



MAESTROS ARTESANOS

La Campiña

TARTAS Y POSTRES

CATÁLOGO DE TARTAS



ESPECIALISTAS EN TARTAS Y POSTRES PARA HOSTELERÍA

Formada por un equipo de **Maestros Artesanos con más de 20 años de experiencia en el arte de la repostería**, nace La Campiña, como un referente en la fabricación de tartas y postres para el sector HORECA: hoteles, restaurantes, bares, cafeterías, etc.

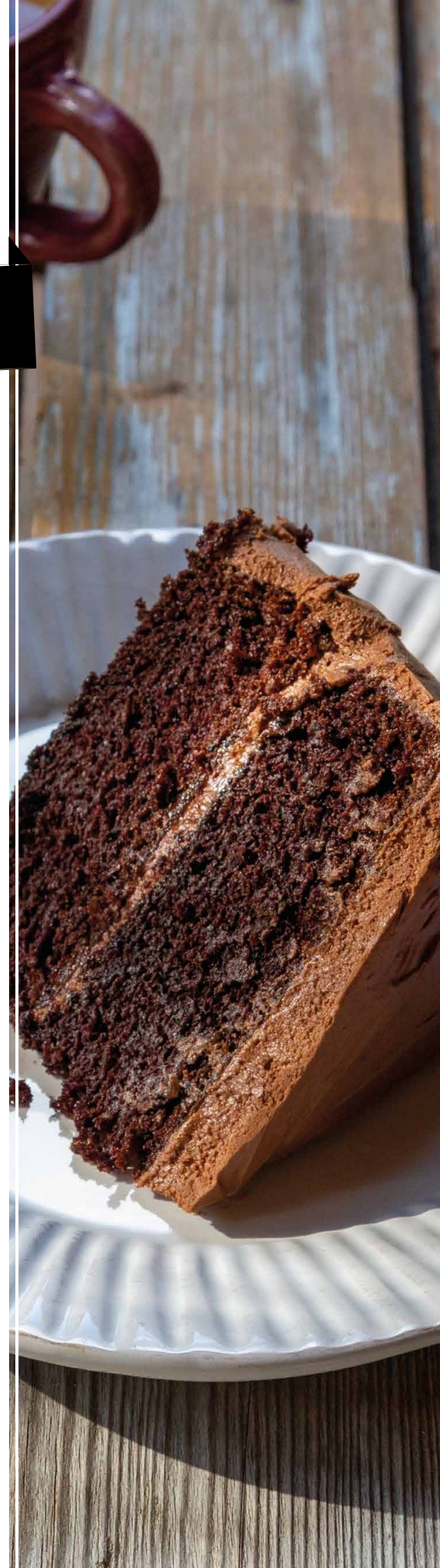
Nuestra especialidad es la **repostería artesanal**, elaborada siempre con **ingredientes de primera calidad y siguiendo procesos cuidados al detalle**. Creemos que cada postre debe ser una experiencia, por eso trabajamos con mimo para que cada tarta, mousse, flan o semifrío sorprenda no solo por su sabor, sino también por su presentación.

Disponemos de una amplia variedad de productos pensados para adaptarse a las necesidades de la hostelería actual: desde tartas clásicas que nunca fallan, hasta propuestas más innovadoras que aportan un toque diferencial a cualquier carta de postres.

Nuestro objetivo es facilitar a bares y restaurantes una oferta dulce de calidad, lista para servir y con la seguridad de estar respaldada por años de experiencia. Además, contamos con una sólida red de distribución propia en el centro de la península, lo que nos permite garantizar **entregas rápidas y eficientes**, asegurando que cada producto llegue en perfectas condiciones.

En nuestra empresa creemos que la repostería es mucho más que un complemento en la mesa: es la guinda que deja huella en cada comensal. Por ello, seguimos trabajando día a día para que cada postre que sale de nuestro obrador transmita nuestra esencia: calidad, tradición y pasión por el dulce.

***No lo dude...
el postre, lo pone La Campiña***





QUESO ARÁNDANOS

CÓD.: 60010001

Suave mousse de queso mascarpone con una mousse de arándanos sobre una base de galletas y cubierta de mermelada de arándanos y frutas del bosque.

 1,8 kg

MUERTE POR CHOCOLATE

CÓD.: 60010002

Esponjoso bizcocho sacher relleno y cubierto de chocolate con escamas de chocolate negro.

Una delicia para los amantes del chocolate negro.

 2,1 kg



RED VELVET

CÓD.: 60010003

Delicioso bizcocho Red Velvet relleno y cubierto de una suave y cremosa crema de queso, con unas crujiente virutas de chocolate blanco.

 2,1 kg





ZANAHORIA

CÓD.: 60010004

Jugoso bizcocho 100% zanahoria relleno y cubierto de una cremosa y suave crema de queso y con una exquisita terminación de nueces y caramelo.

 2,2 kg



TRES CHOCOLATES

CÓD.: 60010005

Exquisita combinación de chocolate sobre una crujiente base de galletas.

 2,6 kg

KÍNDER

CÓD.: 60010006

Exquisita combinación de chocolate blanco y crema Kínder sobre crujiente base de galletas y en su interior, con una espectacular terminación de Crema Kínder y crujientes bolitas de 3 chocolate.

 2,6 kg



HORNO CARAMELO

CÓD.: 60010007

Ligera crema de queso horneada recubierta de fina capa de dulce de leche y caramelo.

