

CATÁLOGO MINITARTAS



Obrador de Yeas

Minitartas & más



ÍNDICE



Minitarta: Porción de tarta envasada en un tarrito.

Minitartas

BASE GALLETA
BIZCOCHO
CLÁSICOS
ALÉRGENOS

Vasitos

Mismos sabores que las minitartas.





MINI-TARTAS



Minitarta: Porción de tarta envasada en un tarrito.



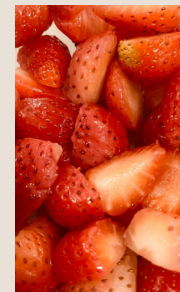
Producto finalizado, listo para emplatar.



Producto congelado.



Caja de 12 unidades de un mismo sabor etiquetada.



BASE GALLETA



Base de crumble de galleta, crema y decoración.



Almacenamiento en congelación a -18°C o en refrigeración a 4°-8°C (duración 96h).



Producto 120-160g

Cheesecake fresa

125g

RELLENO

Crema de queso

COBERTURA

Mermelada de fresa

Fruta de temporada

Cheesecake arándanos

125g

RELLENO

Crema de queso

COBERTURA

Mermelada de arándanos

Fruta de temporada

Filipino blanco

134g

RELLENO

Crema chocolate blanco y filipinos

COBERTURA

Chocolate blanco

Filipino triturado

1 Filipino

Happy Hippo

135g

RELLENO

Crema Kinder

Barquillo

COBERTURA

Crema Kinder

Barquillo

1 Happy Hippo

Kinder

130g

RELLENO

Crema kinder

COBERTURA

Crema kinder

Bolitas tres chocolate

1/4 Kinder



BASE GALLETA



Base de crumble de galleta, crema y decoración.



Almacenamiento en congelación a -18°C o en refrigeración a 4°-6°C (duración 96h).



Producto 120-160g

Limon

125g

RELLENO

Crema de queso

Crema de limón

COBERTURA

Crema de limón

Galleta limón triturada

1 Galleta de limón

Lotus

124g

RELLENO

Crema de lotus

COBERTURA

Crema Lotus

Galleta Lotus triturada

1/2 Galleta Lotus

Mango

125g

RELLENO

Crema de queso

Puré de mango 100%

COBERTURA

Puré de mango 100%

Virutas chocolate blanco

Tocino de cielo

127g

RELLENO

Crema de tocino de cielo

Tocino de cielo casero

COBERTURA

Caramelo líquido

Tocino de cielo

Crocanti cacahuete

Turrón

126g

RELLENO

Crema de turrón

Turrón

COBERTURA

Turrón triturado



BASE GALLETA CHOCOLATE



Base de crumble de galleta chocolate, crema y decoración.



Almacenamiento en congelación a -18°C o en refrigeración a 4°-8°C (duración 96h).



Producto 120-160g

Dulce de leche

125g

RELLENO

Crema de dulce de leche

COBERTURA

Dulce de leche

Viruta chocolate negro

Ferrero

120g

RELLENO

Crema de ferrero

COBERTURA

Nutella crocanti

1/2 Ferrero

Oreo

125g

RELLENO

Crema de Oreo

COBERTURA

Oreo triturado

1 galleta Oreo



BIZCOCHO



Capa de bizcocho intercalada con crema y decoración.



Almacenamiento en congelación a -18°C o en refrigeración a 4°-6°C (duración 96h).



Producto 120-160g

Muerte x chocolate

120g

RELLENO

Crema de trufa

Bizcocho chocolate

COBERTURA

Ganache chocolate

Virutas chocolate negro

Bizcocho triturado

Pantera Rosa

124g

RELLENO

Crema Pantera Rosa

Bizcocho blanco

COBERTURA

Chocolate blanco

Pantera Rosa

Pistacho

129g

RELLENO

Crema de pistacho

Bizcocho blanco

COBERTURA

Crema de pistacho 90%

Pistacho triturado 100%

Red Velvet

100g

RELLENO

Crema de queso

Bizcocho Red Velvet

COBERTURA

Bizcocho Red Velvet triturado

San Marcos

100g

RELLENO

Nata

Bizcocho blanco

COBERTURA

Yema blanca tostada

Zanahoria

100g

RELLENO

Crema de queso

Bizcocho zanahoria

COBERTURA

Bizcocho zanahoria triturado



CLÁSICOS



 Los clásico de siempre.

 Almacenamiento en congelación a -18°C o en refrigeración a 4°-8° C (duración 96h).

 Producto 120-160g

Abuela 160g
RELLENO
Natillas
Galleta María
Ganache chocolate

Abuela blanco 160g
RELLENO
Natillas
Galleta María
Ganache chocolate blanco

Tres chocolates 160g
RELLENO
Chocolate blanco
Chocolate con leche
Chocolate negro



ALÉRGENOS



Los clásico de siempre.



Almacenamiento en congelación a -18°C o en refrigeración a 4°-8°C (duración 96h).



Producto 120-160g

SIN GLUTEN

Tres chocolates

160g

RELLENO

Chocolate blanco
Chocolate con leche
Chocolate negro

SIN GLUTEN. SIN LACTOSA

Cheesecake fresa

125g

RELLENO

Crema de queso
COBERTURA
Mermelada de fresa
Fruta de temporada

VEG-AN-A

Lotus

124g

RELLENO

Crema de lotus
COBERTURA
Crema Lotus
Galleta Lotus triturada





Entra en @obradordeveas para más información



@OBRADORDEVEAS



O contáctanos a través de...

Javier García de Veas Márquez

CEO

☎ 686 68 12 70

📷 @obradordeveas

✉ javigdv@gmail.com

Marta Cobos Prados

Event Planner

☎ 618 32 97 81

📷 @obradordeveas

✉ obradordeveasmarta@gmail.com