

POSTRES NOVOANDINOS



[La empresa]

VISION:

Ser reconocidos por una buena imagen, su innovación con el propósito de sobrepasar las expectativas del cliente a través de la correcta identificación y satisfacción de sus necesidades.

MISION:

Trabajar con pasión y en equipo, con altos estándares de calidad. Estar en la búsqueda de nuevos, sabores, diseños y presentaciones.

VALORES:

- Puntualidad con la empresa y clientes.
- Eficiente para tener uso adecuado de material y equipo.
- Creativo en la creación de diseños.





[Presentación]

Pastelería Fina Novoandina Sumaq, se crea con la finalidad de ser un refugio para su paladar, a través de los postres exquisitos, para deleite de su gusto. Tenemos postres desde los más clásicos de la pastelería hasta los postres con línea novoandina que están elaborados con insumos andinos lo cual buscamos seguir rescatando productos de nuestra tierra y de ahí viene la palabra Sumaq que significa **dulce, bonito**, que no solo serán ricos sino que también tendrán buena presentación. Todos nuestros postres son hechos artesanalmente, para servir con un carácter único, adaptándola a las tendencias actuales.

Nuestro principal objetivo es lograr grandes cosas, con un estilo propio y comunicar la calidad y la estética de sus productos.

Todo lo cual se puede disfrutar a través de la compra en línea. Nuestro extenso menú incluye, postres, bocaditos, chocolatería, desayunos, coffee break y una fabulosa variedad de tortas: Ocasiones especiales, corporativos, Tortas Celebración y pasteles de boda.

Nuestro eslogan es: “... **los novoandino hecho dulzura...**”





[Profesional]

Se distingue por su ética y principios, combinando su experiencia hotelera con su espíritu soñador y emoción pura por su empresa. El amor hacia los postres, chocolate, desde sus inicios siempre estuvo en búsqueda de nuevos sabores, en su taller combinado texturas, frutas, a través del ingenio, aventura y respetando los límites. El resultado siendo espectacular, es así, como siempre nos sorprende, viéndose el reflejo de su trabajo a través de sus logros como: ganadora de dulces con su postre “Dulcequinua”, luego en Mistura 2010, gana el premio como “Mejor Joven Pastelera”, con sus fusiones hecho de frutas peruanas y cacao orgánico con los postres: Miskyliclla, Bombón Aguajino y Kero Chocolatísimo. Resultando una combinación de sabor y textura y formas, a través de su deliciosa innovación. Es así, con el apoyo de su familia se logra crear y trabajar en equipo con la pastelería fina Novoandina Sumaq

Yanett Segura Moreno



astelera profesional

Suma d
PASTELERÍA FINA NOVOANDINA



Delivery: 5431646

PRODUCTO: Caja de bombones

CODIGO: 0000101

DESCRIPCIÓN: Delicioso chocolate
orgánico relleno de crema de maracuyá

PRESENTACIÓN: Caja blanca
/bolsa rustica de papel.

CONTENIDO: 6 Unid

COSTO: s/10

Suma d
PASTELERÍA FINA



Delivery: 5431646

PRODUCTO: Galletas surtidas
DESCRIPCIÓN: Crocantes galletas de sabores variados (Avena, chocochip, chocolate, naranja)
MEDIDAS: 5 cm x unid.

PRESENTACIÓN: Caja blanca /bolsa rustica de papel.
CONTENIDO: 1/5 kg
COSTO: s/25





Delivery: 5431646

S  **umad**
PASTELERÍA PNA



SUMMA

PASTELERÍA FINA

Delivery: 5431646

PRODUCTO: BOMBONES DE CORAZONES

DESCRIPCIÓN: Bombones de chocolate orgánico relleno de manjar con almendras.
MEDIDAS: 18X8 Cm -caja

PRESENTACIÓN: Caja blanca /bolsa rustica de papel.

CONTENIDO: 6 unid
COSTO: s/15

SUMMA
PASTELERÍA FINA



maC
PASTELERÍA FINA



Delivery: 5431646

PRODUCTO: SOUVENIR PARA MATRIMONIO

DESCRIPCIÓN: Bombón de chocolate relleno de maracuyá, café, menta .

