



SARRATE

PASIÓN POR LO AUTÉNTICO

—
HOSTELERÍA
—

PASIÓN POR LO AUTÉNTICO.



Detrás del delicioso y cremoso sabor de un helado o un sorbete artesanal hay muchos años de experiencia respondiendo, de manera personalizada, a las necesidades culinarias de los mejores profesionales del sector de la Restauración, la Hostelería y la Heladería.

Desde 1989 Chelats Sarrate es sinónimo de creaciones genuinas elaboradas con mimo, que aportan un toque de distinción y singularidad a platos y postres.

Utilizamos materias primas nobles, rigurosamente seleccionadas en su lugar de origen, que aportan un toque de distinción y singularidad a platos y postres.

Nuestra curiosidad por la evolución del mercado y las nuevas tendencias nos permite aportar soluciones perfectas que ayudan a optimizar procesos, espacio y tiempo a nuestros clientes.

”

Nos mueve la pasión por lo auténtico, el entusiasmo por la innovación y la vocación de servicio al cliente.

Nuestra inspiración es elaborar con mimo creaciones genuinas de una delicada suavidad.

Ofrecemos una gama interminable de sofisticados productos a base de ingredientes de alta calidad, cuidadosamente seleccionados.

”

Foie con Helado
de Boletus Edulis



HELADOS	4 · 9
SORBETES	10 · 13
V GAMA	14 · 15
PASTELERÍA	16 · 20

HELADOS



/ Puding de tomates deshidratados con Helado de aceite de oliva

”

Creamos helados exquisitos a base de leche fresca de vaca y nata que aportan un sabor único y una textura cremosa incomparable. —

”

HELADOS en stock

”

Ofrecemos una amplia gama de genuinos helados a disposición de nuestros clientes. Estos son algunos de los sabores preferidos.

”



Mini hamburguesa de buey Wagyu con Helado de mostaza

CHOCOLATES

- Chocolate negro con naranja confitada
- Chocolate avellana
- Chocolate blanco
- Chocolate con naranja
- Choco con trufa Tuber Melanosporum
- Chocolate negro amargo
- Chocolate sin azúcares añadidos

FRUTAS

- Chocolate con naranja
- Chocolate negro con naranja confitada
- Ciruela al Armagnac
- Coco de Ceylán
- Fresa
- Fresa con pimienta verde
- Higos secos con miel
- Piña colada
- Plátano
- Queso fresco con frambuesa
- Ron con pasas
- Yogurt con frambuesa
- Yogurt frutas del bosque

FRUTOS SECOS

- Avellana de Tarragona
- Chocolate avellana
- Marron Glacé

- Nata, nueces y miel de romero
- Nueces con Ratafia
- Nuez de macadamia caramelizada
- Pistacho tostado

HIERBAS AROMÁTICAS

- Albahaca
- Lavanda
- Limón al romero
- Menta piperita
- Regaliz
- Romero
- Té de roca
- Té verde Matcha
- Tomillo
- Vainilla, Cookies y caramelo
- Vainilla de Veracruz
- Vainilla sin azúcares añadidos

BEBIDAS, LICORES Y CAFÉ

- Baileys
- Café Árábica
- Capuccino
- Ciruela al Armagnac
- Nueces con Ratafia
- Piña colada
- Ron con pasas

QUESOS, YOGURES Y LÁCTEOS

- Leche
- Leche merengada
- Nata
- Nata, nueces y miel de romero
- Queso Cabrales
- Queso de cabra
- Queso fresco con frambuesa
- Queso fresco de Burgos
- Queso Idiazábal
- Queso Manchego
- Queso Mascarpone
- Queso Parmesano Reggiano
- Queso Philadelphia
- Requesón del Cadí
- Stracciatella
- Yogurt frutas del bosque
- Yogurt natural
- Yogurt natural con frambuesa

