



Holapastafrolapasto



HOLA PASTAFROLA PASTO



3186097893

CATALOGO

Kra. 32 # 18 - 64

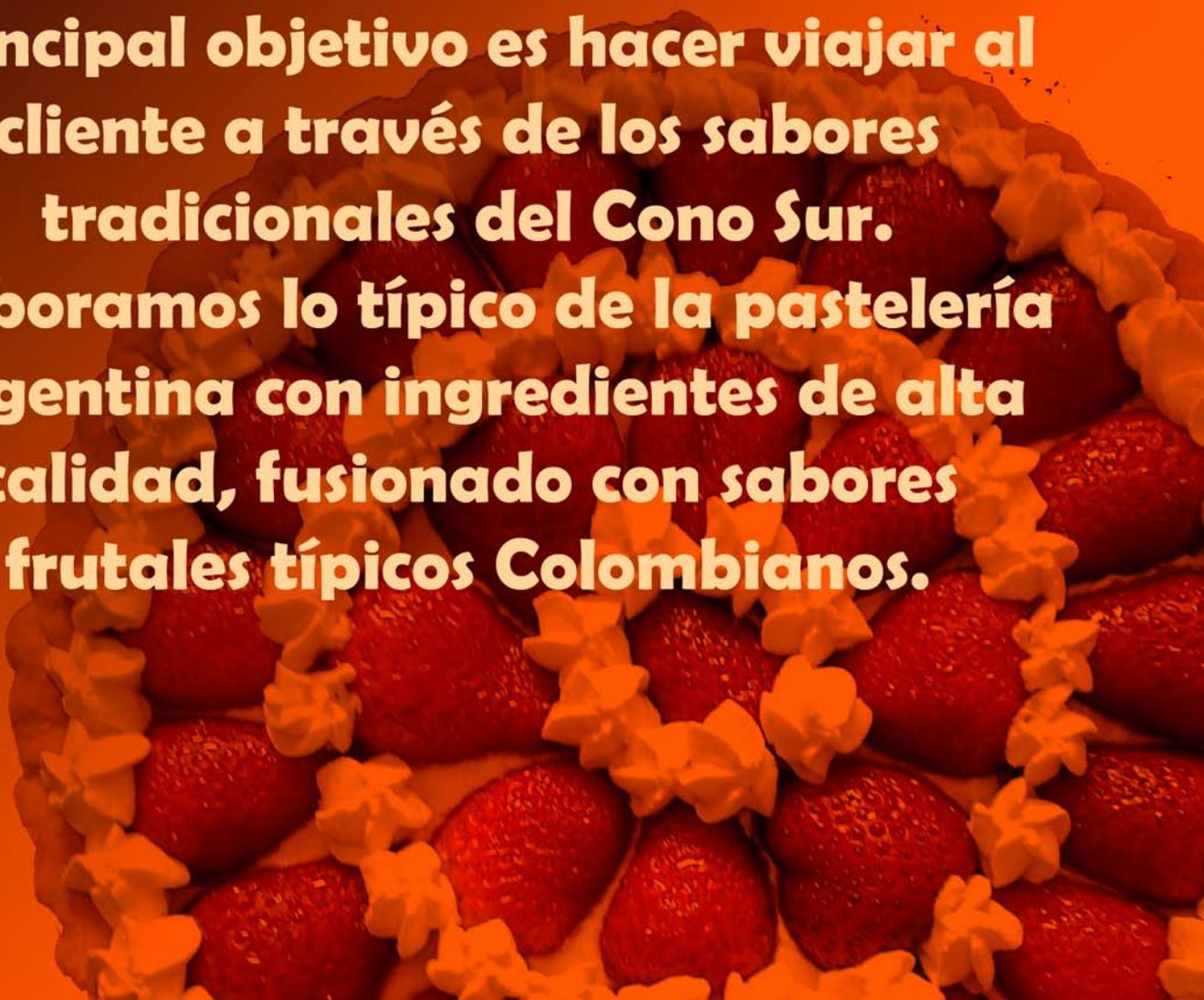




PASTELERIA ARGENTINA

Hola Pastafrola es una Pastelería Artesanal Argentina, donde nuestro principal objetivo es hacer viajar al cliente a través de los sabores tradicionales del Cono Sur.

