

Confitería Marqués.

C/Marqués de Casa Valdés 54, bajo.

33202 Gijón, Asturias.

Tlf: 985 33 21 24

www.confiteriamarques.com E-Mail: info@confiteriamarques.com

TODOS NUESTROS PRODUCTOS ESTÁN LIBRES DE GLUTEN

**PRODUCTOS PARA ALÉRGICOS A
FRUTOS SECOS, LECHE Y HUEVO.**

Cobertura de Chocolate oscura "Etoile"



- Tableta de 300g

PVP 7,50€

- Tableta de 135g

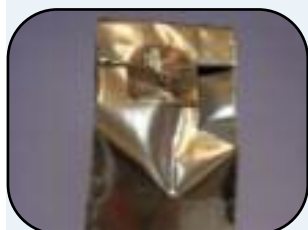
PVP 4€

- Chocolatina de 25g

PVP 1,10€

Deliciosa cobertura de chocolate negro, 60% cacao min., sabor potente e intenso a cacao con equilibrio amargo/dulce. Aromatización con vainilla natural. Ideal para degustación y elaboración de recetas caseras (bizcochos, galletas, cremas, baños, etc.).

Cacao en polvo:



- Bolsa 250g

PVP 4,80€

Procedente de cacaos finos de África, desarrolla gran intensidad de sabor y color. Un cacao de elite para las recetas caseras.

Naranjitos "Etoile":



- Bolsa 150g (aproximadamente 15 unidades)

PVP 7,50€

Deliciosas láminas de piel de naranja confitada escurrida y bañada en cobertura de chocolate Etoile. Bombones para cualquier ocasión.

Lenguas de gato "Etoile"



- Caja de 39 unidades, 120g

PVP 7,50€

Finas y delicadas mini-lenguas de gato elaboradas con cobertura de chocolate Etoile, en formato de caja cartón/acetato, listas para degustar.

Tarta Marquesa



- Por unidad, 1 kg aprox

PVP 25

Nuestra primera tarta diseñada explícitamente para clientes con alergias múltiples. Se compone de una galleta exterior, un relleno cremoso de naranja dulce en el interior y una deliciosa trufa “Etoile” en el exterior.

Aunque parezca mentira, no lleva PLV, lactosa, huevo, frutos secos ni gluten. Contiene, eso sí, soja. Esta tarta se conserva a temperatura ambiente, y debe consumirse en el plazo de 4 días tras la recepción del envío.

Marquesitas



- Caja de 6 unidades

PVP 14

Son la Versión “pastel individual” de la tarta marquesa. Su composición es idéntica, así como el resto de sus particularidades: galleta, crema de naranja y trufa. Sin PLV, lactosa, huevo, frutos secos ni gluten.

PRODUCTOS PARA ALÉRGICOS A FRUTOS SECOS Y HUEVO.

Cobertura de chocolate de leche “Marqués Lactee”



- Tableta de 300g

PVP 7,50€

- Tableta de 135g

PVP 4€

- Chocolatina de 25g

PVP 1,10€

Chocolate con leche procedente de cacaos finos del oeste de África. Sabor dulce, delicado y con un fino aroma. Ideal para los mas pequeños de la casa.

Cobertura de Chocolate **BIO** negro *SIN LECITINA DE SOJA*



- Tableta de 135g

PVP 4,50€

Elaborado con cacao y azúcar de caña de cultivo ecológico. Sabor muy intenso y amargo, de gran pureza.

Cobertura de Chocolate **BIO** con leche *SIN LECITINA DE SOJA*



- Tableta de 135g

PVP 4,50€

Elaborado con cacao y azúcar de caña de cultivo ecológico. Con adición de leche en polvo de producción ecológica. Un chocolate diferente, con sabor muy puro, al no estar aromatizado.

Cobertura de Chocolate **Orgánico** de origen **Perú**



- Tableta 135g

PVP 4,50€

Chocolate negro de origen orgánico con una excepcional fuerza y complejidad de sabores. Procede de la selva amazónica, de antiguas plantaciones de cacaoteros cultivadas por indígenas durante generaciones.