GALLETAS, POSTRES TÍPICOS, REPOSTERÍA

- Arroz con leche
- Crema catalana
- Dulce de leche
- Galleta María
- Galleta Speculoos
- Tiramisú
- Turrón de Jijona
- Vainilla, Cookies y caramelo

ASIÁTICO

- Jengibre
- Té verde Matcha
- Wasabi

VINAGRE, ACEITE Y OLIVAS

- Aceite de oliva virgen Extra
- Oliva negra de Aragón
- Vinagre de Módena
- Vinagre de Módena con frambuesa

ESPECIAS

- Canela de Ceilán
- Fresa con pimienta verde
- Mostaza antigua
- Pimienta negra de Sichuan

HORTALIZAS, VERDURAS

- Pimiento del Bierzo

SETAS Y TRUFAS

- Boletus Edulis
- Trufa Tuber Melanosporum

VARIOS

- Biscuit
- Caramelo
- Foie
- Miel de Romero



Formato 2,5L

Ancho 17 cm
Alto 13 cm
Profundidad 18,5 cm

Simbología de Alérgenos:



”

Ponemos nuestra capacidad de innovación y creatividad al servicio de la imaginación de nuestros clientes.

”

Lubina sobre lecho de verduras con Helado de cebolla caramelizada



A

- Aguacate
- Ajo
- Ajo negro
- Almendra amarga
- Almendra garrapiñada
- Almendra tostada
- Amaretto
- Anchoas
- Anís en grano
- Anís estrellado
- Azafrán

B

- Bacalao
- Bacon
- Boniato

C

- Cabello de ángel
- Cacahuete
- Cacahuete con caramelo
- Café con vainilla
- Calabaza
- Calabaza con pomelo

- Canela con té verde
- Cardamomo
- Castaña
- Cereza
- Cerveza Guinness
- Chocolate blanco con cava y pétalos de rosa
- Chocolate blanco con limón
- Chocolate con Boletus Edulis
- Chocolate con café
- Chocolate con limón
- Chocolate con ralladura de lima
- Chocolate con maracuya
- Chocolate con naranja y licor Cointreau
- Chocolate con pimienta
- Chocolate con queso cabrales
- Chocolate con regaliz
- Chocolate con ron y pasas
- Chocolate con té jazmín
- Chocolate negro con aceite y sal
- Cebolla caramelizada
- Chorizo de noreña
- Ciruela
- Citronella
- Crema de nueces
- Crema inglesa

- Crema inglesa trufada
- Cuajada leche de oveja
- Curry

D

- Dátiles
- Donuts

E

- Enebro
- Espinacas
- Estragón
- Eucalipto

F

- Ferrero Rocher
- Fresa con Wasabi

G

- Galleta Chiquilín
- Galleta Oreo
- Gamba a la plancha
- Guanabana
- Guirlache

H

- Haba Tonka
- Hibiscus
- Hinojo
- Humo

J

- Jamón
- Juanola

L

- Leche condensada
- Licor de anís
- Limón al tomillo
- Limón con jengibre
- Limón confitado
- Longaniza de Graus
- Lucuma
- Lulo

M

- Maíz tostado
- Mantecado
- Mantequilla de Soria
- Maria Luisa
- Mazapán
- Miel de caña
- Morcilla
- Mosto con foie

N

- Nata (doble)
- Nata y caramelo
- Nuez moscada

P

- Pan
- Pasas y piñones
- Pimienta rosa
- Plátano flambeado ron
- Pomelo con menta
- Puerros

Q

- Queso azul (la peral)
- Queso fresco con membrillo
- Queso fresco con miel y nueces
- Queso fresco con tomillo
- Queso fresco con jengibre
- Queso Mahón
- Queso Mascarpone al cava
- Queso Mascarpone con miel y nueces
- Queso Mozzarella
- Queso Roquefort
- Queso torta del Casar

R

- Ras El Hanout
- Regaliz negro
- Requesón con frambuesa
- Requesón con miel
- Romesco

