

# LAS TARTAS

## *Vandemoortele*

- Un mundo de color y destacable sabor -





Con toda la tradición e innovación de Vandemoortele, esta cuidada selección de tartas elaboradas con ingredientes de alta calidad refleja lo mejor de dos pastelerías mundialmente conocidas: la europea y la americana.

Redondas, cuadradas o rectangulares, nuestra gran variedad de formatos y sabores destacan por ser las tartas ideales para acompañar momentos tan especiales como un brunch de fin de semana, una fiesta de cumpleaños, una merienda o un delicioso postre.

Sorprende ahora a tus clientes con su combinación de sabores, exquisitos rellenos y atractiva decoración.

# 01 Tartas Redondas

Nuestras tartas más innovadoras, perfectas para los amantes del brunch, las meriendas junto a un buen libro o las celebraciones más modernas. Amplio surtido de aspecto artesanal ideal para disfrutar con amigos o familiares que destacará en el escaparate por su gran colorido, variedad de sabores y alta calidad. Desde recetas clásicas de manzana y chocolate hasta genuinas recetas americanas como la aclamada Tarta de Zanahoria.





01

# Tartas Redondas

Formato en porciones de 10 a 12 unidades ideales para presentarlas como tartas enteras o porciones individuales en cafeterías, restaurantes, pastelerías o bares. Todas ellas pesan más de 1 kg. y se entregan en cajas de 1 a 6 unidades con apertura superior y frontal para un fácil manejo del producto y la posibilidad de volver a cerrar.

“Sabrosas, actuales y frescas”

¡Base de la genuina masa vienesa!



26 cm **Cake de Arándanos y Chocolate Blanco**

Ref. 47809

Decorado y relleno de arándanos rojos y crema de chocolate blanco



1400 12 4

26 cm **Cake de Arándanos**

Ref. 47970

Base de bizcocho de yogur, arándanos, crema de vainilla y pistachos picados



1425 12 3

Introducir en el microondas 50-70" para un mejor sabor

Consejo



26 cm **Cake Red Velvet**

Ref. 47729

Bizcocho rojo con crema de queso y chocolate blanco



1350 12 3

26 cm **Bizcocho Doble Choco**

Ref. 28196

Sabor y cobertura de chocolate; decorado con chocolate troceado



1400 12 1

26 cm **Cake de Choco y Choco Blanco**

Ref. 47811

Con chocolate blanco y negro y cobertura de chocolate y rayas blancas



1100 12 4

Con pedazos de nueces

26 cm **Tarta de Zanahoria**

Ref. 45494

Rellena y recubierta de queso fresco y decorada con pedazos de nueces



1380 12 1

¡Riquísima para el verano!

Con ralladura de cáscara de lima

26 cm **Cake de Lima**

Ref. 47294

Rellena de crema de lima con cobertura de nata



1350 12 4



26 cm **Cake de Limón**

Ref. 46706

Bizcocho de semillas de amapola y limón con azúcar glasé blanco



1010 12 3





# 1.1 Tartas Redondas

“El auténtico sabor de siempre”



26 cm **Cake Coffee Dome**  
Ref. 47589

Cre moso de café, caramelo, cubos de tarta y granos moka de chocolate



1350 12 3



Introducir en el microondas 50-70" para un mejor sabor

**Consejo**



26 cm **Cake de Choco-Blanco y Nueces Pecanas**  
Ref. 47800

Nueces pecanas, caramelo, chocolate blanco y trozos de tarta de chocolate



1570 12 4



31 cm **Tarta de Choco y Frutos Rojos**  
Ref. 27629

Relleno de frangipane, decorado con frutos del bosque y copos de almendras



1250 10 3



25 cm **Biscocho Choco y Naranja**  
Ref. 28198

Sabor a chocolate y naranja; decorado con chocolate troceado



1400 12 1

**Irresistible**

Introducir en el microondas 50-70" para un mejor sabor



26 cm **Crumble de Manzana y Caramelo**  
Ref. 47810

Masa hojaldrada rellena de manzanas, crema pastelera y decorada con caramelo



1800 12 4



26 cm **Tarta de Manzana**  
Ref. 27980

Recubierta con masa de corteza crujiente, rellena de manzana y decorada con azúcar



1250 10 6



26 cm **Tarta de Manzana Clásica**  
Ref. 47292

Recubierta con corteza crujiente, rellena de manzana y decorada con azúcar



2030 12 4

**¡Auténticas manzanas bretonas!**



26 cm **American Apple Pie**  
Ref. 46404

Rellena de manzana y canela, cubierta con un enrejado de masa hojaldrada



1800 12 4



26 cm **Tarta de Manzana Bretonne y Almendras**  
Ref. 21034

Rellena de exquisitas manzanas y recubierta de almendras y azúcar



1000 10 6



02

# Tartas *Cuadradas*

Tartas con una base de tierno y sabroso bizcocho que transportará a tus clientes a aquellos sabores clásicos de antaño. Delicias en porción individual perfectas para darse un capricho durante el desayuno, postre, merienda o entre horas. ¿Podrá alguien resistirse a ellas?





