



CATÁLOGO

¡Mantenemos sabores tradicionales y generamos
momentos de gusto y placer!

NUESTRAS TORTAS



Torta de Banano



Foto por: Martín García

COMPOSICIÓN

Bananos frescos, harina de trigo, azúcar, leche entera de vaca, huevos, mantequilla, conservante.

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE

Torta completa de 1/2 libra, entregada en empaque plástico domo. Porciones sugeridas: 10 por cada torta.

TIPO DE COSERVACIÓN

Refrigeración. 0 - 4 °C

CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO

Mantener y conservar la cadena de frío de 0 - 4 °C. No conservar con otros productos que tengan fuerte aroma.

PRECIO

CANTIDAD	PRECIO
1/2 libra/10 porciones	\$35.000

VIDA ÚTIL

10 días a partir de la elaboración.

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Consérvese refrigerado. Después de abierto consumir en el menor tiempo posible.

COMPOSICIÓN

Harina de trigo, azúcar, leche entera de vaca, cocoa, huevos, aceite, sal. Cobertura de chocolate con nueces y relleno de arequipe, conservante.

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE

Torta completa de 1 libra, entregada en empaque plástico domo. Porciones sugeridas: 12 porciones por cada torta.

TIPO DE COSERVACIÓN

Conservar a temperatura ambiente, a la sombra en un lugar fresco y seco.

CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO

Conservar en un lugar fresco y seco, sin acumular más de 2 empaques uno sobre el otro. No poner peso encima.

PRECIO

CANTIDAD	PRECIO
1 libra/12 porciones	\$50.000

VIDA ÚTIL

10 días a partir de la elaboración.

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Consérvese a la sombra en un lugar fresco y seco. Si no se consume el producto en su totalidad, mantener cerrado el empaque.

Torta de Chocolate



Foto por: Laura Venegas



Torta de Almojabana



Foto por: Laura Venegas

COMPOSICIÓN

Almojabanas frescas, cuajada, huevos, azúcar, leche, bocadillo, conservante.

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE

Torta completa de 1/2 libra, entregada en empaque plástico domo. Porciones sugeridas: 10 por cada torta.

TIPO DE COSERVACIÓN

Refrigeración. 0 - 4 °C

CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO

Mantener y conservar la cadena de frío de 0 - 4 °C. No conservar con otros productos que tengan fuerte aroma.

PRECIO

CANTIDAD
1/2 libra/10 porciones

PRECIO
\$40.000

VIDA ÚTIL

10 días a partir de la elaboración.

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Consérvese refrigerado. Después de abierto consumir en el menor tiempo posible. Opcional: si prefiere para servir se puede tibar en horno.

Torta de Queso Ricotta

COMPOSICIÓN

Queso ricotta, yogurth griego, huevos, leche, harina de trigo, azúcar, sal. Opcional: Cobertura de salsa de frutos rojos, conservante.

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE

Torta completa de 1/2 libra, entregada en empaque plástico domo. Porciones sugeridas: 10 por cada torta.

TIPO DE COSERVACIÓN

Refrigeración. 0 - 4 °C

CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO

Mantener y conservar la cadena de frío de 0 - 4 °C. No conservar con otros productos que tengan fuerte aroma.

PRECIO

CANTIDAD
1/2 libra/10 porciones

PRECIO
\$40.000

VIDA ÚTIL

10 días a partir de la elaboración.

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Consérvese refrigerado. Después de abierto consumir en el menor tiempo posible.



Foto por: Laura Venegas



Milhoja Argentina



Foto por: Laura Venegas

COMPOSICIÓN

Harina de trigo, mantequilla, huevos, leche, arequipe y nueces.

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE

Torta completa de 1 libra, entregada en empaque plástico domo. Porciones sugeridas: 12 por cada torta.

TIPO DE COSERVACIÓN

Conservar a temperatura ambiente, a la sombra en un lugar fresco y seco.

CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO

Conservar en un lugar fresco y seco, sin acumular más de 2 empaques uno sobre el otro. No poner peso encima.