S

- Salmón
- Sésamo
- Setas con avellana
- Setas con frutos rojos
- Setas senderuelas
- Sugus

T

- Té blanco
- Té jazmín
- Té negro
- Té rojo
- Tomillo limonero
- Tortilla de patata con cebolla
- Tutti frutti

V

- Vainilla con albahaca
- Vainilla con higos frescos
- Vinagre de Jerez
- Violeta

Y

- Yema
- Yema de abeto
- Yogurt 4 pimientos
- Yogurt con albahaca
- Yogurt con piña
- Yogurt griego
- Yogurt griego con limón
- Yogurt griego con mango
- Yogurt griego con melocotón
- Yogurt griego con piña

Z

- Zanahoria

...

Novedad

HELADOS VEGANOS

Helados elaborados con ingredientes 100% de origen vegetal, no contienen leche de vaca ni proteína de leche de vaca ni huevo... Ideales para la dieta de personas con intolerancias y alergias a estos ingredientes. No contienen gluten.

- Avellana
- Cacahuete
- Coco
- Chocolate
- Fresa
- Horchata
- Piña colada

Otras referencias, consultar

SORBETES



Tartaleta de limón
deconstruida con
Sorbete de mango



”

Creamos nuestros sorbetes a base de frutas, verduras y hortalizas frescas recolectadas en su óptimo grado de madurez. Estas aportan una ligereza e intensidad de sabor inigualables.

”



”
Ofrecemos una gama interminable de creaciones sorprendentes y genuinas.
”

FRUTAS

- Albaricoque
- Calvados con manzana
- Frambuesa
- Fresa
- Fresa con pimienta Sechuan
- Frutas y hortalizas
- Frutos del bosque
- Frutos rojos con Moscatel
- Lichi
- Lima
- Lima con albahaca fresca
- Limón
- Limón al orujo
- Mandarina
- Mango
- Manzana reineta asada
- Manzana verde Granny Smith
- Manzana verde con Wasabi
- Maracuya
- Melocotón
- Melocotón al vino
- Melón
- Mora
- Naranja
- Naranja sanguina
- Pera
- Piña
- Plátano
- Sandía

- Uva blanca Moscatel
- Uva Garnacha

HIERBAS AROMÁTICAS, FLORES Y PLANTAS

- Menta fresca
- Violeta

HORTALIZAS Y VERDURAS

- Apio
- Frutas y hortalizas
- Pimiento de Piquillo
- Tomate

BEBIDAS, LICORES Y CAFÉ

- Calvados con manzana
- Frutos rojos con Moscatel
- Gintonic
- Limón con orujo
- Marc de cava
- Melocotón al vino
- Mojito
- Pacharán
- Uva blanca Moscatel
- Vino blanco Gewürztraminer
- Vino tempranillo Valonga

ASIÁTICO

- Yuzu
- Manzana verde con Wasabi

A

- Acai plátano y miel
- Aji limo
- Ajoblanco
- Albahaca fresca
- Alga lechuga de mar
- Alga Wakame
- Aloe vera
- Arándanos
- Azahar

B

- Berberechos
- Bitter Kas
- Borrajás

C

- Caipirinha
- Calçots
- Campari
- Came de membrillo
- Cassis
- Cava
- Cereza
- Cerveza belga
- Cerveza Damm
- Cerveza Voll Damm
- Chirimoya
- Coca-Cola

E

- Espárragos
- Estragón

F

- Fresa al cava
- Fresa con menta fresca

G

- Gazpacho
- Granada
- Granada con naranja
- Grappa
- Grosellas
- Guanabana
- Guanabana con flor de hibisco
- Guayaba

H

- Higos frescos

J

- Jalapeño

K

- Kiwi

L

- Lima limón
- Limón al cava
- Limón con apio
- Limón confitado

M

- Madroño
- Maíz dulce
- Mandarina con Vodka
- Mango al cava
- Manzana reineta con vinagre
- Manzana verde con hinojo
- Maracuya al cava
- Melón con jamón
- Membrillo asado

