

# ZUCKER

## PASTELERÍA DE ENSAMBLAJE

Postres de calidad, naturales y artesanos. Eso es lo que ofrece Zucker, un nuevo concepto en pastelería dirigido a restaurantes y caterings. La experiencia y la calidad forman la base de Zucker, un obrador donde se crea pastelería de ensamblaje.

La cocina de ensamblaje está en la base del trabajo de la actual restauración. La búsqueda de mejores sistemas de trabajo que minimicen gastos a la vez que aumenten la calidad del resultado ha propiciado nuevos métodos, nuevas técnicas, nuevas cocinas. Pero, ¿y la pastelería de restaurante?

En Zucker han introducido el concepto de pastelería de ensamblaje, pensando en las necesidades de restaurantes y servicios de catering. Pero no se han quedado sólo ahí. Lo innovador de su propuesta es que elaboran productos artesanos de calidad, siguiendo las nuevas tendencias de cocina pero sin perder las raíces de los productos de toda la vida. Para ello, utilizan buenas materias primas, harinas ecológicas –uno de sus rasgos diferenciales,

nuevas técnicas y modernas tecnologías. En Zucker se sirven conceptos de postre en ensamblaje, así como pastelería y bollería de alta calidad para tiendas especializadas; todo sin conservantes ni colorantes, primando, por encima de todo, la calidad.

Al frente de Zucker se encuentra Georg Pirker. Georg, austríaco de nacimiento y con una amplia experiencia en hostelería que le llevó a trabajar en los mejores restaurantes de distintos países del mundo (Alemania, Suiza, Italia, Austria, el Caribe...), recaló finalmente en Barcelona donde profundizó en el conocimiento de las necesidades principales de los profesionales de la restauración.

Finalmente, halló un obrador donde llevar a la práctica sus conocimientos, trabajando artesanalmente con productos de pan y bollería elaborados con harinas ecológicas. En Zucker trabaja para ofrecer sus productos artesanos de alta calidad, así como toda una gama de pastelería y postres para caterings y restaurantes, adaptándose en todo momento a las necesidades de cada profesional.

ZUCKER

Pallars 100-105, 4º  
08018 Barcelona  
Tel. 93 309 29 84  
www.zucker.cat

