

Pa Dolcissima®
Repostería y Panadería

PORTAFOLIO

DE

PRODUCTOS

Somos una
empresa familiar
que une a las
familias.

Entregamos
experiencias únicas
para
compartir.



Panes funcionales y de corteza

Pan Multigranos

Ideal para acompañar todas las comidas, especialmente el desayuno.

Su textura y sabor son únicos al combinar la masa madre con granos y semillas que lo hacen digestible y nutritivo.

Contiene: harina de trigo, masa madre, agua, aceite de oliva, miel de abeja, sal, maní, ajonjolí, semillas de linaza, avena en hojuelas y semillas de girasol.



Focaccia

Nuestra receta italiana. La mezcla de sabores y aromas son un deleite al paladar.

Contiene: harina de trigo, masa madre, sal, azúcar, aceite de oliva, orégano, albahaca, agua, pasta de tomate, tomates frescos, queso parmesano.



Pan de Nueces y Romero

Ideal para cualquier momento del día. Las nueces aportan calorías y grasas insaturadas. El romero es aromático y ayuda a la buena digestión

Contiene: harina de trigo, masa madre, nueces y almendras, pasas, romero, pimienta.



Pan Rústico de Chocolate

Para recobrar energía de manera deliciosa. El cacao brinda nutrientes y antioxidantes naturales.

Contiene: harina de trigo, masa madre, chocolate picado, chocolate en polvo y café.

Pan de frutos amarillos

Para compartir en la tarde con una bebida fría. Los frutos con sus azúcares naturales le aportan un sabor único y delicioso.

Contiene: harina de trigo, sal, masa madre, uchuvas, piña, mango, durazno.





Productos
tradicionales y
no-convencionales,
siempre **frescos**
personalizados,
sin conservantes químicos y
con materia prima orgánica
incorporada.

Muffin de queso y zanahoria

Ideal para el desayuno o una tarde con amigos y familia.

Su sabor salado con un toque dulce lo hace perfecto para acompañarlo con un café.

Contiene: harina de trigo, sal, leche, huevos, aceite de canola, miel de abeja, zanahoria rallada, uvas pasas, queso costeño, esencia.



Muffins y cupcakes personalizados

Cupcakes

Sabor a vainilla, naranja, chocolate o vino, con opciones de relleno: arequipe, mora, chocolate, chantilly.

Una excelente opción para sus celebraciones familiares o eventos empresariales.

Decoración personalizada en fondant o crema.



Sabor y estilo



Para toda
ocasión



Torta vainilla frutas, receta de la casa

Deliciosa torta blanca, con mezcla de frutas naturales procesadas artesanalmente, miga suave y esponjosa.

Se pueden adicionar ingredientes como frutos secos, chocolate o arequipe, según preferencia.

Torta blanca arequipe, mermelada, o veteadada de chocolate

Un clásico de repostería que también ofrecemos, deliciosa torta de vainilla, centro de arequipe, mermelada o chocolate, con el toque de La Dolcissima.

Se adicionan frutas a elección.



Tortas personalizadas

Torta envinada con frutas, receta de la casa

Deliciosa torta negra, con vino y mezcla de frutas naturales procesadas artesanalmente, miga suave y a su vez consistente.

Se pueden adicionar ingredientes como frutos secos, chocolate o arequipe, según preferencia.



Nuestro cliente participa del proceso creativo, así nos aseguramos de entregarle el producto de sus sueños.



Torta semillas de amapola

Las semillas de amapola son una buena fuente de proteína, minerales y fibra, favorecen el sistema cardiovascular y tienen propiedades antioxidantes.

Esta deliciosa torta, contiene 30% menos de azúcar refinada, su textura es ligera y su delicioso sabor combina bien con bebidas frías o calientes.



Diseños
personalizados:
hacemos realidad
los deseos de
nuestros clientes.

¡Somos
inspiración!



Torta frutal

Un postre exquisito para los que quieren probar algo nuevo y natural.

Combinación de manzana y frutos rojos con la torta clásica de vainilla, sabores vibrantes y frescos con el equilibrio ideal entre dulce y cítrico.



Pie de Limón

Un delicioso postre refrescante y cítrico, para disfrutar a cualquier hora, ideal para acompañar tú café.

Contiene: Base de galleta, crema con zumo natural de limón, ralladura de limón y merengue suizo.



Productos hojaldrados

Los clásicos y los no-tradicionales: croissants, volovanes, rollitos de canela, pasteles de arequipe, queso, guayaba u otros...
Variedad de sabores e ingredientes según preferencia del cliente.



Galletería y
variedad de
otros
productos
personalizados.



¡Pequeños
DETALLES,
GRANDES
recuerdos!

Opciones originales
y deliciosas
para atender sus
eventos empresariales
y celebraciones
familiares



La Dolcissima[®]

Repostería y Panadería



📞 407 99 77 📞 310 521 05 00

✉️ ladolcissimaryp@gmail.com

📘 /LaDolcissimaRepostería

📷 [la_dolcissima](https://www.instagram.com/la_dolcissima)

🌐 www.ladolcissimareposteria.com

📍 Calle 81 Sur 59 - 08 Parque - La Estrella