

Catálogo de Alfajores

Una selección visual de alfajores clásicos y de autor, presentada como una carta editorial: texturas, coberturas y rellenos que celebran una de las piezas más queridas de la pastelería regional.

EDICION DE MUESTRA

Este catálogo reúne variedades tradicionales y creativas, con foco en su identidad visual, perfil de sabor y estilo de presentación.

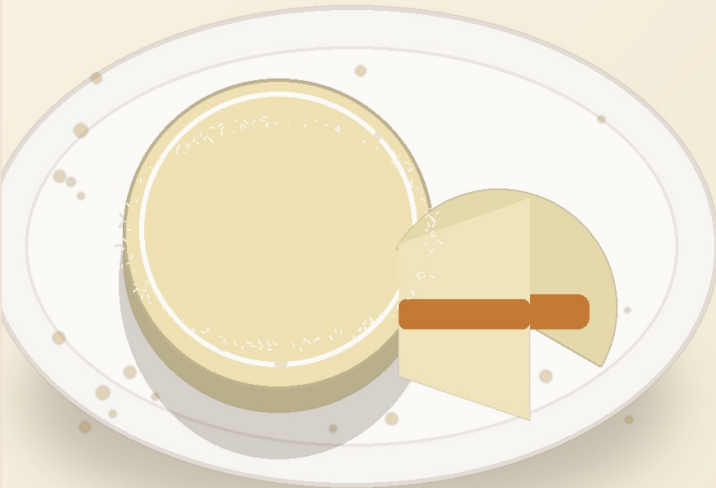
Clásico de Maicena

Tapas suaves · dulce de leche · coco rallado

Selección clásica

Variedades destacadas con descripción, perfil de sabor y presentación sugerida.

DESTACADO



Clásico de Maicena

TAPAS SUAVES · DULCE DE LECHE · COCO RALLADO

El alfajor más tradicional del catálogo. Sus tapas delicadas se deshacen al primer bocado y el borde cubierto de coco realza la dulzura del relleno.

PERFIL

Suave y tradicional

IDEAL PARA

Merienda clásica

Presentación sugerida: caja premium o mesa de degustación

DESTACADO



Chocolate Negro Intenso

BAÑO SEMIAMARGO · RELLENO CREMOSO

Una versión pensada para quienes prefieren perfiles más profundos. La cobertura de cacao oscuro contrasta con un corazón generoso de dulce de leche suave.

PERFIL

Intenso y tostado

IDEAL PARA

Después del café

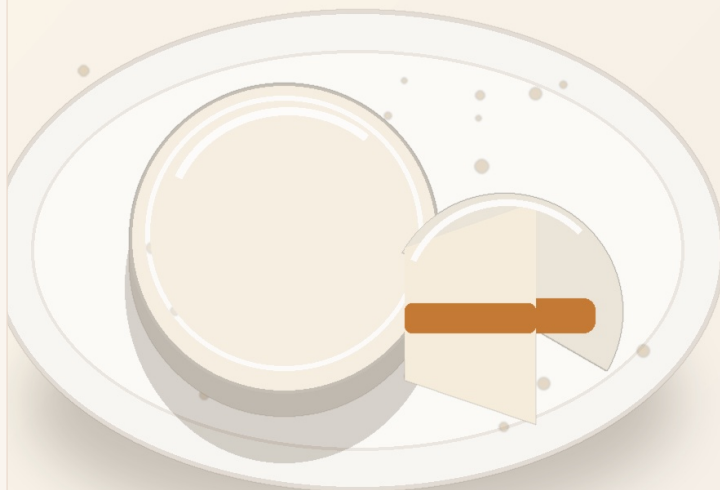
Presentación sugerida: caja premium o mesa de degustación

Sabores con cobertura

Variedades destacadas con descripción, perfil de sabor y presentación sugerida.

3 / 5

DESTACADO



Chocolate Blanco

COBERTURA ATERCIOPELADA · VAINILLA SUAVE

De aspecto elegante y sabor redondo, combina un baño blanco delicado con notas lácteas y un relleno equilibrado que lo vuelve ideal para la tarde.