02

# Tartas Cuadradas

Tartas pensadas para catering, hoteles, cafeterías, bares o para tomar on-the-go. Se entregan pre-cortadas en porciones de 20 a 30 unidades para así aportar practicidad y flexibilidad: sacar y descongelar únicamente porciones individuales o hacer porciones más pequeñas de cada pieza.

## “Apetitosas, dulces y esponjosas”



**Consejo**

Introducir en el microondas 50-70" para un mejor sabor



**Formatos rectangulares**



**Pastel tipo brownie**

**Cake de Chocolate**

Ref. 27869

Masa de bizcocho de chocolate decorado con topping de sabor chocolate



1800 20 3

**Pastel de Toffee y Avellanas**

Ref. 41301

Bizcocho de toffee con pudín de avellanas, decorada con avellanas picadas y gelatina



2000 21 3

**Cake de Choco y Coco**

Ref. 27215

Bizcocho con sabor chocolate y coco, cubierta de gelatina y ralladura de coco



2500 20 3

**Cake de Choco y Frutos Rojos**

Ref. 44397

Sabor chocolate, frutos rojos y decorada con rayas blancas y gelatina



1440 21 3

**Rocky Road Cake**

Ref. 44274

Con caramelo, cubos de bizcocho y nueces pecanas



2300 30 3



**¡Base de bizcocho muy tierna!**

**Cake de Fresas Naturales**

Ref. 27841

Relleno de Bavaois de sabor fresa, decorado con fresas y gelatina



2300 20 3



**Brownie con Chips de Chocolate**

Ref. 23104

Pastel de chocolate tipo brownie con chips de chocolate



4760 35 2

**Según la clásica receta americana**



03

# Tartas Rectangulares

De colores muy intensos y aspecto atractivo con sus diferenciadas capas, este surtido de tartas rectangulares dejará con buen sabor de boca a todos tus clientes durante sus comidas y cenas. Una carta de postre ideal que combina una extrema cremosidad con la fusión perfecta entre diferentes sabores. ¡Compréballo!





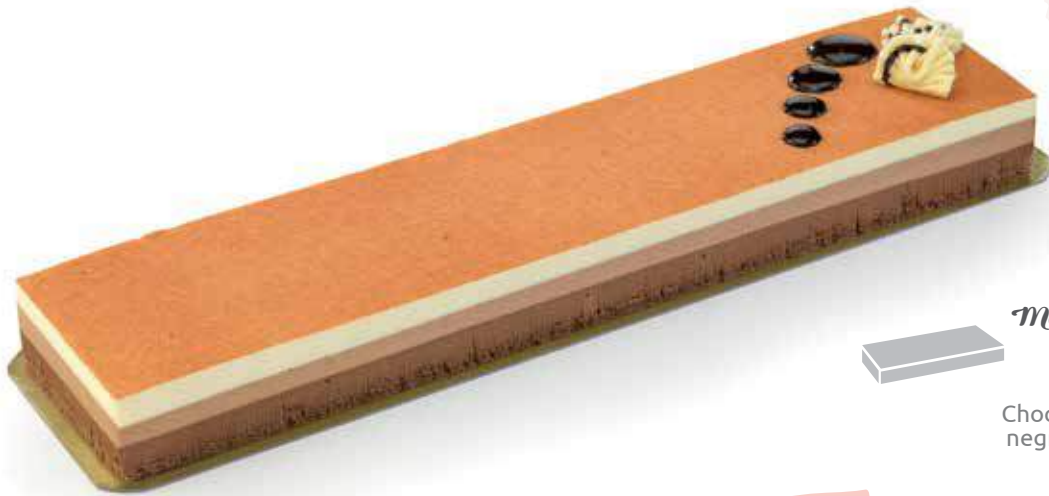
03

# Tartas Rectangulares

Surtido de tartas especialmente elaboradas para compartir en una celebración o bien ofrecerlas como postre en hoteles, restauración o cafetería. Disponibles en cajas de 6 unidades.

