





BY



El Obrador

Choco&late es sinónimo de sabor, aromas y textura. Somos un equipo que no nos cansamos de buscar la excelencia en todo lo que hacemos. La innovación es nuestra apuesta segura garantizando la máxima calidad en todas las elaboraciones.

> En Choco&late somos especialistas en convertir mesas dulces en momentos inolvidables.

Nuestra seña de identidad la marcan las texturas pero lo que verdaderamente nos hace exclusivos es la elaboración de las mismas en nuestros diferentes formatos. Trabajar de manera artesanal, imprimiendo carácter y originalidad en cada una de las tartas, es nuestro secreto de éxito.



Mundo "late"

Cuando hablamos de textura hablamos de un postre cuya principal característica es su consistencia cremosa.

"La textura es la reina"

En la mezcla de los ingredientes es importante no romper de forma brusca con la textura esponjosa para que el cremoso no pierda consistencia, pero las temperaturas también son muy exigentes y no podemos olvidarnos de ellas.

Es por ello, que las tartas a base de cremosos semifríos deben seguir pasos estrictos de elaboración y conservación para garantizar una óptima calidad.

Podemos encontrar elaboraciones similares pero en **CHOCO&LATE** hacemos los mejores cremosos que puedas imaginar.

Carta de Creaciones

Nuestro estilo especial y único está marcado por creaciones llenas de sabor y aromas. A continuación damos el primer paso para crear tu evento especial, adaptándonos a tus gustos y exigencias.

Listado de tartas

Cremosos semifríos de queso Otros Cremosos

QUESO FRESA

Cremoso de queso, sirope de fresa y base de galleta.

QUESO, YEMA Y CARAMELO

Cremoso de queso, yema tostada y caramelo. (p.13)

OUESO CARAMELO Y NUECES

Cremoso de queso, sirope de caramelo y nueces.

QUESO Y DULCE DE LECHE

Cremoso de queso y dulce de leche.

CHOCOLATE & OUESO

Cremoso de aueso, cremoso de chocolate, toque de nutella y base de oreo. (p.14)

CHOCOFERRERO

Cremoso de chocolate con leche, crema Ferrero y crocanti de almendra.(p.17)

VAINILLA Y CARAMELO

Cremoso de Nata con esencia de vainilla y caramelo. (p.18)

GALLETAS

Crema pastelera de vainilla. chocolate y Galletas (p.19)

TRES CHOCOLATES

Cremoso de chocolate blanco. con leche y negro. (p.20)

CHOCOLATE CARAMELO

Cremoso de chocolate con leche y caramelo. (p.21)

CHOCOKINDER

Cremoso de chocolate con leche y crema de avellanas. (p.22)

LA ABUELA

Cremoso de chocolate con le- che y cremoso de natilla. (p.23)

CHOCOLATE BLANCO

Cremoso de chocolate blanco v galletas cookies. (p.24)

CHOCOLATE NEGRO

Cremoso de chocolate con pe- dacitos de brownie y nueces.

BAILEYS CON CHOCOLATE

Cremoso de chocolate con leche cremoso de queso y licor Baileys.



Tartas de cremosos de queso







Cremoso de queso, cremoso de chocolate, toque de nutella y base de oreo.

Tartas de otros Cremosos





LINGOTE DE FERRERO

Cremoso de chocolate con leche, crema Ferrero y crocanti de almendra en deliciosos lingotes.

FALSO BROWNIE

Cremoso de chocolate al estilo "Brownie".



Cremoso de chocolate con leche, crema Ferrero y crocanti de almendra.







blanco, con leche y negro.









Cremoso de chocolate blanco y galletas cookies.

Mini **Tartas** (Fresa, Kinder, Chocolate, yema y caramelo)



Tarta Individual (100gr)

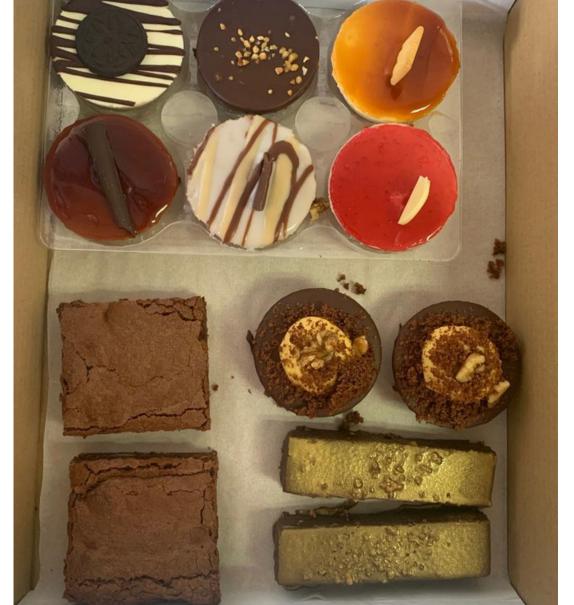








Surtidos Variados



Mesas Dulces



Tamaños & Formatos

Tú eliges lo que quieres y cómo lo quieres.

Nuestro estilo especial y único está marcado por creaciones llenas de sabor, aromas y textura.

No sólo encontrarás nuestras elaboraciones en los formatos estándar, sino que también hemos creado los formatos indi-viduales tales como las mini tartas y los tarros/tinajas.

Es por eso que nuestra especialidad en "cremoso semifríos" nos hace diferentes y sobre todo, nos podemos adaptar a tus necesidades y gustos.

"Todas nuestras tartas son adaptables a los diferentes tamaños"

TARTA ESTÁNDAR MINI TARTAS TARROS TINAJAS DESDE 1,2 HASTA 1,3 kg.*
125 gr.*
90 - 100 gr.*
120 gr.*



¿Quieres trabajar con nosotros?

¿Tienes un restaurante pero no tienes espacio físico o profesionales que le den el último toque a tu oferta culinaria?

> "Descubre nuestras elaboraciones y marca la diferencia"

CONFÍA EN NOSOTROS Y TE APORTAREMOS ESE VALOR AÑADIDO Y DE CALIDAD QUE BUSCAS. LLÁMANOS CELSO TORRES T. 630 422 509

ENVÍANOS UN E-MAIL A

obrador@CHOCOANDLATE.COM

CONSULTA PRECIOS SIN COMPROMISO

www.chocoandlate.COM