



Pastelería 2026/27

Simplificamos el trabajo a los profesionales

Pastelería premium hecha a medida para elevar tu propuesta en sala

- 2. Tartas
- 3. Individuales
- 4. Individuales
- 5. Tarros, porciones y individuales
- 6. Minis y Complementos

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





Avellana Chocolate

REF 001

Bizcocho de cacao, mousse de chocolate negro y núcleo de cremoso de avellana.

1080 g



Mató y higos

REF 003

Mousses de mató y miel con núcleo de higos sobre galleta.

90 g ud.

Caja 15 ud.



Maracuyá

REF 002

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

1050 g



Limón PIE

REF 004

Bizcocho de yogur y limón, crema de limón y mérengue

980 g



Placa de chocolate blanca, Felicitats, Feliz cumpleaños...

8,5cm de diámetro

REF 005





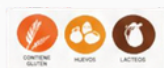
Tarta de queso

Mini tarta de queso esilo vasca con textura cremosa

120 g ud.

Caja 12 uds.

REF 006



REF 007

Matchamisú para compartir

Bizcocho savoiardi calado con té matcha, crema ligera de mascarpone y virutas de chocolate.

210 g

Caja 12 uds.



Bubble de pera

Mousse de caramelo salado, núcleo de pera y fino bizcocho de chocolate.

85 g ud.

Caja 12 uds.

REF 008



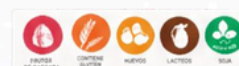
REF 009

Chocolate Crumble

Mousse de chocolate negro, crema de avellana y crumble de cacao y avellanas.

85 g ud.

Caja 15 uds.



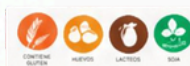
Maracuyá y Mango

Mousse de chocolate yogur con núcleo fluido de maracuyá y mango sobre galleta fina.

90 g ud.

Caja 15 uds.

REF 010



REF 011

Mousse de Limón

Mousse de limón con núcleo de manzana granny smith sobre dacquoise de coco

80 g ud.

Caja 20 uds.





Avellana chocolate

REF 012

Bizcocho de cacao, mousse de chocolate negro y núcleo de cremoso de avellana.

90 g ud.

caja 15 uds.



Labio de vainilla

REF 013

Cremoso de vainilla con núcleo fluido de cereza sobre galleta fina.

80 g ud.

caja 12 uds.



Limón Pie

REF 015

Crema de limón sobre base de sablée, merengue tostado

90 g ud.

Caja 18 uds.



Lotus

REF 014

Mousse de chocolate blanco sobre brownie de chocolate y nueces, crema Lotus y galleta Lotus, bañado en chocolate.

90 g ud.

caja 18 uds.



Cúpula de Mojito

REF 017

Mouse de chocolate con leche con núcleo de menta y lima sobre una galleta fina.

85 g ud.

caja 15 uds.



Carrot Cake

REF 016

Mousse ligera de crema de queso, bizcocho de zanahoria y crumble de frutos secos.

90 g ud.

caja 15 uds.





Fresa Albahaca

REF 018

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

120 g

Caja 18 uds.



Porciones Pastel

REF 019

- Chocolate Avellana
- Limón pie
- Maracuya

100 g ud.

Caja 15 uds.



Matchamisú

REF 020

Bizcocho savoiardi calado con té matcha, crema ligera de mascarpone y virutas de chocolate.

120 g

Caja 18 uds.



Piruleta Personalizada

REF 022

Disco de 6cm de diámetro de chocolate blanco, con palillo de 25cm, personalizable.
18 g



Maracuyá

REF 021

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

110 g

Caja 18 uds.





Pastelería Mini

7 variedades:

Red velvet, macarrón de chocolate, limón pie, carrot cake, savarina de chocolate, savarina de mango y brownie lotus

Caja 60 uds.

REF 023



Tartas de Celebración Personalizadas

Tartas para eventos y reuniones. Nuestra creatividad y atención al detalle nos permiten diseñar un producto personalizado.

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

Picamoi Obrador está a vuestro Servicio, queremos ofreceros un producto que se adapte a vuestras necesidades.

Reparto propio y envíos a toda España
Para más información escribenos o llámanos