



Zucker
Pastisseria

Otoño Navidad 2026

C/Pallars 101
08018 Barcelona
Tel: 93 309 2384
info@zucker.cat
www.zucker.cat

ZUCKER PASTISSERIA BARCELONA

“Our job, our passion” és el lema entorn al qual gira Zucker. Som un obrador d'alta pastisseria en el qual treballem per a oferir un producte artesà de qualitat a l'altura de les noves tendències, on conjuguem creativitat i innovació, sense oblidar-nos de les arrels artesanals del nostre ofici. Gràcies a això, assortim amb la nostra pastisseria a les millors restaurants i cafeteries de Barcelona, podem servir les nostres creacions a la teva casa, també pots assistir a algun dels nostres tallers gastronòmics.

En Zucker elaborem tots els nostres productes amb la millor matèria primera, aplicant modernes tecnologies per a proporcionar un producte artesà i exclusiu. No utilitzem conservants ni colorants i tota la matèria primera que utilitzem en l'obrador prové de proveïdors de proximitat, km 0. Perquè el nostre repte és la qualitat, no la quantitat.

ZUCKER PASTISSERIA BARCELONA

“Our job, our passion” es el lema entorno al cual gira Zucker. Somos un obrador de alta pastelería en el que trabajamos para ofrecer un producto artesano de calidad a la altura de las nuevas tendencias, donde conjugamos creatividad e innovación, sin olvidarnos de las raíces artesanas de nuestro oficio. Gracias a ello, surtimos con nuestra pastelería a las mejores restaurantes y cafeterías de Barcelona, podemos servir nuestras creaciones en tu casa, también puedes asistir a alguno de nuestros talleres gastronómicos.

En Zucker elaboramos todos nuestros productos con la mejor materia primera, aplicando modernas tecnologías para proporcionar un producto artesano y exclusivo. No utilizamos conservantes ni colorantes y toda la materia primera que utilizamos en el obrador proviene de proveedores de proximidad, km 0. Porque nuestro reto es la calidad, no la cantidad.

¿Que necessites? Ens asseiem i parlem...

¿Que necesitas? Nos sentamos y hablamos...



Panellets variados

Nuestros Panellets están elaborados exclusivamente con mazapán, almendra y azúcar.

Blister / Código: 22910 /

Blister de 8 unidades

Granel / Código: 1170 / kilo

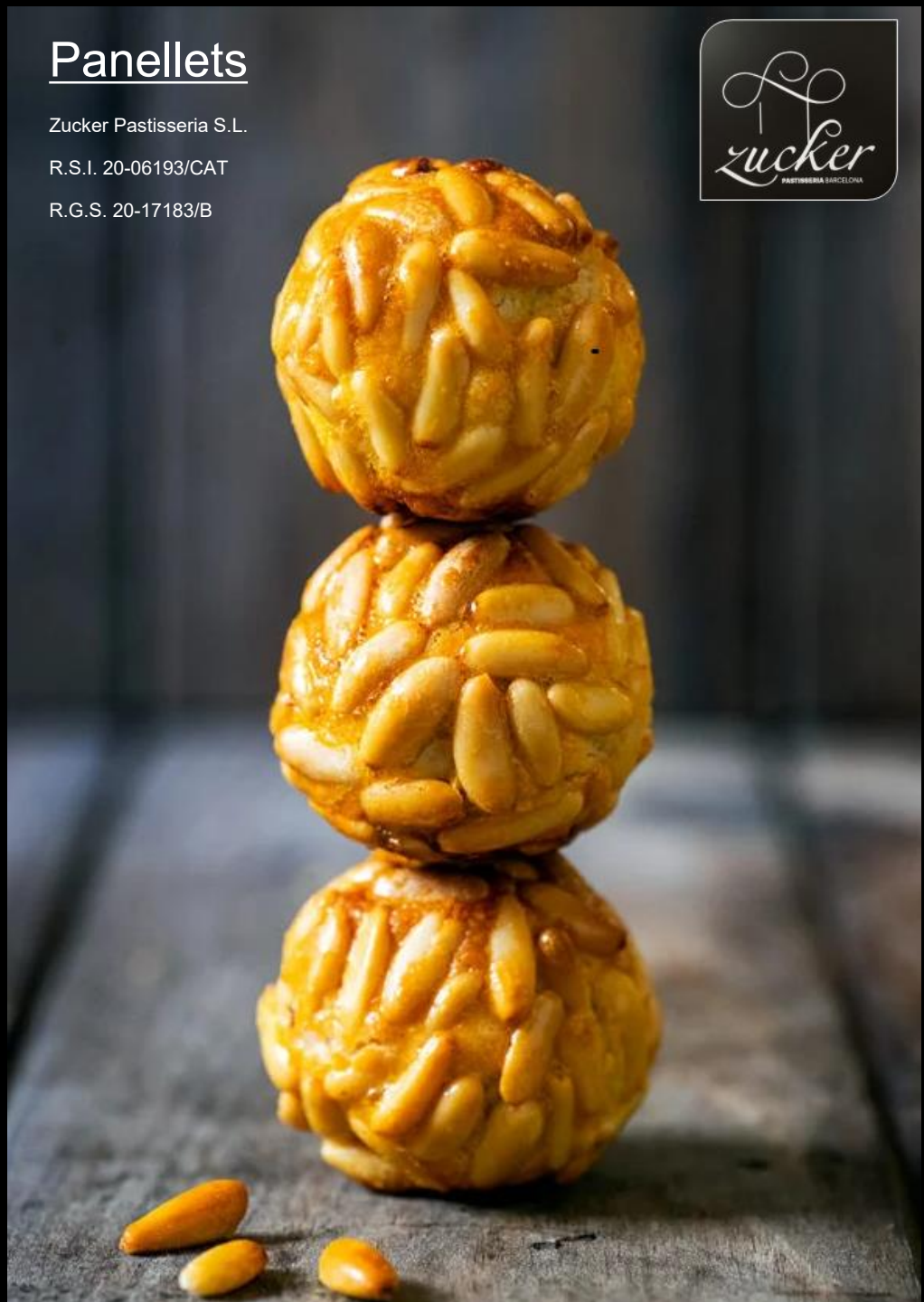
Variedad: Piñones, Castaña, Naranja, Coco, Almendra, Pistacho, Café y Chocolate

