Postres Masgrau

CATÀLEG DE PRODUCTES





Sabors rodons des de 1960

PASTISSOS DE FORMATGE · FLAMS · CREMES · PANNACOTTES

Pastís de formatge

P 4-7

180 gr	300 gr	1.000 gr
○	○	○

1.500 gr
○

Pastís de formatge de cabra

P 8-9

300 gr	1.000 gr
○	○

Magma Cheesecakes

P 10-15

Magma Cheesecake Tradicional 12

Magma Cheesecake de xocolata negra 13

Magma Cheesecake de xocolata blanca 14

120 gr
○

Flams i cremes

P 16-25

Tocinet 18

Flam de mató al bany Maria 19

110 gr
○

Flam de formatge 20

Flam de mató 21

Flam de cafè 22

Flam de coco 23

Flam d'ou* 24

Crema Catalana 25

230 gr	250 gr*
○○	○○

Pannacottas

P 26-28

Pannacotta de nabius 27

Pannacotta de mango 28

230 gr
○○

We love

cheesecake
cheesecake
cheesecake
cheesecake





PASTÍS DE

Formatge

Irresistible fins a l'última cullerada

Pastís de formatge elaborat amb llet de vaca o de cabra; combinat amb torró i xocolata blanca o negra. La fusió del formatge cremós i la cocció acurada al bany maria donen com a resultat un pastís d'una textura excepcional. Inspirat en una recepta tradicional del barri de Brooklyn, el nostre pastís de formatge destaca per la seva qualitat i excel·lència.

Ingredients:

Postres làcties: Crema de **formatge** (**llet** pasteuritzada de vaca, sal, **ferments làctics**, quall, espessant: goma guar; conservant: sorbat potàssic) (30,30%), **llet** sencera pasteuritzada de vaca*, **nata** culinària 20% (**nata** de **llet**, midó modificat, estabilitzant: carragenà), preparat pastís mix sense gluten (sucre, midó modificat de patata, suero de **llet** en pols, glucosa, **mató** en pols, **llet** desnatada en pols, midó, **clara d'ou** en pols, sal i aromes), ou pasteuritzat, sucre i desemmollant q.s. **Pot contenir traces de fruits de closca i soja.**

(*) Llet d'origen de granges d'Osona.

Informació nutricional:

Per 100 g:
Valor energètic 1034KJ / 247Kcal, greixos 14,6g dels quals saturats 9,3g, hidrats de carboni 23,9g dels quals sucres 20,3g, proteïnes 5g, sal 0,1g, fibra alimentària <0,5

Conservar entre **0 i 6ºC.**

Formats:

180 gr	*300 gr*	*1.000 gr*	*1.500 gr*

PASTÍS DE FORMATGE

De cabra

Pastís cremós amb sabor delicat

Un pastís de formatge de cabra cremós, suau i delicadament intens. La seva textura és vellutada i es fon a la boca, amb l'equilibri perfecte entre la dolçor subtil i el caràcter lleugerament àcid del formatge de cabra. La superfície, lleugerament daurada, amaga un interior tendre i untuós. Cada mos combina cremositat i profunditat de sabor, convertint-lo en unes postres que conquisten tant als amants del formatge com als qui busquen un toc diferent en un clàssic.

Ingredients:

Postres làcties: Crema de **formatge** (**llet** pasteuritzada de vaca, sal, **ferments làctics**, quall, espessant: goma guar; conservant: sorbat potàssic), **nata** pasteuritzada (**nata**; estabilitzant: carragenà), **formatge** crema de rulo de cabra (21,18%) [mazada (**llet** de vaca), **llet** de vaca, nata (llet de vaca), **formatge** de cabra (14,8%),(**llet** de cabra pasteuritzada, sal, **ferments làctics**, quall, Penicillium spp.), sal, estabilitzants: carragenà i goma garrofí, conservant: àcid sòrbic](21,37%),**ou** pasteuritzat, sucre, midó de blat de moro, sal i extracte natural de vainilla Bourbon de Madagascar.