PERFIL

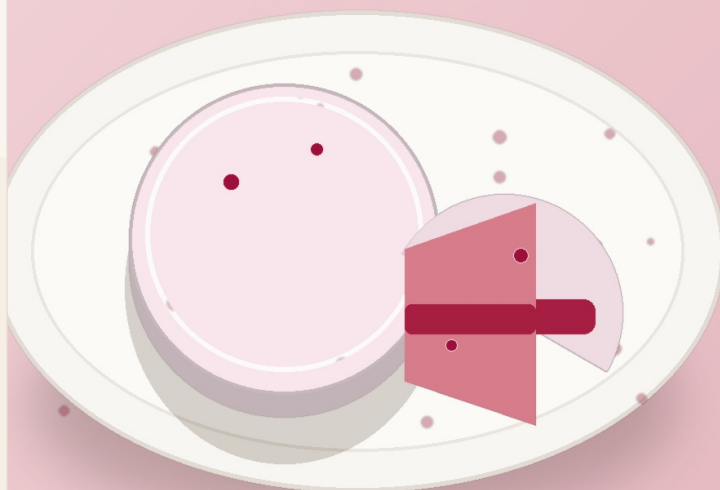
Ligero y
cremoso

IDEAL PARA

Tarde delicada

Presentación sugerida: caja premium o mesa de degustación

DESTACADO



Frutos Rojos

MERMELADA FRUTADA · GLASEADO BRILLANTE

Una propuesta fresca y colorida. La fruta aporta acidez ligera y un aroma vibrante que rompe con la clásica línea de dulce de leche.

PERFIL

Frutado y fresco

IDEAL PARA

Mesa dulce
moderna

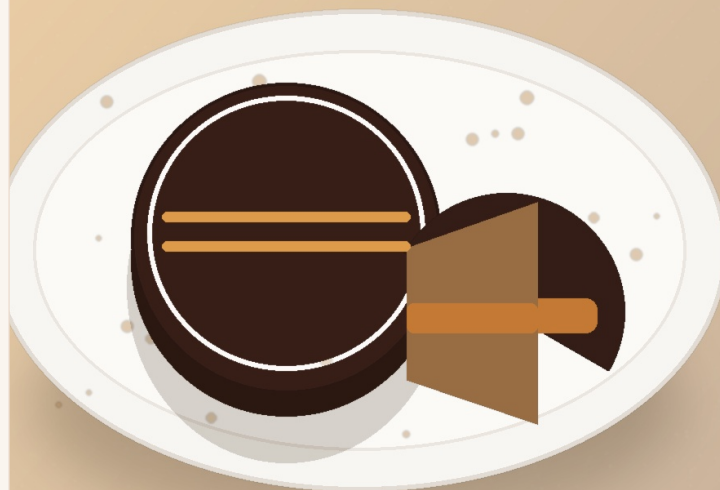
Presentación sugerida: caja premium o mesa de degustación

Especialidades de autor

Variedades destacadas con descripción, perfil de sabor y presentación sugerida.

4 / 5

DESTACADO



Triple Dulce de Leche

TRES CAPAS · TEXTURA ABUNDANTE

Pensado para los amantes de las porciones generosas. Su estructura de triple capa ofrece más relleno, más contraste y una presencia protagonista en cualquier mesa.