Panellets

Zucker Patisserie S.L.

R.S.I. 20-06193/CAT

R.G.S. 20-17183/B



Tronco de navidad con trufa

Código: 12799 / Cajas de 24 unidades

Esponjoso bizcocho blanco relleno de trufa, bañado con chocolate negro. Decorado con trufa de chocolate y sierra dorada.



“Santa Claus” mousse de vainilla bourbon y fresa

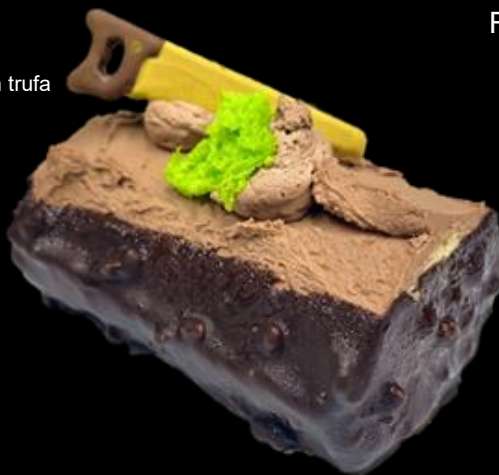
Código: 29490 / Caja de 24 unidades

De base un esponjoso bizcocho, mousse de vainilla bourbon, interior compota de fresa. Acabado con un glaseado de fresa..

Chocolate negro y naranja al ron

Código: 29612 / Cajas de 24 unidades

De base un húmedo bizcocho de chocolate negro con naranja confitada y su toque justo de ron. Relleno con mousse de naranja sanguinia, bañado con una capa fina de chocolate negro, acabado con un glaseado de naranja



Choco blanco, coco y avellana

Código: 28677 / Caja de 24 unidades

De base un bizcocho blanco, relleno con un mousse de chocolate blanco, Interior da crema avellana. Acabado con un crujiente de chocolate blanco y coco..



Pastelería navidad

Zucker Patisserie S.L.

R.S.I.20-06193/CAT R.G.S.20-17183/B



Pastelería navidad

Zucker Patisserie S.L.

R.S.I.20-06193/CAT R.G.S.20-17183/B



Red velvet con queso fresco y frambuesa

Código: 29605 / Caja de 24 unidades

Bizcocho de red velvet, crema de queso fresco, acabado con una compota de frambuesa y bañado con chocolate rojo.



Mousse de jijona con chocolate negro

Código: 27595 / Cajas de 24 unidades

De base un esponjoso bizcocho de chocolate negro, relleno con un mousse de jijona con un interior de turrón jojona. Cubierto con un brillante glaseado de chocolate negro.



Mousse Crème Brûlée, manzana asada y canela

Código: 29483 / Cajas de 24 unidades

De base un sablé de mantequilla, mousse de crème brûlée, interior de manzana asada, Acabado con un glaseado de caramelo y crema montada.



Pastelería navidad

Zucker Patisserie S.L.

R.S.I.20-06193/CAT R.G.S.20-17183/B

Turrón chocolate negro y naranja

Código: 22897/ Peso aproximado: 120 gramos

Crujiente turrón elaborado con ganache de chocolate negro, naranja confitada y licor de naranja y crema de naranja.