“Exquisitas, suaves y cremosas”

Bajo pedido



**Mousse tres Chocolates**  
Ref. 20014  
Chocolate con leche, blanco y negro cubierto con glaseado de chocolate

800	6	4,5

Ideal para postres

Bajo pedido



**Tiramisú**  
Ref. 20071  
Bizcocho con café y vino de Marsala, mousse de mascarpone y glaseado de chocolate

700	6	4,2



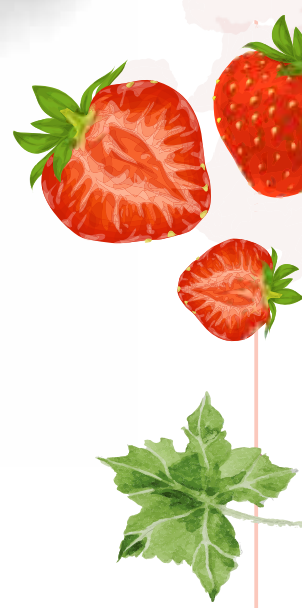
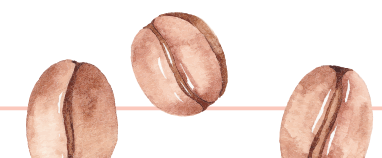
**Bavarois de Frutos del Bosque**  
Ref. 20076  
Con sabrosa bavarois de vainilla y bizcocho con coulis de frutas del bosque
















800	6	4,8

















Crema de praliné elaborada con exquisitas avellanas

**Bavarois de Chocolate Crujiente**  
Ref. 20015  
Mousse y crujiente de chocolate con praliné cubierto de glaseado de chocolate

700	6	4,2



		Diámetro	Gramaje	Uds.caja	Peso caja	Cajas capa	Capas palet	Cajas palet	Descongelación	Porciones
	<b>REF: 47809</b>	26	1400	4	5,6	12	6	72	9h nevera	12
	<b>REF: 47970</b>	26	1425	3	4,275	12	6	72	4h nevera	12
	<b>REF: 47292</b>	26	2030	4	8,12	12	6	72	9h nevera	12
	<b>REF: 21034</b>	26	1000	6	6	4	10	40	9h nevera	10
	<b>REF: 27980</b>	26	1250	6	7,5	6	12	72	9h nevera	10
	<b>REF: 46404</b>	26	1800	4	7,2	12	6	72	8 h Temp. Ambiente 20 h en nevera	12
	<b>REF: 47810</b>	26	1800	4	7,2	12	6	72	9h nevera	12
	<b>REF: 47811</b>	26	1100	4	4,4	12	6	72	9h nevera	12
	<b>REF: 28196</b>	26	1400	1	1,4	12	16	192	9h nevera	12
	<b>REF: 28198</b>	25	1400	1	1,4	12	16	192	9h nevera	12
	<b>REF: 27629</b>	31	1250	3	3,75	6	12	72	9h nevera	10
	<b>REF: 47800</b>	26	1570	4	6,28	12	6	72	9h nevera	12
	<b>REF: 46706</b>	26	1010	3	3,03	12	6	72	6h nevera	12
	<b>REF: 45494</b>	26	1380	1	1,38	12	16	192	9h nevera	12
	<b>REF: 47729</b>	26	1350	3	4,05	12	6	72	9h nevera	12

		Diámetro	Gramaje	Uds.caja	Peso caja	Cajas capa	Capas palet	Cajas palet	Descongelación	Porciones
	<b>REF: 47589</b>	26	1350	3	4,05	12	6	72	9h nevera	12
	<b>REF: 47294</b>	26	1350	4	5,4	12	6	72	9h nevera	12
 	<b>REF: 27215</b>	-	2500	3	7,5	9	9	81	3h Temp. Ambiente	20
 	<b>REF: 27869</b>	-	1800	3	5,4	9	12	108	6h nevera	20
	<b>REF: 44274</b>	-	2300	3	6,9	9	10	90	8h nevera 4h Temp. Ambiente	30
	<b>REF: 27841</b>	-	2300	3	6,9	9	10	90	9h nevera	20
 	<b>REF: 41301</b>	-	2000	3	6	8	11	88	9h nevera	21
	<b>REF: 23104</b>	-	4760	2	4,76	6	20	120	6h nevera	35
	<b>REF: 44397</b>	-	1440	3	4,32	8	11	88	4 h Temp. Ambiente	21
	<b>REF: 20014</b>	-	750	6	4,5	10	7	70	3-4h nevera	-
	<b>REF: 20015</b>	-	700	6	4,2	10	7	70	3-4h nevera	-
	<b>REF: 20071</b>	-	700	6	4,2	10	7	70	3-4h nevera	-
	<b>REF: 20076</b>	-	800	6	4,8	10	7	70	3-4h nevera	-

Especificaciones Técnicas:



Peso crudo



Unidad caja



Kg Caja



Precortado



Precortado



Diámetro



Bajo pedido



Microondas



## NUESTRAS MARCAS

---



The Originals\*



Vandemoortele Ibérica S.A.  
C/ Sant Martí de l'Erm, 1 Planta 5  
08960 Sant Just Desvern

Tel.: +34 934 99 98 00  
[www.vandemoortele.com](http://www.vandemoortele.com)