




Zucker Pastisseria

Tel: 93 309 2384

info@zucker.cat

www.zucker.cat

 zucker_pastisseria



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.



¿Qué necesitas? Nos sentamos y hablamos...



Crumble kilo

Código: 17732

Crujiente crumble con sutil aroma de mantequilla y canela.



Mashmalow "Nubes" kilo

Código: 13802

Esfonjoso Mashmalow con un suave gusto de limón.



Cardenal tapas individual

Código: 1227

Deliciosa combinación entre melindro y merengue.

Por afuera crujiente y por dentro esponjoso. Perfecto para montar un postre al momento.

(cardenal nata, cardenal crema café, pavlova con frutas del bosque)



Bizcocho de chocolate

Código: 11389

Esfonjoso bizcocho de chocolate, elaborado con mantequilla y chocolate negro belga.



Masa cruda Muffin

Código: 21807

Masa de Muffin cruda, envasada al vacío en mangas de 1 kilo. Listo para hornear.



Masa cruda Muffin chocolate

Código: 20916

Masa de Muffin cruda, envasada al vacío en mangas de 1 kilo. Listo para hornear.



Espuma de chocolate

Código: 11396 / Caja de 2 kilo

Creмосa espuma elaborada con chocolate negro belga. Cremosa textura y intenso sabor de chocolate negro.

La espuma se sirve en mangas de 1 kilo. De un kilo de espuma se obtienen unas 25 raciones.



Crema de chocolate

Código: 11402

Crema de chocolate, elaborada con chocolate negro belga. Cremosa textura y intenso sabor de chocolate negro.

La crema se sirve en mangas de 1 kilo.



Espuma de Guinness

Código: 11372 / Caja de 2 kilo

Cremosa espuma elaborada con la emblemática cerveza Guinness, adquiriendo su sutil sabor.

La espuma se sirve en mangas de 1 kilo. De un kilo de espuma se obtienen unas 25 raciones.



Crema de limón

Código: 14571

Suave crema de limón, elaborada con mantequilla y limón de cultivo ecológico. Excelente textura y sabor.

La crema se sirve en mangas de 1 kilo.

Pastelería ensamblaje

Zucker Pastisseries S.L.

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



Espuma de avellana

Código: 17169 / Caja de 2 kilo

Cremosa espuma elaborada con excelente praliné de avellana.

La espuma se sirve en mangas de 1 kilo. De un kilo de espuma se obtienen unas 25 raciones.



Cereza negra confitada

Código: 9997

Cereza negra confitada envasado al vacío.

La cereza negra confit. Se sirve en mangas de 1 kilo.