



**Pastelería 26/27**  
**Producto Envasado**



**Pastelería premium hecha a medida para elevar tu propuesta**



**Picamoi Obrador**  
**C/A Urbanización Riu Clar**  
**43006 Tarragona**  
**T. +34 672 588 545**  
**[picamoi@picamoi.com](mailto:picamoi@picamoi.com)**



### Queso tipo Vasca

REF 001

Trata de queso cremosa estilo vasca, cremosa y de sabor suave.

110g ud.



### Carrot Cake

REF 002

Bizcocho de zanahoria y nueces con crema de queso, recubierta con crumble de avellanas

90 g ud.



### Massini

REF 003

Mousse de chocolate negro, nata montada, plancha de biscocho y yema quemada.

100 g ud.



### Chocolate Avellana

REF 004

Mousse de chocolate negro, crema de avellana, crumble de frutos secos sobre biscocho de cacao

85 g ud.



### Massini Para Compartir

REF 005

Mousse de chocolate negro, nata montada, plancha de biscocho y yema quemada.

380 g ud.





### Fresa Albahaca

REF 006

Crema ligera de mascarpone, gelées de fresa y albahaca con finas capas de bizcocho.

120 g ud.



### Matchamisú

REF 008

Crema ligera de mascarpone con bizcocho savoiardi calado en infusión de matcha y virutas de chocolate.

120g ud.



### Maracuyá

REF 010

Gelée de maracuyá, mousse de chocolate blanco con finas capas de bizcocho.

110 g ud.



### Porciones Limón Pie y Pastel de Chocolate

REF 007

Limón pie: bizcocho de yogur y limón, crema de limón y meringue.

Pastel de chocolate: bizcocho de cacao calado con capa de mousse de chocolate negro.

180 g ud.



### Porción Maracuyá

REF 009

Bizcocho de cacao, mousse de chocolate blanco y núcleo de maracuyá.

90 g ud.



**Picamoi Obrador**  
C/A Urbanización Riu Clar  
43006 Tarragona  
T. +34 672 588 545  
picamoi@picamoi.com