Pot contenir traces de fruits de closca i soja.

Formats:

300 gr	*1.000 gr*
○	○

Informació nutricional:

Per 100 g:
Valor energètic 1098KJ / 262Kcal, greixos 19,97g dels quals saturats 12,26g, hidrats de carboni 15,03g dels quals sucres 14,26g, proteïnes 5,65g, sal 0,62g, fibra alimentària <0,5

Conservar entre **0 i 6ºC.**





MAGMA cheesecakes

Tradicional · Xocolata negra · Xocolata blanca

Els nostres **Magma cheesecakes** són irresistiblement cremosos, amb una textura suau i vellutada que es fon a cada mos. El Magma **cheesecake tradicional** destaca per l'equilibri delicat del formatge i la seva cremositat clàssica; el de **xocolata blanca** aporta una dolçor suau i elegant; i el de **xocolata negra** revela una intensitat profunda de cacau. Quan es degusten a temperatura ambient, tots tres despleguen plenament el seu sabor i textura. Tres versions d'un mateix plaer cremós i exquisit, pensades per als paladars que busquen un postre autèntic i elegant.

MAGMA CHEESECAKE

Tradicional

Ideal per a compartir

Un magma cheesecake tradicional irresistiblement cremós, pensat com unes postres ideals per compartir. Ressalta la riquesa del formatge i la seva textura intensa i fondant al centre, perfecte per gaudir a cullerades.

Ingredients:

Postres làcties: Crema de **formatge** (**llet** pasteuritzada de vaca, sal, **ferments làctics**, quall, espessant: goma guar; conservant: sorbat potàssic) (49,18%), **nata** pasteuritzada (**nata**; estabilitzant: carragenà), **ou** pasteuritzat, sucre, midó de blat de moro.

Pot contenir traces de fruits de closca i soja.



Informació nutricional:

Per 100 g:
Valor energètic 1154KJ / 278Kcal,
greixos 21,7g dels quals saturats 13,6g,
hidrats de carboni 15,2g dels quals sucres 14,5g, proteïnes 5,2g,
sal 0,48g, fibra alimentària <0,5

Conservar entre **0 i 6°C.**

120 gr

MAGMA CHEESECAKE DE XOCOLATA

Negra

Assaboreix la profunditat del cacau

Un pastís de formatge de xocolata negra irresistiblement cremós. Quan es degusta a temperatura ambient, desplega tota la seva intensitat i equilibri, revelant la profunditat del cacau i la delicadesa del formatge.

Ingredients:

Postres làcties: Crema de **formatge** (**llet** pasteuritzada de vaca, sal, **ferments** làctics, quall, espessant: goma guar; conservant: sorbat potàssic)(35,70%), **ou** pasteuritzat, **nata** pasteuritzada (nata; estabilitzant: carragenà), **xocolata negra 70%** (sucre, pasta de **cacau**, mantega de **cacau**, emulgent: lecitina de **soja**) (13,39%), sucre, **llet** en pols, **cacau** en pols (1,90%), midó de blat de moro.

Pot contenir traces de fruits de closca.



Informació nutricional:

Per 100 g:
Valor energètic 1300KJ / 312Kcal,
greixos 20,8g dels quals saturats 12,8g,
hidrats de carboni 23,3g dels quals sucres 21,6g, proteïnes 6,6g,
sal 0,4g, fibra alimentària <0,5

Conservar entre **0 i 6°C.**

120 gr

MAGMA CHEESECAKE DE XOCOLATA

Blanca

El toc perfecte de xocolata blanca

La seva base suau i sedosa combina la intensitat del formatge amb la delicadesa de la xocolata blanca, creant una fusió harmònica que sorprèn des del primer mos. La xocolata blanca aporta un toc fi i aromàtic que acompanya el formatge sense dominar-lo.