Turrón de yema quemada

Código: 18494 / Peso aproximado: 100 gramos

Elaborado con almendra, azúcar, yema y nata.

Turrón de “Neules”

Código: 21098 / Peso aproximado: 120 gramos

Crujiente turrón elaborado con ganache de chocolate con leche y “Neulas” caramelizadas.

Turrón de praliné y pipa salada

Código: 18487 / Peso aproximado: 120 gramos.

Ganache de chocolate negro, pipa tostada salada y praliné de avellana y por fuera cubierto con chocolate negro belga. Decorado con perlas de chocolate con leche.



Pastelería navidad

Zucker Patisserie S.L.

R.S.I.20-06193/CAT R.G.S.20-17183/B

“Stollen” de Navidad

250 gramos unidad / Código: 18463

Tradicional “Stollen” de Navidad, elaborado con almendra, naranja confitada, pasas, mazapán, mantequilla y chocolate belga 75% y naranja confitada.

Todo un clásico navideño.

Tronco de navidad con trufa

Código: 12812 / Cajas de 1 unidad

Esponjoso bizcocho blanco relleno de trufa, Decorado con crema avellana y decorado con laminas de chocolate negro, sierra dorada.

Panettone artesano

Panettone elaborado con masa madre natural, mantequilla, miel y una lenta fermentación de 48 horas! Todo un clásico navideño.

Pesos: 300 gramos / 500 gramos / 750 gramos

Panettone con chocolate negro y naranja confitada

Panettone con pepita de chocolate negro

Panettone con naranja confitada

Panettone con fruta variada confitada

Panettone con gianduja y avellana tostada



Pastelería navidad

Zucker Patisserie S.L.

R.S.I.20-06193/CAT R.G.S.20-17183/B



Tortell de Reis con mazapan

Grande aprox. 850 gramos / Código: 12850

Pequeño aprox. 450 gramos / Código: 12942

Brioche de mantequilla elaborado con masa madre, relleno con mazapán, la figura del Rei y la Haba. Decorado con fruta confitada y almendra tostada.





Tortell de Reis relleno de nata

Grande aprox. 1550 gramos / Código: 1136

Pequeño aprox. 750 gramos / Código: 29575

Brioche de mantequilla elaborado con masa madre, relleno con una capa fina de crema caramelizada y por enzima nata montada con un toque de azúcar, la figura del Rei y la Haba. Decorado con fruta confitada y almendra tostada.



Tortell de Reis relleno de crema

Grande aprox. 1550 gramos / Código: 12997

Pequeño aprox. 750 gramos / Código: 29599

Brioche de mantequilla elaborado con masa madre, relleno con una capa fina de crema caramelizada y por enzima crema pastelera, la figura del Rei y la Haba. Decorado con fruta confitada y almendra tostada.



Tortell de Reis relleno de trufa

Grande aprox. 1550 gramos / Código: 24471

Pequeño aprox. 750 gramos / Código: 29599

Brioche de mantequilla elaborado con masa madre, relleno con una capa fina de crema caramelizada y por enzima trufa de chocolate, la figura del Rei y la Haba. Decorado con fruta confitada y almendra tostada.



Pastelería salada navidad

Zucker Pastisseria S.L.

R.S.I.20-06193/CAT R.G.S.20-17183/B

Coca Escalivada y anchoa

Código: 8019

Crujiente y fina base coca salada con escalivada y anchoa.

Tamaño aprox. 48X15 cm.



Coca calabacín, olivada negra y queso de cabra

Código: 22521

Crujiente y fina base coca salada con olivada negra, calabacín y gratinado con queso de cabra.

Tamaño aprox. 48X15 cm.



Coca con butifarra negra, cebolla caramelizada con miel y piñones

Código: 22842

Crujiente y fina base coca salada con butifarra negra, cebolla caramelizada con miel y piñones.

Tamaño aprox. 48X15 cm.



Pastelería salada navidad

Zucker Patisserie S.L.

R.S.I.20-06193/CAT R.G.S.20-17183/B



Surtido de mini canapés

Código: **1180** / Peso aproximado del Canapé: 12 gramos.

Canapé jamón dulce: Pan tramezzini, queso fresco, jamón dulce, tomate cherry, cebollino.

Canapé salmón ahumado: Pan tramezzini, queso fresco, salmón ahumado, huevo de codorniz, caviar de arenque.

Canapé jamón serrano: Pan tramezzini, tomate, aceite oliva, jamón serrano.

Canapé paté de foie: Pan tramezzini, manzana asada, paté de foie.

Canapé de queso: Pan tramezzini, queso fresco, queso havarti, nuez.