PRESENTACIÓN: Bolsita de organza, cinta, tags
CONTENIDO: 2 unid
COSTO: s/2.00

maC
PASTELERÍA FINA



Delivery: 5431646

PRODUCTO: Chocoteja
DESCRIPCIÓN: Suave chocolate peruano relleno de manjar con pecanas, de guindones, de damascos
MEDIDAS: 18x8 cm

PRESENTACIÓN: Caja blanca / cinta .
CONTENIDO: 6 unid
COSTO: s/15





Sumad
PASTELERÍA FINA



Delivery: 5431646

PRODUCTO: SOUVENIR DE DE
CORAZONES
DESCRIPCIÓN: Corazones de
chocolate relleno a elegir
MEDIDAS: 12x6 cm

PRESENTACIÓN: Caja modelo
cebra /cinta plateada
CONTENIDO: 2 unid
COSTO: s/6





Delivery: 5431646

PRODUCTO: SOUVENIR DE DE
CORAZONES
DESCRIPCIÓN: Corazones de
chocolate relleno a elegir
MEDIDAS: 12x6 cm

PRESENTACIÓN: Caja modelo
cebra /cinta dorada
CONTENIDO: 2 unid
COSTO: s/6

S
PASTELERÍA FINA



Delivery: 5431646

PRODUCTO: BOMBONES DE CHOCOLATE
DESCRIPCIÓN Delicioso chocolate orgánico
peruano, relleno con crema de algarrobina
con pisco

PRESENTACIÓN: Caja blanca
/Papel de seda
CONTENIDO: 4 unid
COSTO: s/10

SUNDA
PASTELERIA PUNA



Delivery: 5431646

PRODUCTO: MUFFINS

DESCRIPCIÓN: Muffins con relleno de sabores (plátano, manzana, sauco, zanahoria, choclo)c decorado con masa elástica **MEDIDAS:** 10X10 cm

PRESENTACIÓN: caja con colores rosa

CONTENIDO:1 unid
COSTO: s/8

S  **ada**
PASTELERÍA FINA



PRODUCTO: MUFFINS

DESCRIPCIÓN: Muffins con relleno de sabores (plátano, manzana, sauco, zanahoria, choclo) decorado con masa elástica MEDIDAS: 10X15 cm

PRESENTACIÓN: caja con colores blanco

CONTENIDO: 3 unid

COSTO: s/15

Delivery: 5431646





Delivery: 5431646

PRODUCTO: MUFFINS

DESCRIPCIÓN: Muffins con relleno de sabores (plátano, manzana, sauco, zanahoria, choclo) decorado con masa elástica
MEDIDAS: 10X15 cm

PRESENTACIÓN: caja con colores blanco
CONTENIDO: 3 unid
COSTO: s/15

S
Summa
PASTELERÍA FINA



Delivery: 5431646

PRODUCTO: MUFFINS
DESCRIPCIÓN: Muffins con relleno de sabores (plátano, manzana, sauco, zanahoria, choco)c decorado con masa elástica
MEDIDAS: 10X15 cm

PRESENTACIÓN: caja con colores blanco
CONTENIDO: 3 unid
COSTO: s/15

SUMAD
PASTELERÍA FINA



Delivery: 5431646

PRODUCTO: MUFFINS

DESCRIPCIÓN: Muffins con relleno de sabores (plátano, manzana, sauco, zanahoria, choclo) decorado con masa elástica
MEDIDAS: 10X15 cm

PRESENTACIÓN: caja con colores blanco
CONTENIDO: 3 unid
COSTO: s/18





Delivery: 5431646

PRODUCTO: MUFFINS

DESCRIPCIÓN: Muffins con relleno de sabores (plátano, manzana, sauco, zanahoria, choclo) decorado con masa elástica

CONTENIDO: 1 unid

COSTO: s/3.00





Delivery: 5431646

PRODUCTO: BROWNIES
DESCRIPCIÓN: Amelcochados
bizcocho de choccalte con pecanas
MEDIDAS: altura 3 cm

PRESENTACIÓN: Caja blanca
CONTENIDO: 4 unid
COSTO: s/10





Delivery: 5431646

PROFITEROLES: relleno con crema pastelera y caramelo.

