

Bizcochos



T Tradicional **E** Especial **S** Super Especial

crema diplomática* : crema pastelera mezclada con crema chantillí



Strindberg

Bizcocho de vainilla y chocolate, remojo de naranja, relleno de chocolate al ron, crema de naranja, crema chantillí y chocolate en rama.



Selva negra

Bizcocho de chocolate con remojo de ron, relleno de chocolate al ron, crema chantillí, mermelada de damasco y chocolate en rama.



Piña

Bizcocho blanco relleno con piña en trocitos, crema pastelera, chantillí y un toque de coco rallado.



Moca

Bizcocho de vainilla y chocolate relleno de crema chantillí con café y manjar con café y chocolate en rama.



Frambuesa

Bizcocho de vainilla y chocolate relleno con frambuesas naturales, crema chantillí y crema de chocolate.



Frutilla

Bizcocho de vainilla y chocolate con remojo de ron, frutillas naturales, crema chantillí, crema pastelera y salsa de chocolate.



Manjar

Bizcocho blanco con remojo de naranja, relleno con manjar y coco rallado.



Arándanos

Bizcocho de vainilla y chocolate, con remojo de ron relleno con mermelada de arándanos, crema chantillí, salsa de chocolate, arándanos naturales y chocolate en rama.



Bianca

Bizcocho blanco fino con remojo de ron, relleno de crema diplomática*, mermelada de frambuesa y crema chantillí.

Fotos referenciales

Bizcochos



T Tradicional **E** Especial **S** Super Especial

crema diplomática* : crema pastelera mezclada con crema chantillí



Octubre

Bizcocho de zanahoria con remojado de naranja, rellena con mermelada de naranja, crema diplomática*, ricotta, pasas al ron y almendras laminadas.



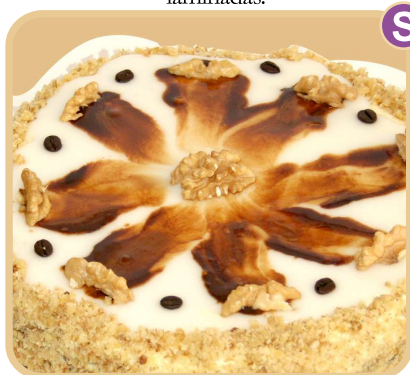
Amapola

Bizcocho de amapola con remojado de naranja, relleno con manjar y crema chantillí.



Nuez o almendra

Bizcocho de nuez o almendra con remojado de naranja, relleno con manjar y crema chantillí.



Polaca

Bizcocho de nuez, café y cacao, relleno de crema muselina al café.



Remolino

Fino bizcocho de chocolate con remojado de frambuesa, relleno con crema de chocolate, mermelada de frambuesa y chocolate en rama.



Carrot cake

Bizcocho de zanahoria y nuez, relleno de frosting de queso crema y decorado con zanahorias de mazapán y almendras laminadas.



Tres leches

Suave bizcocho con remojado de tres leches, cubierta de merengue flambeado.



Nevada

Bizcocho blanco con remojado de durazno, crema chantillí, durazno y merengue.



Lúcuma

Bizcocho blanco relleno de crema chantillí con lúcuma, manjar con lúcuma y almendras.

Fotos referenciales

Bizcochos

T Tradicional **E** Especial **S** Super Especial



Fru - fru

Bizcocho blanco con remojo de piña y durazno, relleno con tres frutas, crema pastelera y crema chantillí.



Sinfonía

Bizcocho de chocolate y vainilla. Relleno con crema chantillí con avellana, crema pie de limón y mermelada de frutos rojos.



**Manjar nuez
(manjar casero)**

Bizcocho blanco con remojo de naranja, manjar casero y nueces picadas.



Berries

Bizcocho blanco y bizcocho chocolate, remojo de frambuesa, frambuesas, arándanos y frutillas naturales, crema chantillí y crema pastelera.

Bizcochos



Identifique la categoría de su torta para ver su precio

T Tortas Tradicionales

E Tortas Especiales

S Tortas Super especiales

Porciones	T	E	S
10 porciones	\$ 28.900	\$ 31.000	\$ 35.500
15 porciones	\$ 41.100	\$ 44.800	\$ 49.900
20 porciones	\$ 51.000	\$ 55.900	\$ 61.900
25 porciones	\$ 61.000	\$ 67.500	\$ 75.200
30 porciones	\$ 70.500	\$ 78.900	\$ 87.100
35 porciones	\$ 81.000	\$ 91.100	\$ 100.100
40 porciones	\$ 91.000	\$ 102.600	\$ 114.300

Los precios están sujetos a modificaciones para obtener cotización formal escribanos a: telemarketing@strindberg.cl o contáctese a nuestra Central telefónica: +562 2676 9900