

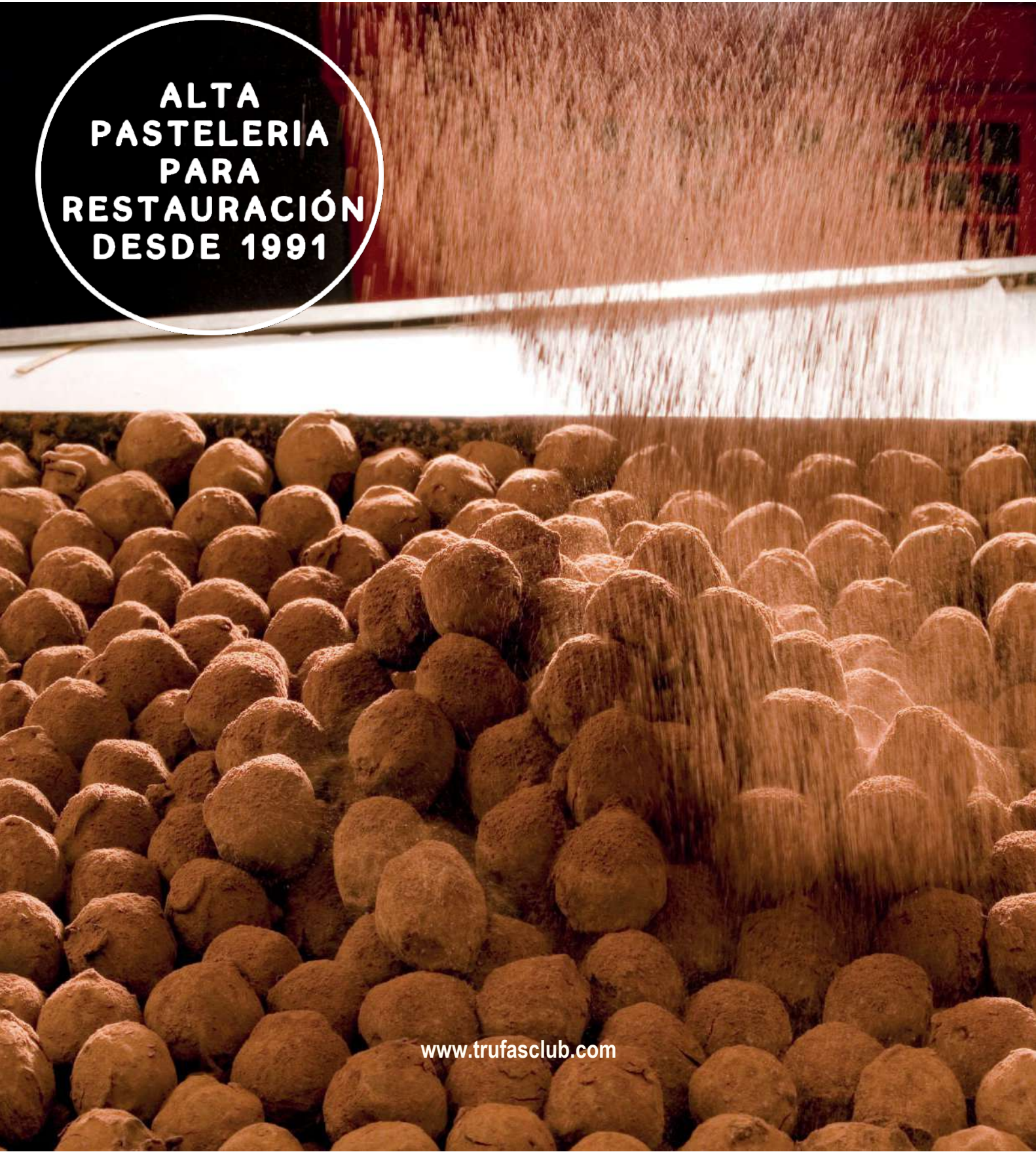
# ANNICK



D E S S E R T S

depuis 1991

**ALTA  
PASTELERIA  
PARA  
RESTAURACIÓN  
DESDE 1991**



[www.trufasclub.com](http://www.trufasclub.com)

# LA EMPRESA

ANNICK DESSERTS, conocida en el mundo de la restauración desde principios de los 90, es una obradora de pastelería artesanal de base clásica francesa que nació en las manos de Annick Janin, que fue la obradora del Bulli en los años en que este consiguió el premio al mejor carro de repostería de España en el 82 y 83, a la vez que consiguieron las dos primeras estrellas Michelin del restaurante. Actualmente la empresa está dirigida por Marie que da continuidad e innovación a la línea de trabajo que inició su madre.

