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

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. (1unidad / 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

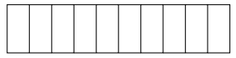
Mousse de té verde Matcha y mousse de yogurt natural sobre bizcocho de té verde Matcha.

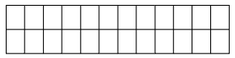
Banda porcionable: 725 g. (1 unidad / caja)
Lingote: 72,5 g. (10 unidades / caja)
Catering: 30 g. (24 unidades)

Todas las elaboraciones son artesanales, por lo que medidas y pesos son aproximados.

Temperatura de conservación: -18º C
Temperatura de servicio: De 4 a 6º 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. (1unidad / 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: -18º C
Temperatura de servicio: De 4 a 6º 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)

Todas las elaboraciones son artesanales, por lo que medidas y pesos son aproximados.

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)

Novedad
Chocolate blanco y crocanti
(10g./unid. – 2 Kgs./caja)

PASTELERIA

NIGUIRI DULCE

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

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

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

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

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

SUSHI DULCE

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

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: Freir en congelado y listo para consumir.

Peso unitario: 30 g.
40 unidades / caja

Todas las elaboraciones son artesanales, por lo que medidas y pesos son aproximados.

CHELATS SARRATE S.L.
Partida El Regue · Pol. II - Parcela 112 · 22560 Alcampell
T. 974 421 101 · F. 974 421 682
chelatssarrate.com