

CATÁLOGO PROFESIONAL · EDICIÓN GENERAL



LE CROISE

Obrador · Café · Luxury Hotel



CATÁLOGO PROFESIONAL

CATÁLOGO PROFESIONAL



LE CROISE

Línea Obrador



PRODUCTO PARA FERMENTAR

PRODUCTO PARA FERMENTAR

Línea Obrador

El oficio queda en su casa.

Producto para fermentar y hornear en su propio obrador: restaurantes, caterings y cocinas profesionales que sirven recién horneado de verdad.

SAVOIR-FAIRE

El formato congelado preserva el oficio, no lo reemplaza: volumen, hojaldrado y regularidad para el servicio.

N° 01



Croissant bicolor cacao para fermentar

CROISSANTS

Referencia de croissants para servicio profesional diario. Los datos técnicos no verificados se mantienen como [].

UDS. / CAJA	PESO	COCCIÓN
[]	[] g	[] min · [] °C
REFERENCIA	LC-01-001-01	
FAMILIA	Croissants	
ESTADO	Para fermentar	
FORMATO	Producto para fermentar	
LH		

N° 02



Croissant bicolor rojo para fermentar

CROISSANTS

Referencia de croissants para servicio profesional diario. Los datos técnicos no verificados se mantienen como [].

UDS. / CAJA	PESO	COCCIÓN
[]	[] g	[] min · [] °C

REFERENCIA	LC-01-002-01
FAMILIA	Croissants
ESTADO	Para fermentar
FORMATO	Producto para fermentar

LH

N° 03



Croissant bicolor verde para fermentar

CROISSANTS

Referencia de croissants para servicio profesional diario. Los datos técnicos no verificados se mantienen como [].

UDS. / CAJA	PESO	COCCIÓN
[]	[] g	[] min · [] °C
REFERENCIA	LC-01-003-01	
FAMILIA	Croissants	
ESTADO	Para fermentar	
FORMATO	Producto para fermentar	
LH		

N° 04



Croissant curvo mantequilla para fermentar

CROISSANTS

Referencia de croissants para servicio profesional diario. Los datos técnicos no verificados se mantienen como [].

UDS. / CAJA
[]

PESO
[] g

COCCIÓN
[] min · [] °C

REFERENCIA	LC-01-004-01
FAMILIA	Croissants
ESTADO	Para fermentar
FORMATO	Producto para fermentar

LH

N° 05



Croissant recto mantequilla para fermentar

CROISSANTS

Referencia de croissants para servicio profesional diario. Los datos técnicos no verificados se mantienen como [].

UDS. / CAJA
[]

PESO
[] g

COCCIÓN
[] min · [] °C

REFERENCIA	LC-01-006-01
FAMILIA	Croissants
ESTADO	Para fermentar
FORMATO	Producto para fermentar

LH

N° 06



Fartón para fermentar

BOLLERÍA DULCE

Referencia de bollería dulce para servicio profesional diario. Los datos técnicos no verificados se mantienen como [].

UDS. / CAJA
[]

PESO
[] g

COCCIÓN
[] min · [] °C

REFERENCIA	LC-02-004-01
FAMILIA	Bollería dulce
ESTADO	Para fermentar
FORMATO	Producto para fermentar

LH

N° 07



Napolitana chocolate para fermentar

BOLLERÍA DULCE

Referencia de bollería dulce para servicio profesional diario. Los datos técnicos no verificados se mantienen como [].

UDS. / CAJA	PESO	COCCIÓN
[]	[] g	[] min · [] °C
REFERENCIA	LC-02-003-01	
FAMILIA	Bollería dulce	
ESTADO	Para fermentar	
FORMATO	Producto para fermentar	

LH

N° 08



Pain au chocolat para fermentar

BOLLERÍA DULCE

Referencia de bollería dulce para servicio profesional diario. Los datos técnicos no verificados se mantienen como [].

UDS. / CAJA	PESO	COCCIÓN
[]	[] g	[] min · [] °C
REFERENCIA	LC-02-007-01	
FAMILIA	Bollería dulce	
ESTADO	Para fermentar	
FORMATO	Producto para fermentar	

LH

N° 09



Caracola mantequilla bicolor cacao para fermentar

BOLLERÍA DULCE

Referencia de bollería dulce para servicio profesional diario. Los datos técnicos no verificados se mantienen como [].

UDS. / CAJA	PESO	COCCIÓN
[]	[] g	[] min · [] °C
REFERENCIA	LC-02-011-01	
FAMILIA	Bollería dulce	
ESTADO	Para fermentar	
FORMATO	Producto para fermentar	

LH

Nº 10



NY Roll para fermentar

ROLLS

Referencia de rolls para servicio profesional diario. Los datos técnicos no verificados se mantienen como [].