 2,1 kg



LOTUS

CÓD.: 60010008

Esponjosa y suave mousse crema Lotus sobre una ligera capa de bizcocho y decorada con autentica galleta Lotus y bañada con crema Lotus.

 2,2 kg





TURRÓN

CÓD.: 60010010

Exquisita mousse de turrón sobre una base ligera de bizcocho cubierta con finas ligera de almendra y crocanti de soja.

 2 kg

ALMENDRA CAMELO

CÓD.: 60010011

Finas capas de bizcocho y yema confitada totalmente Cubiertas de almendra caramelo.

 2 kg



SANTA FE

CÓD.: 60010013

Finas capas do bizcocho rellena de crema pastelera cubiertas de auténticos piononos de Santa Fe.

 2 kg

TARTA DE LA ABUELA

CÓD.: 60010015

Auténtica tarta de la abuela con galletas, chocolate y natillas.

 2,6 kg



QUESO FRAMBUESA

CÓD.: 60010016

Auténtica tarta de queso frambuesa rellena en su interior y exterior de mermelada de frambuesa y decorada con dos fresas.

 1,8 kg



ARGENTINA

CÓD.: 60010017

Fina capa de un mousse de dulce de leche sobre bizcocho recubierta con una generosa capa de autentica dulce de leche argentina y acabado con yema confitada y láminas de almendra.

 2,2 kg



CHEESECAKE

CÓD.: 60010018

Autentica tarta de queso horneada.

 1,4 kg





SAN MARCOS

CÓD.: 60010019

Clásica tarta da bizcocho de nata y trufa cubierto con yema tostada y con un acabado de lámina fina de almendras.

 1,6 kg

CHOCOLATE BLANCO

CÓD.: 60010021

Cremosa mezcla de chocolate blanco y galletas bañadas con una fina capa de chocolate blanco crujiente.

 2,7 kg



CHEESECAKE PISTACHO

CÓD.: 60010022

Tarta de queso al horno cubierta por una fina capa de crema de pistacho y granulado de pistacho.

 1,5 kg



OREO

CÓD.: 60010023

Esponjoso mousse de queso con trozos de galletas en su interior sobre un bizcocho de chocolate cubierta con chocolate y decorada con autentica galleta oreo.

 1,8 kg

CARAMELO PIÑÓN

CÓD.: 60010024

Sugerente combinación de sabores de nata y caramelo sobre crujiente base de galletas y galletas en su interior y cubierta de piñones.

 2,8 kg



BROWNIE DULCE DE LECHE

CÓD.: 60010025

Delicado mouse dulce de leche sobre autentico bizcocho sacher cubierta con dulce de leche y nueces.

 1,8 kg



LA CARTUJA

CÓD.: 60010026

Un placer para los sentidos con la combinación perfecta de sabores de tocino de cielo sobre una base de granillo de cacahuete y harina de almendra.

 1,8 kg

ANTOJO

CÓD.: 60010027

Suculento capricho de chocolate blanco y frutos rojos , sobre un fino bizcocho de chocolate y corazón esponjoso de bizcocho red velvet; todo ello recubierto por un delicado baño de frutos rojos.

 1,8 kg





CINCO CHOCOLATES

CÓD.: 60010028

Exquisita combinación de los diferentes tipos de chocolate sobre una base de bizcocho de cacao.

 2,2 kg

BROWNIE CREMA CATALANA

CÓD.: 60010029

La combinación perfecta de bizcocho sacher con crema catalana y nueces.

 2,1 kg



FERRERO

CÓD.: 60010030

Tarta que enamorara a los amantes del chocolate con su delicado mousse de chocolate negro crujiente cubierta con una fina capa de chocolate crujiente y avellana.

 2,2 kg





DOBLE TENTACIÓN

CÓD.: 60010031

Nuestro exquisito tocino de cielo sobre una capa generosa de nuestro bizcocho sacher, una combinación perfecta de sabores para los amantes de lo dulce.

 2,4 kg

CRUJIENTE DUBAI

CÓD.: 60010032

Combinación de chocolate y pistacho con interior de bizcocho sacher con una crema blanca sabor a pistacho junto con una generosa capa de crujiente de pistacho y envuelta en chocolate y decorada con granillo de pistacho.

 2 kg



TARTA DE ARROZ

CÓD.: 60010033

Con leche una de los clásicos, pero sobre una base de galletas y decorada con canela.

 2,8 kg



PANTERA ROSA

CÓD.: 60010034

Finas capas de bizcocho rellena y recubierta de un suave sabor a nata y fresa.

 2,3 kg



ALGARVE

CÓD.: 60010036

Tarta de sabor a nata sobre una generosa base de galletas con un interior cremoso y cubierta por una harina de galleta tamizada.

 2,3 kg



LA CAMPIÑA

CÓD.: 60010037

Mousse de cremoso queso con tocino de cielo en su interior, sobre una base de bizcocho de zanahoria con la terminación de la yema tostada.

 2,5 kg



CHEESECAKE OREO

CÓD.: 60010038

Tarta de queso horneada cubierta por una fina capa de crema y galletas oreo.

 1,8 kg





C/ Caleros, 49. 41600 - Arahal (Sevilla)

Tlf: 954 871 615

info@tartaslacampina.com

www.tartaslacampiña.com