeto a disponibilidad)



NEW!



12 meses



2 días a temp ambiente*



30 - 60 min temp. ambiente



36 un.

*Imágenes referenciales

Donuts - Minis

Congelado - Listo para servir - Ø ± 55mm

MINI CHOCO DONUT 20G



25560



12 meses



3 días a temp
ambiente*



15 min temp.
ambiente



110 un.



20g x unid
2.20 kg x caja

MINI PINKY DONUT FRESA 22G



47301



12 meses



2 días a temp
ambiente*



15 min temp.
ambiente



180 uni.



22g x unid
3.96 kg x caja

Muffins - Minis

Congelado - Listo para servir

MINI MUFFIN VAINILLA CON AZUCAR PERLADO - 30G

NEW!



100166



18 meses



3 días a temp
ambiente*



1h temp.
ambiente



144 un.



30g x unid
4.32 kg x caja

MINI MUFFIN CHOCOLATE - 30G

NEW!



100167



18 meses



3 días a temp
ambiente*



1h temp.
ambiente



144 uni.



30g x unid
4.32 kg x caja



Pastelería

Una cuidada selección de recetas clásicas y originales, elaboradas con ingredientes de alta calidad. Listos para servir en minutos, ofrecen flexibilidad, rapidez y un toque gourmet que encantará a tus clientes.

Pastelería - Individual

Congelado - Listo para servir

MACARONS 6 SABORES X 72 UN.



004723



24 meses



20 días entre
0 y 4°C*



2h entre 0 y 4°C



72 un.



12g x unid
0.86 kg x caja



Ø 4 cm

PETITS FOURS MONTMARTRE



004185



18 meses



1 día entre
0 y 4°C*



2h entre 0 y 4°C



48 un.



11g x unid.
0.53 kg x caja



Ø ± 3.5 cm

SABLÉ DE MANGO Y COCO - 90G



004711



24 meses



3 días entre
0 y 4°C*



2h entre 0 y 4°C



16 un.



90g x unid
1.44 kg x caja



Ø 7 cm

VOLCAN DE CHOCOLATE - 100G



000419



24 meses



5 días entre
0 y 4°C*



45-55 s a 750W



55 s a 230°C - 65% 50%
en horno ultraveloz**



100g x unid
2.00 kg x caja



20 un.



Ø 7 cm

CHEESECAKE VASCO SAN SEBASTIAN - 95G



006633



24 meses



3 días entre
0 y 4°C*



2h entre 0 y 4°C



20 un.



95g x unid
1.9 kg x caja



Ø 7 cm

CHEESECAKE PREMIUM - 90G



006607



24 meses



3 días entre
0 y 4°C*



2h entre 0 y 4°C



20 un.



90g x unid
1.80 kg x caja



Ø 7 cm

Pastelería - Individual

Congelado - Listo para servir

DELICIA DE CARAMELO - 90G

NEW!



006576



18 meses



1 día entre 0 y 4°C*



2h entre 0 y 4°C



16 un.



90g x unidad
1.44 kg x caja



Ø 7 cm

TRUFFON - 85G



005563



24 meses



2 días entre 0 y 4°C*



2h entre 0 y 4°C



16 un.



85g x unidad
1.36 kg x caja



Ø 7 cm

CAPPUCCINO - 95G



004786



24 meses



3 días entre 0 y 4°C*



2h entre 0 y 4°C



16 uni.



95g x unidad
1.52 kg x caja



Ø 6 cm

Churros by Q'CHURROS!

Congelado - Listo para freír

MINI CHURRO TRADICIONAL - 10 CM



700210



12 meses



3 horas a temp ambiente*



No necesita descongelación



2-3 min en freidora a 180°C



10 cm



360 un.
(15 bolsas x 24)

Pastelería - Plancha

Culinaria.

Congelado - Porcionable - Listo para servir

TIRAMISU CLASICO - 700G



20071



12 meses



2 días entre
0 y 4°C*



3h temp.
ambiente



1 un.



700g x unid
0.70 kg x caja



36 x 8 x 4 cm

OPERA CLASICO - 700G



52143



12 meses



2 días entre
0 y 4°C*



3-4h temp.
ambiente



1 un.



700g x unid
0.70 kg x caja



36 x 8 x 4 cm

CROCANTE DE CHOCOLATE Y PRALINÉ - 700G



20015



12 meses



2 días entre
0 y 4°C*



3-4h temp.
ambiente



1 un.



700g x unid
0.70 kg x caja



36 x 8 x 4 cm

Pastelería

Pastelería - Molde grande

Congelado - Pre-porcionado - Listo para servir

TORTA DE QUESO VASCA - 14 PORCIONES



61879



18 meses



2 días entre
0 y 4°C*



6h temp.
entre 0 y 4°C



1 un.



114g x porcion.
1.60 kg x torta



Ø 24 cm

CHEESECAKE NEW YORK - 14 PORCIONES



58710



18 meses



2 días entre
0 y 4°C*



6h temp.
entre 0 y 4°C



1 un.