Ingredients:

Postres làcties: Crema de **formatge** (**llet** pasteuritzada de vaca, sal, **ferments làctics**, quall, espessant: goma guar; conservant: sorbat potàssic)(34,95%), **ou** pasteuritzat, **xocolata blanca** (sucre, mantega de **cacau**, **llet** sencera en pols, emulgent: lecitina de **soja**, aroma natural de vainilla) (16,29%), **nata** pasteuritzada (nata; estabilitzant: carragenà), sucre, **llet** en pols, midó de blat de moro, sal.

Pot contenir traces de fruits de closca.



Informació nutricional:

Per 100 g:
Valor energètic 1446KJ / 348Kcal, greixos 23,08g dels quals saturats 14,60g, hidrats de carboni 28,55g dels quals sucres 25,38g, proteïnes 6,29g, sal 0,42g, fibra alimentària <0,5

Conservar entre **0 i 6°C.**

120 gr



Flams i cremes



EL
Tocinet

Al bany Maria

La dolçor daurada dels rovells d'ou

El tocinet és un dels postres més delicats de la rebosteria tradicional. Elaborat principalment amb rovells d'ou i sucre, destaca per la seva textura suau, brillant i molt cremosa, gairebé com si es fongués a la boca. La mescla es cou lentament al bany maria fins que qualla i adquireix la consistència sedosa i el seu color daurat intens.

Ingredients:

Postres làcties: Rovell d'**ou** (37,50%), sucre, aigua i caramel líquid [xarop de glucosa, sucre caramel·litzat (sucre, aigua, aroma)].
Pot contenir traces de fruits de closca i soja.

(*) Llet d'origen de granges d'Osona.

Informació nutricional:

Per 100 g:
Valor energètic 1060KJ / 253Kcal,
greixos 11,0g dels quals saturats 3,6g,
hidrats de carboni 34,0g dels quals
sucres 31,0g, proteïnes 6,0g,
sal 0,08g, fibra alimentària <0,5



Conservar entre **0 i 6°C.**

110 gr

FLAM DE
Mató

Al bany Maria

Excel·lent, artesà i al bany Maria

Podem dir amb tot l'orgull que nosaltres vam ser els inventors del flam de mató, el qual no admet imitacions: és el millor. Elaborat amb el millor mató, crema de llet i amb una cocció lenta al bany maria, es converteix en un producte exquisit.

Ingredients:

Postres làcties: Mató [**llet** sencera pasteuritzada de vaca, quall i segrestant (clorur càlcic) i sal] (30%), **nata** pasteuritzada (**nata**, estabilitzant: carragenà), **llet** sencera pasteuritzada de vaca, sucre, gelificant (fructosa, midó de blat de moro i aroma) i caramel líquid q.s.
Pot contenir traces de fruits de closca i soja.

(*) Llet d'origen de granges d'Osona.

Informació nutricional:

Per 100 g:
Valor energètic 874KJ / 209Kcal,
greixos 13,4g dels quals saturats 9,4g,
hidrats de carboni 17,3g dels quals
sucres 16,6g, proteïnes 6,3g,
sal 0,2g, fibra alimentària <0,5



Conservar entre **0 i 6°C.**

110 gr

FLAM DE

Formatge

La delícia feta flam

Un flam de formatge suau i cremós, amb una textura delicada que es fon a la boca. Dolç, elegant i lleuger, perfecte per a qualsevol moment de plaer.

Ingredients:

Postres làcties: Llet sencera pasteuritzada de vaca*, **ou** pasteuritzat, **formatge** fresc (**llet** pasteuritzada, sal, ferments **làctics**, quall) (15,05%), sucre, i caramel líquid (xarop de glucosa, sucre caramel·litzat, sucre, aigua, aroma) q.s.
Pot contenir traces de fruits de closca i soja.

(*) Llet d'origen de granges d'Osona.