Elaboramos lo típico de la pastelería Argentina con ingredientes de alta calidad, fusionado con sabores frutales típicos Colombianos.

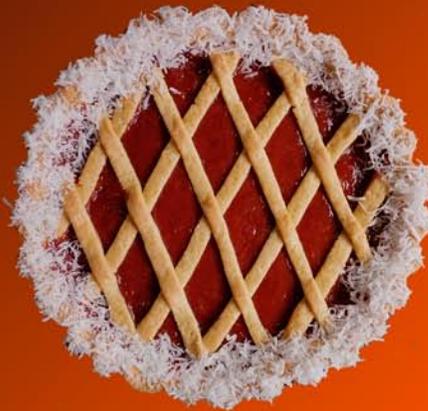




Pastafrola Dulce de Guayaba y Coco



14 centímetros



26 centímetros



\$ 5.500....14 centímetros

\$ 7.000.....16 centímetros

\$ 15.000...22 centímetros

\$ 20.000...26 centímetros

PIE de Coco con Arequipe



\$6.000 ..14 cm

\$7.500 ..16 cm

\$17.000..22 cm

\$22.000..26 cm

PIE de Chocolate blanco o negro con Arequipe



\$ 7.000 ...14 cm

\$ 8.500 ...16 cm

\$ 19.000..22 cm

\$ 24.000..26 cm

PIE de Manzana



\$ 25.000 ... 26 centímetros

PIE de Fresas con Chantilly



- \$ 7.500 ...14 cm**
- \$ 9.500 ... 16 cm**
- \$ 23.000...22 cm**
- \$ 28.000...26 cm**



PIE de Kiwi con Chantilly



- \$ 7.500 ...14 cm**
- \$ 9.500 ... 16 cm**
- \$ 23.000...22 cm**
- \$ 28.000...26 cm**



PIE de crema de Café y Chocolate blanco



\$ 7.500 ...14 cm

\$ 9.500 ... 16 cm

\$ 23.000...22 cm

\$ 28.000...26 cm



PIE de crema de Limón con Arándanos

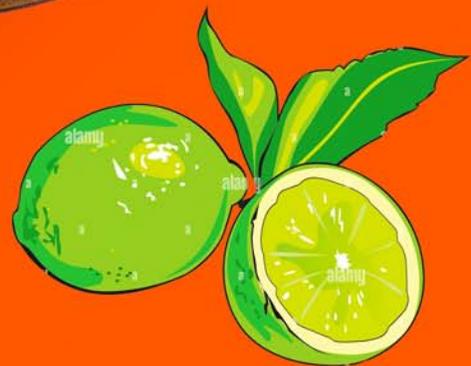


\$ 7.500 ...14 cm

\$ 9.500 ... 16 cm

\$ 23.000...22 cm

\$ 28.000...26 cm



PIE de Maracuyá con Queso



\$ 8.000 ...14 cm

\$ 10.500 ..16 cm

\$ 27.000...22 cm

\$ 32.000...26 cm



PIE de Arándanos con Queso



\$ 9.500 ...14 cm

\$ 12.500 ..16 cm

\$ 33.000...22 cm

\$ 40.000...26 cm



PIE de Duraznos con Chantilly



\$ 8.500 ...14 cm

\$ 11.500 ..16 cm

\$ 28.000...22 cm

\$ 34.000...26 cm



ALFAJORES de Maizena



\$ 1.500



BUDÍN limón y amapolas



ENTERO \$ 24.000

Porción \$3.000

- Es una infusión que se prepara con hojas de la hierba **mate**.

- Los primeros en beber mate fueron los pueblos **guaraníes**.

- Se prepara y bebe en el mismo recipiente. Dependiendo del lugar se llama **porongo**, cuia, mate o guampa.



Dato Gourmet

Se le llama **cebar** mate a la técnica de agregar agua a la infusión.

- **Pava** es el utensilio en el que se calienta el agua.



- Se toma con una especie de popote llamada **bombilla**.

- El sabor es **amargo**, por lo que algunas personas lo endulzan.

- Los **países** que consumen mate son: Paraguay, Uruguay, Argentina y algunas zonas de Brasil, Bolivia, Chile y Perú.

¿QUÉ ES EL MATE?



CUPCAKES Personalizados



**El valor del Cupcake
varía dependiendo del
diseño**