PRECIO

CANTIDAD	PRECIO
1 libra/12 porciones	\$50.000

VIDA ÚTIL

10 días a partir de la elaboración.

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Consérvese a la sombra en un lugar fresco y seco. Si no se consume el producto en su totalidad, mantener cerrado el empaque.

Cheesecake Horneado

COMPOSICIÓN

Harina de trigo, mantequilla, huevos, leche, azúcar, queso crema, moras.

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE

Torta completa de 1 libra, entregada en empaque plástico domo. Porciones sugeridas: 12 por cada torta.

TIPO DE COSERVACIÓN

Refrigeración. 0 - 4 °C

CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO

Mantener y conservar la cadena de frío de 0 - 4 °C. No conservar con otros productos que tengan fuerte aroma.

PRECIO

CANTIDAD	PRECIO
1 libra/12 porciones	\$70.000

VIDA ÚTIL

10 días a partir de la elaboración.

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Consérvese refrigerado. Después de abierto consumir en el menor tiempo posible.

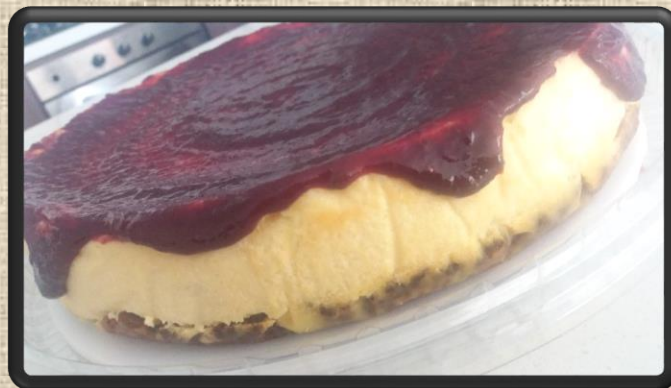


Foto por: Laura Venegas



Mousse de Arequipe



Foto por: Laura Venegas

COMPOSICIÓN

Crema de leche, arequipe, mantequilla, chocolate, harina de trigo.

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE

Torta completa de 1/2 libra, entregada en empaque plástico domo. Porciones sugeridas: 10 por cada torta.

TIPO DE COSERVACIÓN

Refrigeración. 0 - 4 °C

CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO

Mantener y conservar la cadena de frío de 0 - 4 °C. No conservar con otros productos que tengan fuerte aroma.

PRECIO

CANTIDAD	PRECIO
1/2 libra/10 porciones	\$40.000

VIDA ÚTIL

10 días a partir de la elaboración.

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Consérvese refrigerado. Después de abierto consumir en el menor tiempo posible.

Torta de Arroz con Leche



Foto por: Laura Venegas

COMPOSICIÓN

Arroz, leche, crema de leche, mantequilla, azúcar, canela, uvas pasas, harina de trigo.

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE

Torta completa de 1/2 libra, entregada en empaque plástico domo. Porciones sugeridas: 10 por cada torta.

TIPO DE COSERVACIÓN

Refrigeración. 0 - 4 °C

CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO

Mantener y conservar la cadena de frío de 0 - 4 °C. No conservar con otros productos que tengan fuerte aroma.

PRECIO

CANTIDAD	PRECIO
1/2 libra/10 porciones	\$40.000

VIDA ÚTIL

10 días a partir de la elaboración.

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Consérvese refrigerado. Después de abierto consumir en el menor tiempo posible.



NUESTROS POSTRES



Postre de Maracuyá



Foto por: Laura Venegas

DESCRIPCIÓN

Producto obtenido a partir de un proceso artesanal de fabricación, con insumos naturales, seleccionados de calidad y técnicas de elaboración tradicionales.

COMPOSICIÓN

Zumo natural de maracuyá, salsa de chocolate, crema, leche entera de vaca, azúcar, harina de trigo y conservante.

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE

Producto en dos presentaciones: Vaso domo con tapa transparente, capacidad de 6 oz. Torta 10 porciones empacado en domo plástico transparente.