Cobertura de Chocolate **Orgánico** de origen **Madagascar**



- Tableta 135g

PVP 4,50€

Chocolate de origen orgánico muy fino y delicado. Su cata proporciona notas ácidas, amargas y postgusto dulce. Indicado "para todos los públicos", ya que es muy equilibrado a pesar de su pureza.

Cobertura de chocolate "Masai Mara" SIN LECITINA DE SOJA

- Tableta 100g

PVP 3,50€



Procedente de cultivos de cacao de la costa oriental de África, este chocolate desarrolla una excepcional acidez y fuerza de sabor, que lo hacen muy característico. Poco dulce y con un amargor controlado, es una cobertura de gran pureza y carácter.

Cobertura de chocolate blanco "Marfil"

- Tableta de 100g

PVP 3,30€

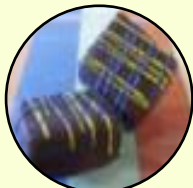
- Chokolatina de 25g

PVP 1,10€



Un chocolate blanco elaborado con manteca de cacao pura, azúcar y leche en polvo, aromatizado con vainilla natural. Sabor delicado y natural, sin aromas grasos desagradables.

Bombones



Salvador



Tonka



Limón y Canela



Vainilla



Apricot



Miel



Maracaibo



Caramelo

-Caja "Marina", peso neto aproximado: 290 g., 19 unidades

P.V.P. 15

Contiene: 2 bombones "Apricot", 2 bombones "Caramelo", 2 bombones "Limón y canela", 2 bombones "Miel", 2 bombones "Vainilla", 2 bombones "Salvador", 2 bombones "Maracaibo", 1 bombón "Tonka", 4 Bombones "Naranja".

-Caja "Pelayo", peso neto aproximado: 540 g., 34 unidades

P.V.P. 26

Contiene: 3 bombones "Apricot", 3 bombones "Caramelo", 3 bombones "Limón y canela", 3 bombones "Miel", 4 bombones "Vainilla", 3 bombones "Salvador", 3 bombones "Maracaibo", 3 bombón "Tonka", 3 bombones "Orange", 6 Bombones "Naranja".

PRODUCTOS PARA ALÉRGICOS A LECHE

Princesitas



Ya a principios del siglo pasado, existía en los formularios profesionales esta receta clásica. Las Princesitas, consideradas típicas de Gijón, aunque su origen es leonés y también se elaboran en Oviedo y el resto de Asturias, son una elaboración a base de dos discos de mazapán de almendra rellenos de una yema al limón y bañados en glasa u otro tipo de baño azucarado. Son ideales para regalar y sobre todo, para el turismo, porque aguantan en perfectas condiciones una semana o más. Tras una exhaustiva revisión de la formulación y elaboración, ahora podemos ofrecer nuestras Princesitas libres de gluten, PLV y lactosa. Este producto se conserva a temperatura ambiente. Su consumo óptimo es durante la primera semana tras adquirirlos. P.V.P. 35€/kg

Caja 1/4 kg	8,75€
Caja 1/2 kg	17,50€
Caja 1kg	35€

Cubiletes



Uno de los clásicos entre los pasteles de almendra es el cubilete. Un “vasito” de pasta brisa relleno de tierna almendra marcona y cubierto de azúcar glase. Ahora, puedes disfrutarlos tranquilamente en tu casa, sin gluten, PLV ni lactosa. Este producto se conserva a temperatura ambiente. Su consumo óptimo es durante los 5 primeros días tras adquirirlos.

Caja 11 unidades	16€
------------------	-----

Carbayones



“Carbayón” es el gentilicio autóctono de los ovetenses. Como su nombre indica, es una elaboración creada en la capital de Asturias y típica de nuestra región. Se compone de una base de hojaldre, un relleno de mazapán puro de almendra y un baño de azúcar glaseado. No tienen gluten, PLV ni lactosa. Es ideal consumirlos en los 7 días siguientes a su adquisición.

Caja 12 unidades	22€
------------------	-----

Todos los precios incluyen I.V.A. Última revisión del documento: 14 - 11 - 2011