UDS. / CAJA	PESO	COCCIÓN
[]	[] g	[] min · [] °C

REFERENCIA	LC-04-002-01
FAMILIA	Rolls
ESTADO	Para fermentar
FORMATO	Producto para fermentar



Nº 11



Base hojaldre 60 x 40 cm para fermentar

BASES DE MASA

Referencia de bases de masa para servicio profesional diario. Los datos técnicos no verificados se mantienen como [].

UDS. / CAJA	PESO	COCCIÓN
[]	[] g	[] min · [] °C

REFERENCIA	LC-05-002-01
FAMILIA	Bases de masa
ESTADO	Para fermentar
FORMATO	Producto para fermentar



Nº 12



Plancha mantequilla hojaldre

BASES DE MASA

Referencia de bases de masa para servicio profesional diario. Los datos técnicos no verificados se mantienen como [].

UDS. / CAJA	PESO	COCCIÓN
[]	[] g	[] min · [] °C

REFERENCIA	LC-05-006-01
FAMILIA	Bases de masa
ESTADO	Para fermentar
FORMATO	Producto para fermentar



Leyenda

LH Para fermentar

HOR Para regenerar / terminado

Los símbolos indican el formato de servicio de cada referencia.

LE CROISE

Solicite la ficha técnica completa o reserve una
caja de degustación para evaluar el producto en
su propio servicio.

CATÁLOGO PROFESIONAL



LE CROISE

Línea Café



PRODUCTO TERMINADO

PRODUCTO TERMINADO

Línea Café

El mostrador cambia cada día.

Piezas terminadas para vitrina premium: sin horno propio, presencia visual, perfiles gourmand controlados y rotación diaria.

SAVOIR-FAIRE

Piezas con presencia de vitrina y perfil gourmand controlado, sin recurrir al exceso.

N° 01



Croissant bicolor rojo relleno terminado (frambuesa)

CROISSANTS

Referencia de croissants para mostrador premium. Los datos técnicos no verificados se mantienen como [].

UDS. / CAJA	PESO	COCCIÓN
[]	[] g	[] min · [] °C

REFERENCIA	LC-01-002-03
FAMILIA	Croissants
ESTADO	Terminado
FORMATO	Producto terminado

HOR

N° 02



Croissant bicolor verde relleno terminado (pistacho)

CROISSANTS

Referencia de croissants para mostrador premium. Los datos técnicos no verificados se mantienen como [].

UDS. / CAJA	PESO	COCCIÓN
[]	[] g	[] min · [] °C

REFERENCIA	LC-01-003-03
FAMILIA	Croissants
ESTADO	Terminado
FORMATO	Producto terminado

HOR

N° 03



Discos Croissant Mantequilla Caramelizado

CROISSANTS

Referencia de croissants para mostrador premium. Los datos técnicos no verificados se mantienen como [].

UDS. / CAJA	PESO	COCCIÓN
[]	[] g	[] min · [] °C

REFERENCIA	LC-01-016-03
FAMILIA	Croissants
ESTADO	Terminado
FORMATO	Producto terminado

HOR

N° 04



NY Roll chocolate relleno terminado

ROLLS

Referencia de rolls para mostrador premium. Los datos técnicos no verificados se mantienen como [].

UDS. / CAJA
[]

PESO
[] g

COCCIÓN
[] min · [] °C

REFERENCIA LC-04-002-03
FAMILIA Rolls
ESTADO Terminado
FORMATO Producto terminado

HOR

N° 05



NY Roll pistacho relleno terminado

ROLLS

Referencia de rolls para mostrador premium. Los datos técnicos no verificados se mantienen como [].

UDS. / CAJA
[]

PESO
[] g

COCCIÓN
[] min · [] °C

REFERENCIA LC-04-003-03
FAMILIA Rolls
ESTADO Terminado
FORMATO Producto terminado

HOR

N° 06



NY Roll frambuesa relleno terminado

ROLLS

Referencia de rolls para mostrador premium. Los datos técnicos no verificados se mantienen como [].

UDS. / CAJA
[]

PESO
[] g

COCCIÓN
[] min · [] °C

REFERENCIA LC-04-004-03
FAMILIA Rolls
ESTADO Terminado
FORMATO Producto terminado

HOR

N° 07



Kinder decoración

TERMINACIONES

Referencia de terminaciones para mostrador premium. Los datos técnicos no verificados se mantienen como [].

UDS. / CAJA	PESO	COCCIÓN
[]	[] g	[] min · [] °C

REFERENCIA	LC-07-003-05
FAMILIA	Terminaciones
ESTADO	Terminado
FORMATO	Producto terminado

HOR

N° 08



Lotus decoración

TERMINACIONES

Referencia de terminaciones para mostrador premium. Los datos técnicos no verificados se mantienen como [].

UDS. / CAJA	PESO	COCCIÓN
[]	[] g	[] min · [] °C

REFERENCIA	LC-07-004-05
FAMILIA	Terminaciones
ESTADO	Terminado
FORMATO	Producto terminado

HOR

N° 09



Oreo decoración

TERMINACIONES

Referencia de terminaciones para mostrador premium. Los datos técnicos no verificados se mantienen como [].