NORMATIVIDAD

Certificado INVIMA 2011118842

TIPO DE COSERVACIÓN

Refrigeración. 0 - 4 °C

CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO

Mantener y conservar la cadena de frío de 0 - 4 °C. No conservar con otros productos que tengan fuerte aroma.

PRECIO

CANTIDAD	PRECIO
Vaso 6oz	\$ 6.000
Torta 10 porciones	\$ 40.000

10 días a partir de la elaboración.

VIDA ÚTIL

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Consérvese refrigerado. Después de abierto consumir en el menor tiempo posible.

DESCRIPCIÓN

Producto obtenido a partir de un proceso artesanal de fabricación, con insumos seleccionados de calidad y técnicas de elaboración tradicionales.

COMPOSICIÓN

Zumo natural de limón, ralladura de cáscara de limón, crema, leche entera de vaca, azúcar, conservante.

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE

Producto en dos presentaciones: Vaso domo con tapa transparente, capacidad de 6 oz. Torta 10 porciones empacado en domo plástico transparente.

NORMATIVIDAD

Certificado INVIMA 2011118842

TIPO DE COSERVACIÓN

Refrigeración. 0 - 4 °C

CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO

Mantener y conservar la cadena de frío de 0 - 4 °C. No conservar con otros productos que tengan fuerte aroma.

PRECIO

CANTIDAD	PRECIO
Vaso 6oz	\$ 6.000
Torta 10 porciones	\$ 40.000

VIDA ÚTIL

10 días a partir de la elaboración.

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Consérvese refrigerado. Después de abierto consumir en el menor tiempo posible.

Postre de Limón



Foto por: Martín García



Shots Maracuyá y Limón



Foto por: Laura Venegas

PRECIO

CANTIDAD
1,5 oz

PRECIO
\$2.000

Postre de Natas Artesanal

DESCRIPCIÓN

Producto obtenido a partir de la leche entera de vacas seleccionadas, sometida a un extenso proceso de cocción, que permite la obtención de un postre de calidad, textura y sabor únicos.

COMPOSICIÓN

Leche entera de vaca al 100%, natas de leche entera de vaca, huevos, azúcar, conservante.

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE

Vaso plástico transparente con capacidad de 113,40gr (4oz), con tapa.

NORMATIVIDAD

Certificado INVIMA 2011118842

TIPO DE COSERVACIÓN

Refrigeración. 0 - 4 °C

CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO

Mantener y conservar la cadena de frío de 0 - 4 °C. No conservar con otros productos que tengan fuerte aroma.

PRECIO

CANTIDAD
113,40gr. (4oz)

PRECIO
\$6.000

VIDA ÚTIL

10 días a partir de la elaboración.

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Consérvese refrigerado. Después de abierto consumir en el menor tiempo posible.



Foto por: Martín García


Saborante
Pastries artesanales

Leche Asada



Foto por: Martín García

COMPOSICIÓN

Leche entera de vaca, crema, leche condensada, azúcar, huevos.

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE

Porciones individuales de 160 gr, en empaque transparente.

NORMATIVIDAD

Certificado INVIMA 2011118842

TIPO DE COSERVACIÓN

Conservar por 8 días refrigerado a partir del día de fabricación, entre 0 - 4 °C.

CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO

Conservar refrigerado a 0 - 4 °C por los días establecidos.
Mantener el empaque sellado y no acumular más de 4 empaques uno sobre otro. No poner peso encima.

PRECIO

CANTIDAD
160 gr.

PRECIO
\$5.000

VIDA ÚTIL

3 - 8 días según la forma de conservación.

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Consérvese en las condiciones arriba establecidas, una vez abierto consumase en el menor tiempo posible.

COMPOSICIÓN

Leche entera de vaca al 100%, arroz, azúcar.

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE

Vaso plástico transparente con capacidad de 113,40gr (4oz), con tapa.