Los puntos fuertes son:

- Producto fresco de calidad.
- Registro Sanitario Vigente
- Materias primas seleccionadas.
- Adaptabilidad del producto según las necesidades. -
- Distribución sin intermediarios.
- Trato personalizado a cada cliente.
- Servicio diario en Barcelona.



Servicio a todo el sector de la restauración:

- |                       |                   |                       |
|-----------------------|-------------------|-----------------------|
| - Restaurantes        | - Bares           | - Cadenas hoteleras - |
| - Pastelerías         | - Tiendas gourmet | Charcuterías          |
| - Masías de banquetes | - Caterings       | - "Rostisseries"      |



...

## DATOS Y CONTACTO

En nuestro obrador tenemos también una pequeña tienda, llamada "La Francesa" donde, clientes particulares, pueden comprar todos nuestros productos

Dónde estamos?

c/ Ermita de Bellvitge nº 29 08907

- Hospitalet de Llobregat

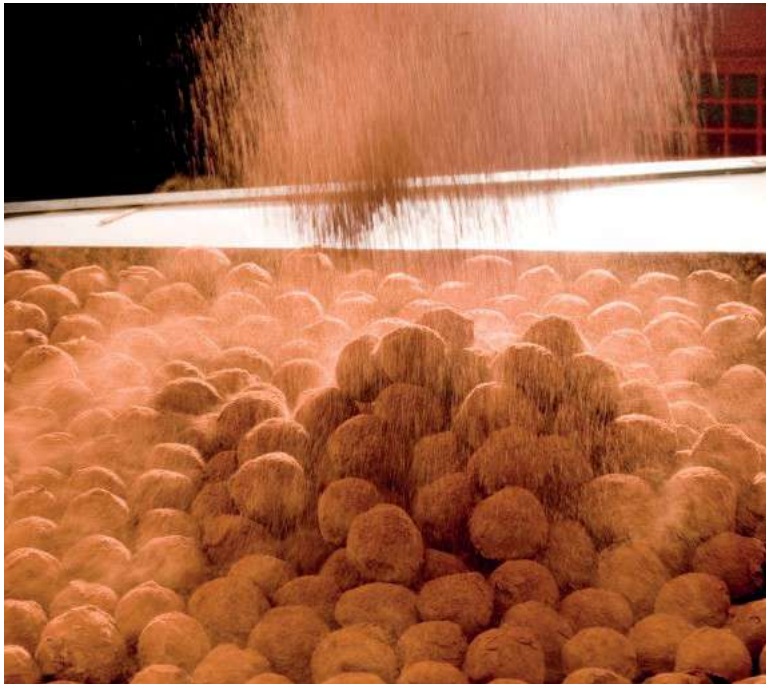


Atención comercial 680 45 12 45

Atención admin. 608 65 9797





ventas@trufasclub.com.com



## TRUFAS DE CHOCOLATE AMARGO

Ganache de chocolate negro, baño crujiente de chocolate negro y cacao.

	250-500-1000 grs	
	+2°C	30 días
	-18°C	9 meses

## TRUFAS DE TE VERDE MATCHA

Ganache de chocolate blanco y Te verde Matcha, baño crujiente de chocolate negro, recubierto de Te Matcha.



## TRUFAS DE SAKE CHOCOLATE AMARGO

Ganache de chocolate negro, sake, baño crujiente de chocolate negro y cacao.



# PRESENTACIONES ESTANDAR



**SACA REGALO**  
 250 Grs  
 Chocolate-Sake-Te  
 19-20-20 €

**Seleccione el envase para sus pedidos y le haremos una oferta personalizada a sus conveniencias**

## CAJA DORADA



Chocolate	250-500-1000 gramos	18-34-61 €
Sake	250-500-1000 gramos	19-35-61 €
Te Matcha	250-500-1000 gramos	19-35-61 €

**ESTUCHE**  
 Chocolate-Sake-Te  
 100grs 7-8-8€



**HERMETICA**  
 Chocolate-Sake-Te  
 590 grs 39-40-40€