UDS. / CAJA	PESO	COCCIÓN
[]	[] g	[] min · [] °C

REFERENCIA	LC-07-005-05
FAMILIA	Terminaciones
ESTADO	Terminado
FORMATO	Producto terminado

HOR

Nº 10



Chocolate decoración

TERMINACIONES

Referencia de terminaciones para mostrador premium. Los datos técnicos no verificados se mantienen como [].

UDS. / CAJA	PESO	COCCIÓN
[]	[] g	[] min · [] °C

REFERENCIA	LC-07-010-05
FAMILIA	Terminaciones
ESTADO	Terminado
FORMATO	Producto terminado

HOR

LÍNEA CAFÉ · LEYENDA

Leyenda

LH Para fermentar

HOR Para regenerar / terminado

Los símbolos indican el formato de servicio de cada referencia.

LE CROISE

Solicite la ficha técnica completa o reserve una
caja de degustación para evaluar el producto en
su propio servicio.

CATÁLOGO PROFESIONAL



LE CROISE

Línea Luxury Hotel



PRODUCTO PARA REGENERAR

PRODUCTO PARA REGENERAR

Línea Luxury Hotel *Regenerado al ritmo del servicio.*

Producto para regenerar en minutos, junto al servicio diario al huésped: desayuno, bandeja de suite y room service. Una línea ceremonial y sobria.

SAVOIR-FAIRE

Presentación sobria, formato calibrado y regularidad de obrador para desayunos de hotel y servicio de suite.

N° 01



Croissant bicolor cacao para regenerar

CROISSANTS

Referencia de croissants para primer servicio del día. Los datos técnicos no verificados se mantienen como [].

UDS. / CAJA
[]

PESO
[] g

COCCIÓN
[] min · [] °C

REFERENCIA LC-01-001-02
FAMILIA Croissants
ESTADO Para regenerar
FORMATO Producto para regenerar

HOR

N° 02



Croissant bicolor rojo para regenerar

CROISSANTS

Referencia de croissants para primer servicio del día. Los datos técnicos no verificados se mantienen como [].

UDS. / CAJA
[]

PESO
[] g

COCCIÓN
[] min · [] °C

REFERENCIA LC-01-002-02
FAMILIA Croissants
ESTADO Para regenerar
FORMATO Producto para regenerar

HOR

N° 03



Croissant bicolor verde para regenerar

CROISSANTS

Referencia de croissants para primer servicio del día. Los datos técnicos no verificados se mantienen como [].

UDS. / CAJA
[]

PESO
[] g

COCCIÓN
[] min · [] °C

REFERENCIA LC-01-003-02
FAMILIA Croissants
ESTADO Para regenerar
FORMATO Producto para regenerar

HOR

N° 04



Croissant curvo mantequilla para regenerar

CROISSANTS

Referencia de croissants para primer servicio del día. Los datos técnicos no verificados se mantienen como [].

UDS. / CAJA
[]

PESO
[] g

COCCIÓN
[] min · [] °C

REFERENCIA LC-01-004-02
FAMILIA Croissants
ESTADO Para regenerar
FORMATO Producto para regenerar

HOR

N° 05



Croissant recto mantequilla para regenerar

CROISSANTS

Referencia de croissants para primer servicio del día. Los datos técnicos no verificados se mantienen como [].

UDS. / CAJA
[]

PESO
[] g

COCCIÓN
[] min · [] °C

REFERENCIA LC-01-006-02
FAMILIA Croissants
ESTADO Para regenerar
FORMATO Producto para regenerar

HOR

N° 06



Pain au chocolat para regenerar

BOLLERÍA DULCE

Referencia de bollería dulce para primer servicio del día. Los datos técnicos no verificados se mantienen como [].

UDS. / CAJA
[]

PESO
[] g

COCCIÓN
[] min · [] °C

REFERENCIA LC-02-007-02
FAMILIA Bollería dulce
ESTADO Para regenerar
FORMATO Producto para regenerar

HOR

N° 07



NY Roll para regenerar

ROLLS

Referencia de rolls para primer servicio del día. Los datos técnicos no verificados se mantienen como [].

UDS. / CAJA	PESO	COCCIÓN
[]	[] g	[] min · [] °C

REFERENCIA	LC-04-002-02
FAMILIA	Rolls
ESTADO	Para regenerar
FORMATO	Producto para regenerar

HOR

N° 08



Pan burger brioche para regenerar

PANADERÍA

Referencia de panadería para primer servicio del día. Los datos técnicos no verificados se mantienen como [].

UDS. / CAJA	PESO	COCCIÓN
[]	[] g	[] min · [] °C

REFERENCIA	LC-06-001-02
FAMILIA	Panadería
ESTADO	Para regenerar
FORMATO	Producto para regenerar

HOR

LE CROISE

Solicite la ficha técnica completa o reserve una
caja de degustación para evaluar el producto en
su propio servicio.