N

- Naranja con azahar
- Naranja con Grand Marnier

O

- Oporto

P

- Pan con tomate
- Papaya
- Pepino
- Perejil
- Piña al ron
- Pisco
- Plancton
- Pomelo rosa

R

- Ron
- Ron con Coca-Cola
- Rosa
- Rúcula
- Ruibarbo

S

- Sake
- Sidra
- Soja Kikoman

T

- Tequila
- Tía María
- Tocinillo de cielo
- Tomate con albahaca
- Tomillo limón

V

- Vermouth rojo

W

- Whisky
- Whisky de Malta

...

Simbología de Alérgenos:

* Nuestros sorbetes no contienen lactosa, pero no son aptos para alérgicos a la proteína de leche de vaca.



V GAMA

BOLAS DE HELADO Y SORBETE

Elaboramos manualmente bolas y quenelles listas para servir. El cliente elige sabor y diámetro. Se sirven siempre bajo pedido.

Diámetro bola 4 cm	96 u.
Diámetro bola 4,5 cm	80 u.
Diámetro bola 5 cm	70 u.
Diámetro bola 5,5 cm	56 u.
Diámetro bola Oval	56 u.



TARTA HELADA DE WHISKY

Clásica tarta de whisky elaborada con helado de vainilla de Veracruz.



36 cm x 8 cm / 1.200 g.

BOMBONES HELADOS

- Bombon Coco -----
- Bombon Naranja -----
- Bombon Menta -----



- Bombon de dulce de leche
- Bombón de Chocolate con trufa Tuber Melanosporum
- Bombon frambuesa

Cajas de 35 unidades.
Otras combinaciones, consultar.
Se elaborarán bajo pedido.

CHUPITOS

Original combinación de sabores ideales tanto para aperitivos, cortes de sabor o complementos de postre.



Cajas de 24 unidades.
Capacidad 70 ml.

OTROS FORMATOS

Además de los formatos estándar ideales para restauración y heladería, comercializamos vasos de 150 ml. y 500 ml.

 Copa 150 ml.
10 unidades / caja

 Vaso 500 ml.
6 unidades / caja

- | | |
|---|--|
|  Arroz con leche |  Mandarina |
|  Baileys |  Mojito |
|  Café Arábica |  Piña Colada |
|  Chocolate con trufa |  Stracciatella |
|  Chocolate con trufa sin azúcares añadidos |  Turrón de almendra |
|  Coco de Ceylán |  Vainilla de Veracruz |
|  Galleta Speculoos |  Vainilla de Veracruz sin azúcares añadidos |
|  Leche Merengada |  Yogurt frutas del bosque |
|  Limón | |
|  Limón al romero | |



TULIPAS

Elaboradas artesanalmente con harina, aceite de oliva virgen extra, miel, azúcar y canela.



Tulipa nº 1.
100 unidades /caja

Tulipa nº 2.
36 unidades /caja

Tulipa nº4.
50 unidades /caja

Teja.
100 unidades /caja

Conservar a temperatura ambiente y en un lugar seco.

BAÑADAS CON CHOCOLATE



Tulipa bañada nº 1.
100 unidades /caja

Tulipa bañada nº 2.
36 unidades /caja

Tulipa bañada, nº4.
50 unidades /caja

Teja bañada.
100 unidades /caja

Conservar a -18° C.

CRUMBLES

Dados de galleta crujiente elaborados con mantequilla, almendra, harina y azúcar moreno

Cajas de 1 kg.
Bandejas de 125 g.



PASTELERIA

”

Siguiendo nuestra pasión por lo auténtico, ofrecemos una amplia gama de pastelería para satisfacer los paladares más exigentes.

”



BROWNIE

Receta tradicional de bizcocho esponjoso brownie con nueces.

