

# LA DES PEN SA



Vn  
VERDU  
NAVAR.  
GASTRONOMIA

# REPOSTERÍA CHOCOLATE

El chocolate adquiere su nombre del náhuatl, xocoatl. Es el alimento que se obtiene mezclando azúcar con dos productos que derivan de la manipulación de las semillas del cacao. La evidencia más temprana del uso del cacao data de 1900 a.C. No podíamos ser menos y te lo ofrecemos en diferentes formatos y variantes. Pero como no sólo el chocolate nos endulza en la cocina, podrás encontrar en nuestro catálogo todo lo necesario para trabajar la repostería y ofrecer el mejor producto a tus clientes.



Tableta Chocolate Puro  
Valor

Formatos

Tableta (300g)



Chocolate Negro Excellence 99%  
Lindt

Formatos

Tableta (50g)



Tableta de Chocolate 70%  
Valor

Formatos

Tableta (300g)



Chocolate Negro Excellence 90%  
Lindt

Formatos

Tableta (100g)



Tableta Chocolate con Leche  
Milka

Formatos

Tableta (125g)



Tableta Chocolate Extrafino con Leche  
Nestle

Formatos

Tableta (125g)



Tableta Chocolate con Leche  
Valor

Formatos

Tableta (300g)



Chocolate Negro Excellence 70% Suave  
Lindt

Formatos

Tableta (100g)



Tableta Chocolate con Leche Sin Lactosa  
Valor

Formatos

Tableta (100g)



Tableta de Chocolate Negro  
Vivani

Formatos

Tableta 75% (100g)    Tableta 85% (100g)



Los olmecas, alrededor del 1500 ac, fueron los primeros en cultivar el árbol del cacao. Los mayas y aztecas continuaron esta tradición, utilizando los granos de cacao para preparar una bebida amarga llamada "xocoatl", que se mezclaba con especias y agua. Esta bebida era muy valorada y se utilizaba en ceremonias religiosas y como moneda de cambio.





**Bombón Ferrero Rocher**  
Ferrero

Formatos

Caja



**Bombón Raffaello**  
Ferrero

Formatos

Caja



**Cacao en Polvo**  
Pedro Mayo

Formatos

Bolsa (400g)



**ColaCao Original**  
Idilia Foods

Formatos

Bote (760g)



**Fideos de Chocolate Vermicelli Dark**  
Callebaut

Formatos

Bolsa (1kg)

Las pepitas de chocolate pueden encontrarse en diferentes variedades, como chocolate negro, con leche y blanco, lo que permite adaptarlas a distintos gustos y necesidades culinarias.

*en pepitas*



*a la taza*

Se elabora a partir de chocolate puro, generalmente en forma de tabletas, que se derriten en leche caliente. A menudo se le añade azúcar para endulzar y, en ocasiones, se aromatiza con canela o vainilla.



**Cacao en Polvo**  
Valor

Formatos

Bolsa (300g)

Bolsa (1kg)



**ColaCao 0%**  
Idilia Foods

Formatos

Bote (760g)



**Cobertura Chocolate Negro**  
Callebaut

Formatos

Bolsa (2.5kg)



**Cobertura Chocolate con Leche 33.6%**  
Callebaut

Formatos

Bolsa (2.5kg)



**Polvo de Cacao Extra Rojo**  
SocChef

Formatos

Bote (50g)

Bote (120g)



**Polvo de Cacao Extra Negro**  
SocChef

Formatos

Bote (500g)



**Cacao en Polvo 100% Puro**  
Valrhona

Formatos

Bolsa (1kg)



**ColaCao Cero**  
Idilia Foods

Formatos

Bote (760g)



**Cobertura de Chocolate Negro 70.5%**  
Callebaut

Formatos

Bolsa (2.5kg)



**Cobertura Chocolate Blanco 28%**  
Callebaut

Formatos

Bolsa (1kg)



elaborar

Trabajar con chocolate en pepitas es sencillo y práctico. No requieren preparación previa y se pueden incorporar directamente a la masa o utilizar como decoración. Su capacidad para mantener la forma durante el horneado las convierte en un recurso ideal para crear postres visualmente atractivos.