114g x porcion
1.60 kg x torta



Ø 24 cm

CARROT CAKE - 16 PORCIONES



58656



18 meses



2 días entre
0 y 4°C*



6h temp.
entre 0 y 4°C



1 uni.



119g x porcion
1.90 kg x torta



Ø 24 cm



Autoservicio

¡La solución perfecta para un consumo rápido, práctico y delicioso!
Productos de alta rotación ideales para gasolineras, tiendas gourmet, convenience stores y supermercados.

Desde opciones dulces hasta guarniciones saladas, ofrecen rapidez y consistencia sin procesos complejos, adaptándose a los nuevos hábitos de consumo de sus clientes. Una categoría creada para maximizar la rentabilidad y brindar calidad al instante.

Congelado - Listo para exhibir

WAFFLE BELGA CON AZUCAR PERLADO - AVIETA



Z041430252

- 18 meses
- 35 días a temp ambiente*
- 30 min temp. ambiente
- 2 a 4 min a 200°C
40 sec. a 750W
- 70g x unid
3.64 kg x caja
- 52 un.
(Envase individual)

VOLCAN DE CHOCOLATE CHEF DE PARIS



NEW!

BELGIAN CHOCOLATE

004720

- 24 meses
- 5 días entre 0 y 4°C*
- 45-55 s a 750W
- 10 a 12 min a 200°C
en horno o air-fryer
- 100g x unid
200g x caja
- 12 cajas de 2 volcanes
por masterpack

GRATIN DE PAPA TRADICION CHEF DE PARIS



NEW!

004720

- 24 meses
- 2 días entre 0 y 4°C*
- 1 min 45 a 750W
- 20 min a 180°C
en horno o air-fryer
- 120g x unid
200g x caja
- 12 cajas de 4 gratines
por masterpack

SURTIDO MACARONS 6 SABORES - POPPIES



NEW!

R029553

- 15 meses
- 5 días entre 0 y 7°C*
- 12 unidades
- 12 g x unid
144 g x caja
- 12 cajas por
masterpack

PROFITEROLES RELLENOS CREMA DE LECHE - POPPIES



NEW!

R006051

- 18 meses
- 1 día entre 0 y 7°C*
- 20 unidades
- 12.5 g x unid
250 g x caja
- 10 cajas por
masterpack

MINI ÉCLAIRS DE CHOCOLATE RELLENOS DE CREMA - POPPIES



NEW!

R016594

- 18 meses
- 1 día entre 0 y 7°C*
- 12 unidades
- 16.6 g x unid
200g x caja
- 12 cajas por
masterpack

Congelado - Listo para exhibir

SURTIDO MINI BOCADITOS POPPIES

NEW!



R010469



15 meses



1 día entre 0 y 7°C*



20 unidades - surtido profiteroles y relámpagos



17.25 g x unid
345 g x caja



8 cajas por
masterpack

PROFITEROLES KIT KAT® POPPIES

NEW!



R030033



18 meses



1 día entre 0 y 7°C*



12 unidades



18.75 g x unid
225 g x caja



10 cajas por
masterpack

MINI DONUTS TRIO POPPIES

NEW!



R022953



18 meses



3 días entre 0 y 7°C*



9 unidades - surtido 3 sabores



30.6 g x unid
276 g x caja



9 cajas por
masterpack

Temperatura Ambiente - Listo para exhibir

MACARONS DE PAULINE FRESA-PISTACHO-LIMON

NEW!



R013756



12 meses a temperatura ambiente



12g x unid
72 g x caja



Ø 4 cm



12 cajas de 6 macarons por masterpack

MACARONS DE PAULINE CHOCOLATE-VAINILLA-MOKA

NEW!



R013758



12 meses a temperatura ambiente



12g x unid
72 g x caja



Ø 4 cm



12 cajas de 6 macarons por masterpack

PEDIDOS

ventasperu@culinaria.group

962 270 962

Conoce a nuestro equipo en Perú



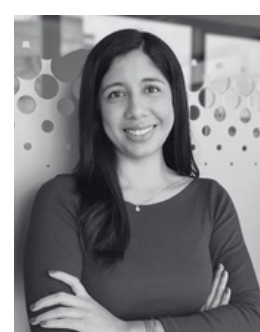
**Hector
LESCOP DE MOÑ**

Gerente General
hlescop@culinaria.group
941 341 014



**Maria Fernanda
ARROYO**

Sales Manager HORECA
marroyo@culinaria.group
949 286 474



**Romina
POSTIGO**

Sales Manager RETAIL
rpostigo@culinaria.group
978 746 975



**Cristina
LOAYZA**

Asistente Comercial
comercialperu@culinaria.group
913 524 562



**Mercaderistas
PERU**

Mercaderista
promotoriaperu@culinaria.group



**Liset
RUIZ**

**Administración y
Finanzas**
contabilidadperu@culinaria.group



**Maricely
PINAZO**

**Operaciones y
Supply Chain**
operacionesperu@culinaria.group



**Jaghi
GONZALES**

**Ventas y
Atención al Cliente**
ventasperu@culinaria.group