Banda porcionable: 550 g. (1 unidad / caja)
Lingote: 55 g. (10 unidades / caja)
Catering: 25 g. (24 unidades)



CHOCO PASSION

Bizcocho de nueces, mousse de chocolate con mango y maracuyá e interior crujiente de turrón de jijona. Terminación con un baño de chocolate negro.

Banda porcionable: 900 g. (1 unidad / caja)
Lingote: 90 g. (10 unidades / caja)
Catering: 37 g. (24 unidades)



MOUSSE PIÑA COLADA

Mousse de piña colada sobre crumble de coco, con interior de crema de piña colada y bizcocho de chocolate.

Banda porcionable: 800 g. (1 unidad / caja)
Lingote: 80 g. (10 unidades / caja)
Catering: 33 g. (24 unidades)



MOUSSE TE MATCHA Y YOGURT

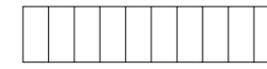
Mousse de té verde Matcha y mousse de yogurt natural sobre bizcocho de té verde Matcha.

Banda porcionable: 725 g. (1 unidad / caja)
Lingote: 72,5 g. (10 unidades / caja)
Catering: 30 g. (24 unidades)

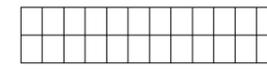
Temperatura de conservación: -18° C
Temperatura de servicio: De 4 a 6° C



Banda 36 x 8 cm



Lingote 3,6 x 8 cm. 10 unidades



Catering 3 x 4 cm. 24 unidades



MOUSSE TOFFE

Bizcocho de nuez de pecan, mousse de toffe e interior cremoso de chocolate. Decoración: brillo neutro.

Banda porcionable: 900 g. (1 unidad / caja)
Lingote: 90 g. (10 unidades / caja)
Catering: 37 g. (24 unidades)



TROPICAL

Mousse de frutas tropicales sobre sándwich de bizcocho joconde y mermelada artesana de mango. Decoración: Marmolado con gelatina de caramelo.

Banda porcionable: 820 g. (1 unidad / caja)
Lingote: 82 g. (10 unidades / caja)
Catering: 35 g. (24 unidades / caja)



OPERA

Bizcocho de almendra bañado con café y trufa de chocolate Extra Bitter Guayaquil. Decoración: Glaseado negro brillante.

Banda porcionable: 725 g. (1 unidad / caja)
Lingote: 72,5 g. (10 unidades / caja)
Catering: 30 g. (24 unidades)



SACHER

Bizcocho de chocolate negro 70% cacao, mermelada casera de frambuesas naturales y trufa de chocolate negro. Decoración: Glaseado negro brillante.

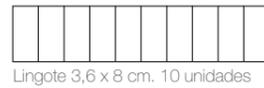
Banda porcionable: 750 g. (1 unidad / caja)
Lingote: 75 g. (10 unidades / caja)
Catering: 31 g. (24 unidades)

PASTELERIA

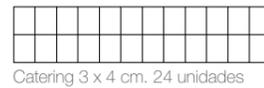
Temperatura de conservación: -18° C
Temperatura de servicio: De 4 a 6° C



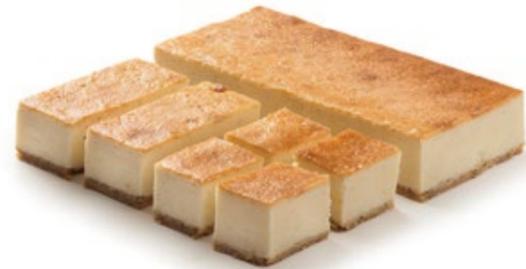
Banda 36 x 8 cm



Lingote 3,6 x 8 cm. 10 unidades



Catering 3 x 4 cm. 24 unidades



TARTA QUESO AL TOMILLO

Original versión de la tarta de queso sobre pasta brisa aromatizada al tomillo, relleno de queso fresco y pasas maceradas.