PERFIL

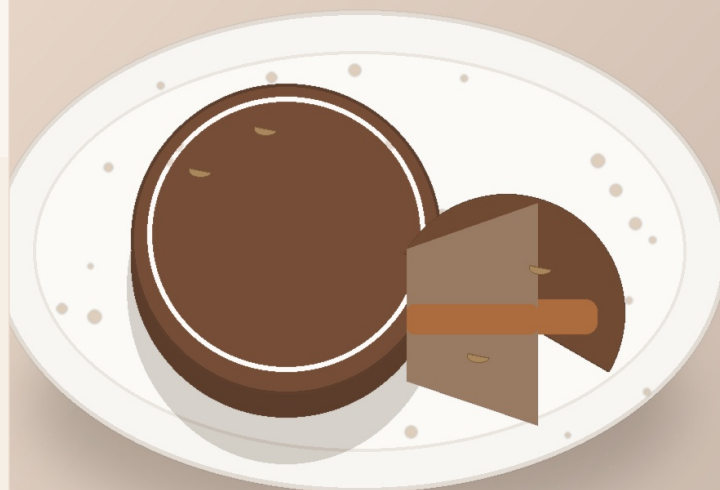
**Abundante y
goloso**

IDEAL PARA

**Ocasión
protagonista**

Presentación sugerida: caja premium o mesa de degustación

DESTACADO



Nuez & Caramelo

NOTAS TOSTADAS · CROCANTE SUTIL

Un perfil cálido y sofisticado. El toque de nuez tostada aporta textura fina y aroma a pastelería artesanal, con final largo y reconfortante.

PERFIL

**Cálido y
crocante**

IDEAL PARA

**Maridaje
gourmet**

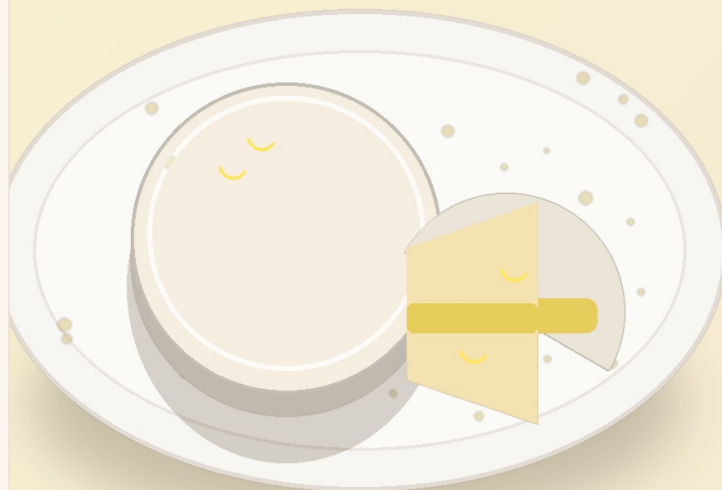
Presentación sugerida: caja premium o mesa de degustación

Notas intensas

Variedades destacadas con descripción, perfil de sabor y presentación sugerida.

5 / 5

DESTACADO



Merengue de Limón

CÍTRICO LIGERO · COBERTURA SUAVE

Una edición con carácter luminoso. El relleno recuerda a crema de limón y deja un final fresco, ideal para quienes buscan una alternativa menos intensa.

PERFIL

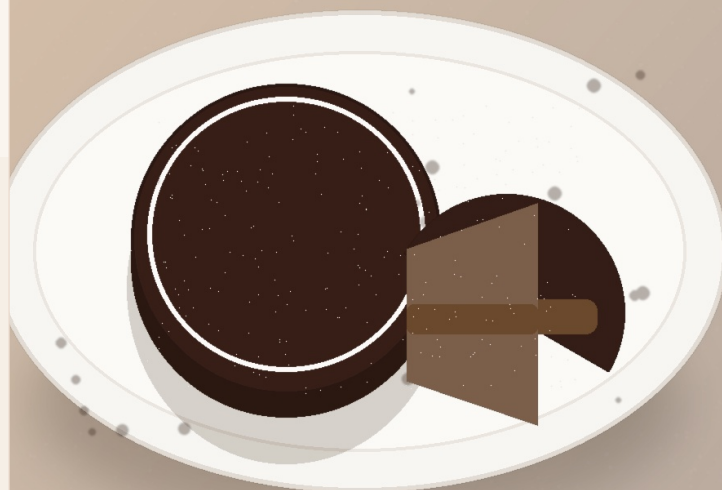
Ligero y cremoso

IDEAL PARA

Tarde delicada

Presentación sugerida: caja premium o mesa de degustación

DESTACADO



Café & Cacao

AROMA TOSTADO · FINAL AMARGO ELEGANTE

La mezcla del café con el cacao logra un alfajor adulto y envolvente. Funciona especialmente bien como acompañante de espresso o cappuccino.

PERFIL

Intenso y tostado

IDEAL PARA

Después del café

Presentación sugerida: caja premium o mesa de degustación