100 UNID S/35





ASOCIACIÓN AMIGOS DEL MUSEO DE SIPAN
Av. Juan Pablo Vizcardo y Guzman No 895
Lambayeque - Peru. Telef. (5174) 283 977
www.amigosemuseosipan.com



Suma
PASTELERÍA FINA



Delivery: 5431646





Delivery: 5431646

Mousse Marquesa 2 chocolates:

Bizcocho de chocolate con 2 capas de mousses

Medids: 22 cm de diámetro

S  **uma**
PASTELERIA FINA



Delivery: 5431646

Sumad
PASTELERÍA FINA



Delivery: 5431646



Delivery: 5431646

Sumad
PASTELERIA FINA



Delivery: 5431646

Sumad
PASTELERIA FINA



Delivery: 5431646

QUINUIDULCE: BIZCOCHO CON
ALMENDRAS Y MOUSSE DE QUINUA CON
JALEA DE MANDARINA s/35


Sumad
PASTELERÍA FINA



COSTOS



BOCADITOS DULCES**Costo x 100 unid**

- Tartaletitas de frutas (fresa, durazno y kiwi). 35
- Mini brownies. 35
- Alfajores de maicena. 28
- Mini torta de chocolate. 45
- Relámpago rellenos con crema pastelera. 38
- Profiteroles con caramelo. 38
- Mana de frutas variadas. 80
- Mini mousses. 80
- Bombones de chocolate relleno de manjarblanco. 80
- Mini pie de suspiro a la limeña. 50
- Mini pie de limón / manzana. 40
- Guarqueritos. 35
- Galletas: Avena con pasas, chocomenta, naranja, ojo buey y coco. 30

BOCADITOS SALADOS CALIENTES/FRIOS**Costo x 100 unid**

- Hojarasca de ají de gallina. 50
- Tequeños de queso con salsa de guacamole. 40
- Canapés variados. 70
- Boliyucas en salsa de huancaína. 40
- Tartaletitas de lomo strogonof. 60
- Cucharitas de Causitas de pollo. 40
- Nuggets. 60
- Enrollado primaveral. 60
- Brochetas de Tempura de pollo. 60
- Quiche lorraine.(poro, tocino, crema) 40
- Piqueo de fuente de fiambres. 100

BOCADITOS SALADOS HORNEADOS**Costo x 100 unid**

- Empanada mixta/carne /alcachofas 40
- Empanada de pollo /ají de gallina. 35
- Empanada de pollo con aceituna verde. 40
- Enrollado de hot dog. 35

SANDWICHES	Costo /50 unid
• Mini sándwiches capresse(tomate, albahaca, queso)	35
• Mini Croissant mixto (jamón y queso)	40
• Mini croissant con pollo	40
• Mini triple de pollo con jamón	40
• Mini triple clásico (huevo,palta,tomate)	40
• Mini triple de aceituna /espinaca con tocino	35
• Butifarritas de jamón	40
• Petit pan de pollo	35

BOCADITOS DULCES NOVOANDINOS	Costo x 50 unid
• Cucharita de ranfañote	30
• Profiteroles de kiwicha pop	25
• Mini alfajores de kiwicha	20
• Tacitas de arroz con leche en coulis de fresas	25
• Mini tocinillo del cielo de algarrobina	35
• Flan de algarrobina	30
• Mini turruncitos de doña Pepa	45
• Guargueritos con manjar de lúcuma	25
• Vasitos de suspiro a la limeña	40
• Biscocho de choclo en salsa de queso	30
• Shot de algarrobina y pisco	30
• Shot de Camú Camú	40
• Shots de eucalipto en salsa de chocolate peruano	35
• Chescake horneado de zapallo	35
• Merengado de chirimoya	35
• Cuadraditos de carambola	35
• Creme brulee de caki/lúcuma con churritos fritos	30
• Chescake de aguaymanto	40
• Copas de mousse de quinua en salsa de mandarina	35
• Cremoso alfajor de pisco con algarrobina	30
• Mini mousses de sauco/aguymanto	35