Banda porcionable: 900 g. (1 unidad / caja)
Lingote: 90 g. (10 unidades / caja)
Catering: 40 g. (24 unidades / caja)



MOUSSE 3 CHOCOS / SIN GLUTEN

Combinación de chocolate negro, chocolate leche y chocolate blanco sobre bizcocho sin gluten.

Banda porcionable: 900 g. (1 unidad / caja)
Lingote: 90 g. (10 unidades / caja)
Catering: 37 g. (24 unidades / caja)



PASTEL COCO / SIN GLUTEN

Sandwich de coco relleno de una cremosa mousse de chocolate con suave toque de caramelo. Terminación con un baño de chocolate negro.

Banda porcionable: 680 g. (1 unidad / caja)
Lingote: 68 g. (10 unidades / caja)
Catering: 28 g. (24 unidades / caja)



Novedad



PIEDRA ZEN DE CARDAMOMO Y CAFÉ

Mousse de chocolate con interior cremoso de cardamomo y café. Sin gluten y sin lactosa.

Peso: 70 g. aprox. (15 unidades / caja)



LINGOTE 3 CHOCOS 3 TEXTURAS

Original combinación de chocolates y texturas. Base de bizcocho de chocolate negro 70% cacao, mousse de chocolate blanco con corazón cremoso de chocolate con leche al caramelo y vainilla Bourbon, cubierto con crujiente chocolate negro.

Lingote especial 2,5 x 12 cm. 50 g.
18 unidades / caja



LINGOTE CHOCOLATE RELLENO DE AVELLANA

Cápsula de chocolate rellena de mousse de avellana, topos de chocolate y bizcochitos de té verde Matcha.

Lingote especial 2,5 x 12 cm. 60 g.
9 unidades / caja



SAINT HONORE

Tradicional postre elaborado con crema pastelera quemada, nata y almendras, sobre base crujiente de hojaldre.

75 g. aprox.
8 unidades / caja

TRUFAS

Chocolate negro amargo 70%

(15g./unid. - 80 unid./caja)



Cacao

(15g./unid. - 80 unid./caja)



Chocolate y té verde Matcha

(15g./unid. - 80 unid./caja)



Novedad

Chocolate y canela
(8g./unid. - 2 Kgs./caja)



Chocolate blanco y crocanti

(10g./unid. - 2 Kgs./caja)



PASTELERIA

- 1 | Chocolate con leche y naranja
- 2 | Café y gelatina de nata
- 3 | Chocolate blanco y frambuesa



NIGURI DULCE

1. Niguri cremoso de chocolate con leche sobre galleta crujiente de chocolate y recubierto por una gelatina de naranja.

2. Niguri cremoso de café sobre galleta crujiente de chocolate y recubierto por una gelatina de nata.

3. Niguri cremoso de chocolate blanco sobre galleta crujiente de chocolate y recubierto por una gelatina de frambuesa.

—
Peso unitario: 40 g. aprox.
54 unidades / caja



- 1 | Té verde y fresa
- 2 | Avellana y yuzu
- 3 | Naranja
- 4 | Pistacho iraní
- 5 | Chocolate



SUSHI DULCE

1. Sushi té verde y fresa. Bizcocho de Té verde Matcha, con interior de mousse de fresas silvestres y gelatina de fresa.

—
144 unidades / caja

2. Sushi avellana y yuzu. Roll de crema de avellana con interior de yuzu.

—
144 unidades / caja

3. Sushi naranja. Roll de naranja con interior de naranja confitada con cobertura de chocolate.

—
110 unidades / caja

4. Sushi pistacho Iraní. Roll de pistacho iraní con interior de frambuesa.

—
132 unidades / caja

5. Sushi chocolate. Roll de chocolate blanco con interior crujiente de cereales y bizcocho de chocolate negro.

—
132 unidades / caja



SAQUITOS CREMA CATALANA

Modo de empleo: Freír en congelado y listo para consumir.

—
Peso unitario: 30 g.
40 unidades / caja