Cobertura Blanc-Satin 29%

Barry

Formatos



Bolsa (5kg)



Cacao en Polvo Extra Brute

Barry

Formatos



Bolsa (5kg)



Cobertura Blanc-Satin 29%

Barry

Formatos



Bolsa (5kg)



Cobertura Caramelia 36%

Valrhona

Formatos



Bolsa (3kg)



Grue de Cacao

Valrhona

Formatos



Bolsa (1kg)



Cobertura de Chocolate Venezuela 72%

Barry

Formatos



Bolsa (1kg)



Cobertura de Chocolate con Leche 35%

Barry

Formatos



Bolsa (5kg)



Cobertura de Chocolate Alto el Sol

Barry

Formatos



Bolsa (15kg)



Cobertura de chocolate Blanco Ivoire 35%

Valrhona

Formatos



Bolsa (3kg)



Cobertura Equatoriale Noire 55%

Valrhona

Formatos



Bolsa (3kg)



Cobertura Mexique 66%

Barry

Formatos



Bolsa (1kg)



Cobertura Cacao Mi-Amère 58%

Barry

Formatos



Bolsa (5kg)



Beurre Manteca de Cacao

Barry

Formatos



Bolsa (1kg)



Cobertura de Chocolate S.Domingue 70%

Barry

Formatos



Bolsa (1kg)



Cobertura Grands Crus Guanaja 70%

Valrhona

Formatos



Bolsa (3kg)



Cobertura Ariaga Noire 66%

Valrhona

Formatos



Caja (5kg)



Cobertura de Fresa

Zafiro

Formatos

Bolsa (1kg)



Crema Nutella

Ferrero

Formatos

Cubo (3kg)



Paillette Feuilletin Cacao

Barry

Formatos

Caja (2.5kg)



Pura Pasta de Almendra Tostada

SocChef

Formatos

Bote (1kg)



Turrón de Chocolate Crujiente

Antiu Xixona

Formatos

Tableta (200g)



Turrón de Alicante

La Fama

Formatos

Tableta (150g)



Gotas de Cobertura de Chocolate Blanco

Formatos

Bolsa (1kg)



Pasta Avellana Pura 100%

Barry

Formatos

Cubo (5kg)



Pura Pasta de Avellana

SocChef

Formatos

Bote (1kg)



Turrón de Jijona

Formatos

Tableta (200g)



Surtido Mini Turrónes

Antiu Xixona

Formatos

Tableta (150g)



Fondant

SocChef

Formatos

Bote (1kg)Cubo (8kg)



Crema Lotus Biscoff

Lotus

Formatos

Bote (400g)Bote (1.6kg)



Grue Cacao (Nibs)

Barry

Formatos

Cubo (1kg)



Pura Pasta de Pistacho

SocChef

Formatos

Bote (1kg)



Surtido Mantecados y Polvorones

Formatos

Caja (600g)



La versatilidad del sirope lo convierte en un ingrediente esencial en la cocina. Puede ser utilizado para endulzar bebidas como café, té y cócteles, así como para añadir sabor a yogures, cereales y postres. Además, su textura espesa permite que se adhiera bien a los alimentos, creando una experiencia gustativa más rica y satisfactoria.

siropes



**Savia de Palma**  
Argodey Fortaleza

| Formatos        |
|-----------------|
| Botella (500ml) |



**Sirope de Caña**  
Azucarera

| Formatos        |
|-----------------|
| Botella (1.2kg) |



**Sirope de Chocolate**  
Asturiana

| Formatos       |
|----------------|
| Botella (1.2l) |



**Sirope de Fresa**  
Asturiana

| Formatos       |
|----------------|
| Botella (1.2l) |



**Sirope Elderberry**  
Premium Rosa

| Formatos        |
|-----------------|
| Botella (250ml) |



**Sirope de Arce de Canadá**  
Vermont

| Formatos     |
|--------------|
| Botella (1l) |



**Sirope de Caramelo**  
Asturiana

| Formatos       |
|----------------|
| Botella (1.2l) |



**Sirope de Frutas del Bosque**  
Carte Dor

| Formatos     |
|--------------|
| Botella (1l) |



**Jarabe de Granada**  
Cornedor

| Formatos        |
|-----------------|
| Botella (250ml) |



**Sirope de Arroz**  
La Finestra sul Cielo

| Formatos     |
|--------------|
| Tarro (900g) |

dulce de leche

El dulce de leche, también conocido como manjar o cajeta, es un dulce tradicional de América Latina que se elabora cocinando lentamente leche con azúcar hasta que adquiere una consistencia espesa y un color caramelo. Este proceso de cocción lenta permite que los azúcares se caramelicen, dando al dulce de leche su característico sabor profundo y acaramelado.

leche condensada

La leche condensada es un producto lácteo que se obtiene al eliminar gran parte del agua de la leche y añadirle azúcar. Este proceso da como resultado una leche espesa y muy dulce, que se utiliza en una variedad de recetas de repostería y postres. La leche condensada es un ingrediente clave en la preparación de flanes, tartas, helados y bebidas como el café vietnamita. Su textura cremosa y su sabor intenso la hacen ideal para enriquecer y endulzar cualquier plato.



**Dulce de Leche**  
Mardel

| Formatos    |
|-------------|
| Bote (550g) |



**Leche Condensada**  
La Lechera

| Formatos                |
|-------------------------|
| Bote (450g) Lata (740g) |