TIPO DE COSERVACIÓN

Refrigeración. 0 - 4 °C

CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO

Mantener y conservar la cadena de frío de 0 - 4 °C. No conservar con otros productos que tengan fuerte aroma.

PRECIO

CANTIDAD
113,40gr (4oz)

PRECIO
\$2.000

VIDA ÚTIL

8 días a partir de la elaboración.

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Consérvese refrigerado. Después de abierto consumir en el menor tiempo posible.

Arroz con Leche



Foto por: Martín García


Saborante
Pastries artesanales

NUESTRAS GALLETAS



Galletas de Manteguilla



Foto por: Martín García

DESCRIPCIÓN

Producto obtenido a partir de un proceso artesanal de fabricación, con insumos seleccionados de calidad, receta y técnicas de elaboración tradicionales.

COMPOSICIÓN

Harina de trigo, mantequilla y azúcar.

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE

Producto en dos presentaciones: Vaso domo con tapa transparente, capacidad de 7 oz que contiene aproximadamente 120 gr del producto. Bolsa transparente que contiene 10 unidades.

NORMATIVIDAD

Registro INVIMA NSA-001013-2016

TIPO DE COSERVACIÓN

Conservar a temperatura ambiente, a la sombra en un lugar fresco y seco.

CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO

Conservar en un lugar fresco y seco, sin acumular más de 3 vasos o paquetes uno sobre otro. No poner peso encima.

PRECIO

CANTIDAD	PRECIO
Vaso 7oz X 15 unid	\$4.000
Bolsa X 10 unid	\$3.500

VIDA ÚTIL

30 días a partir de la elaboración.

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Consérvese a la sombra en un lugar fresco y seco. Si no se consume el producto en su totalidad, mantener cerrado el empaque.

DESCRIPCIÓN

Producto obtenido a partir de un proceso artesanal de fabricación, con insumos seleccionados Premium, de calidad, receta y técnicas de elaboración tradicionales.

COMPOSICIÓN

Harina de trigo, sal, mantequilla, huevos, queso parmesano.

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE

Caja con tapa transparente capacidad para 20 galletas; contiene aproximadamente 95 gr.

NORMATIVIDAD

Registro INVIMA NSA-001013-2016

TIPO DE COSERVACIÓN

Conservar a temperatura ambiente, a la sombra en un lugar fresco y seco.

CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO

Conservar en un lugar fresco y seco, sin acumular más de empaques uno sobre otro. No poner peso encima.

PRECIO

CANTIDAD	PRECIO
Contenedor X 20 Unid	\$7.000

VIDA ÚTIL

60 días a partir de la elaboración.

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Consérvese a la sombra en un lugar fresco y seco. Si no se consume el producto en su totalidad, mantener cerrado el empaque.

Galletas de Queso Parmesano



Foto por: Martín García



Cotudos



Foto por: Martín García



DESCRIPCIÓN

Producto obtenido a partir de un proceso artesanal de fabricación, con insumos seleccionados de calidad y técnicas de elaboración tradicionales.

COMPOSICIÓN

Harina de trigo, azúcar, mantequilla, huevos, sabor idéntico al hinojo.

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE

Producto en dos presentaciones: Vaso domo con tapa transparente capacidad de 7oz que contiene entre 45gr a 50gr del producto. Bolsa transparente que contiene entre 60gr a 65gr del producto.

NORMATIVIDAD

Registro INVIMA NSA-001013-2016

TIPO DE COSERVACIÓN

Conservar a temperatura ambiente, a la sombra en un lugar fresco y seco.

CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO

Conservar en un lugar fresco y seco, sin acumular más de 3 vasos o paquetes uno sobre otro. No poner peso encima.

PRECIO

CANTIDAD	PRECIO
45gr - 50gr	\$4.000
60gr - 65gr	\$5.000

VIDA ÚTIL

90 días a partir de la elaboración.

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Consérvese a la sombra en un lugar fresco y seco. Si no se consume el producto en su totalidad, mantener cerrado el empaque.

Pedidos: 3118637595
E-mail: saborarte17@gmail.com



Saborarte



@saborarte17