OPCIONES PARA REGALO	Costo x caja
• 1/2 docena de muffins con crema.	25
• 1/2 docena muffins con fondant temático.	35
• Pack de galletas surtidas (avena, Chocochip, naranja, etc.). Peso 150 gr.	10
• Arreglo floral con galletas.	25
• 1 caja de trufas (12 unid): ron, maracuyá, almendras y pisco.	15
• 1 caja de corazones grande (6 unid).	15
• 1 caja de brownies.	15
• 1 torre de trufas con flores de chocolate.	80
POSTRES –TORTAS -CLASICOS VARIADOS	costo 1UNID /26CM para 16 porciones
• Pye helado de fresa maracuyá, lúcuma.	40
• Terrina de lúcuma 10 personas	30
• Pye de limón.	35
• Torta opera.	50
• Pye de manzana 24 cm.	35
• Torta húmeda de chocolate.	48
• Postre tres leches (envase metálico). 1 ½ kg	40
• Torta marquesa sublime	50
• Torta merengad de frutos (fresa chirimoya).	40
• Carrot cake en salsa de queso.	45
• Tarta de peras.	45
• Delicia de albaricoque.	45
• Selva negra.	48
• Tiramisú.	55
• Chescake.	55
• Mousse de fresas/tofee/mango.	45
• Torta de chantilly con frutas elegir .(fresa ,mango ,duraznos ,tutifruti)	40

POSTRES NOVOANDINOS:

• Quinoa dulce(mousse de quinoa) #22	35
• De jazmín: bizcocho de coco, mousse de piña	50
• Pecado de lúcuma(brownies húmedo con mousse de lúcuma)	
• Budín de quinoa	50
• Crema volteada de algarrobina	30
• Chescake de tumbo /camu camu /aguaymanto	40
• Tres leches de chirimoya	50
• Muffins de choclo con sauco	40
• Chescake horneado de zapallo	5
• Alfajores de quiwicha 10 unid	45
	25

TORTAS EN FONDANT

NOT A: estas tortas pueden ser en cake (sabores a elección) forrado en masa fondant o elástica para todo tipo evento, cumpleaños, Shower, infantiles, aniversarios, etc.

SABORES DE CAKE:

Cake De novia: Nuez moscada, canela molida, vino, chancaca, nueces, relleno de manjarblanco.

Cake Ingles : Frutas confitadas, pasas, castañas relleno de manjarblanco

Cake de Chocolate: torta húmeda de chocolate, relleno de manjarblanco de nueces (nutella)

Cake de Infantil: cake de vainilla con chispas de chocochip relleno de mermelada de albaricoque

Cake de Naranja : Con naranja confitada, relleno de mermelada de naranja.

Cake De zanahoria: Con nueces, canela, relleno con queso crema.

NOTA: Los precios de tortas en fondant puede variar según el modelo.

También puede solicitar precios de cake con chantily

PACKS DE TORTAS DE BODAS:

NOTA: este pack incluye, las cajitas impresas, la torta de aniversario.

X PORCIONES	TORTA DE CORTE	MAQUETAS	PRECIO S/
100 +	TORTA DE NOVIOS +	3 =	700
150 +	TORTA DE NOVIOS +	3 =	850
200 +	TORTA DE NOVIOS +	3 =	900

TORTAS DE INFANTILES-CUMPLEAÑOS-ETC:

TORTA EN MASA FONDANT	Nº PERSONAS	PRECIO S/
1 TORTA DE 30X40 CM	50	190
1 TORTA DE 30 CM	30	140
1 TORTA DE 26 CM	18	80
1 TORTA DE 20CM	12	80

X PORCIONES	PRECIO S/
100 PORCIONES +CAJITAS IMPRESAS	200
4 MAQUETAS	350
4 TORTA CAKE DE 4 PISOS	750



[Producto]

TERMINOS DE COMPRA

- Los pedidos se realizan a pasteleriafinasumaq@gmail.com o llamando al teléfono **5431646 - 971477874**.

El pago de los pedidos debe realizarse mediante transferencia o depósito bancario del 50 % o el total del producto en la Cuenta Banco Continental o el Banco de Crédito para ello deberá escribirnos para poder darle el número de cuenta .

- Es conveniente realizar los pedidos al menos 48 hs antes del día de entrega.
- Por Seguridad no se aceptaran pedidos que no contengan remitente y destinatario explícito con Nombre, Apellido, Teléfono y Dirección.
- Los días de entrega comprenden los días de lunes a sábado. De horarios de 10:00 am a 6:00 pm
- Solo el pedido de tortas de bodas es con un mes de anticipación como mínimo.

También nos puedes encontrar a en el facebook como pastelería novoandina Sumaq, GRACIAS.