Informació nutricional:

Per 100 g:
Valor energètic 824KJ / 197Kcal, greixos 10,6g dels quals saturats 6,1g, hidrats de carboni 19,5g dels quals sucres 18,8g, proteïnes 6,9g, sal 0,23g, fibra alimentària <0,5

Conservar entre **0 i 6°C.**

230 gr

FLAM DE

Mató

Suavitat i tradició en cada cullerada

El flam de mató és un postre suau i delicat que combina la cremositat del flam tradicional amb el sabor fresc i lleuger del mató. Aquesta fusió crea una textura molt fina i agradable, amb un gust equilibrat que destaca per la seva naturalitat.

Ingredients:

Postres làcties: Mató [**llet** sencera pasteuritzada de vaca, quall i segrestant (clorur càlcic) i sal] (30%), **nata** pasteuritzada (**nata**, estabilitzant: carragenà), **llet** sencera pasteuritzada de vaca, sucre, gelificant (fructosa, midó de blat de moro i aroma) i caramel líquid q.s.
Pot contenir traces de fruits de closca i soja.

(*) Llet d'origen de granges d'Osona.



Informació nutricional:

Per 100 g:
Valor energètic 874KJ / 209Kcal, greixos 13,4g dels quals saturats 9,4g, hidrats de carboni 17,3g dels quals sucres 16,6g, proteïnes 6,3g, sal 0,2g, fibra alimentària <0,5

Conservar entre **0 i 6°C.**

230 gr

FLAM DE

Cafè

Per els amants del cafè

Perfecte per gaudir després d'un bon àpat o per acompanyar una sobretaula tranquil·la, el flam de cafè és una opció deliciosa que uneix tradició i intensitat en un sol postre.

Ingredients:

Postres làcties: Nata, **llet** sencera pasteuritzada de vaca*, aigua, preparat per a flam [sucre, midó de blat de moro, aromes, estabilitzants (E407, E407a), colorant (beta-carotè)](13,69%), **cafè** soluble (0,71%), caramel líquid q.s.
Pot contenir traces d'ou, de fruits de closca i soja.

(*) Llet d'origen de granges d'Osona.

Informació nutricional:

Per 100 g:
Valor energètic 585KJ / 140Kcal, greixos 10,7g dels quals saturats 7,3g, hidrats de carboni 12,6g dels quals sucres 11,2g, proteïnes 1,3g, sal 0,1g, fibra alimentària <0,5



Conservar entre **0 i 6°C.**

230 gr

○○

FLAM DE

Coco

Delícia cremosa de coco

El flam de coco és un postre suau i exòtic que combina la textura cremosa del flam tradicional amb l'aroma dolça i tropical del coco. Aquesta combinació crea un sabor delicat i molt agradable, amb un toc diferent que el fa especialment irresistible.

Ingredients:

Postres làcties: Llet sencera pasteuritzada de vaca*, **ou** pasteuritzat, sucre, clara d'**ou** pasteuritzada, **llet** desnatada en pols, puré de **coco** ensucrat [**coco** (90%), sucre] (0,25%), aroma de **coco** [substàncies aromatitzants i preparacions aromatitzants, propilenglicol (E-1520) i alcohol etílic] (0,05%) i caramel líquid q.s.
Pot contenir traces de fruits de closca i soja.

(*) Llet d'origen de granges d'Osona.

Informació nutricional:

Per 100 g:
Valor energètic 583KJ / 138Kcal, proteïnes 5,5g, hidrats de carboni 18,7g dels quals sucres 18,5, greixos 4,5g dels quals saturats 2,2g, sal 0,17g, fibra alimentària <0,5



Conservar entre **0 i 6°C.**

230 gr

○○

FLAM

D'ou

Al bany Maria

El sabor rodó de sempre

Amb una recepta immillorable, hem aconseguit crear un sabor que ens defineix, destacant dins la família de flams com un dels clàssics i irresistibles de sempre.

Ingredients:

Postres làcties: Llet sencera pasteuritzada de vaca*, **ou** pasteuritzat (24,63%), sucre, clara d'**ou** pasteuritzada (3,08%), **llet** desnatada en pols, antiferment 453 (E-202, E-200) i caramel líquid q.s.
Pot contenir traces de fruits de closca i de soja.

(*) Llet d'origen de granges d'Osona.

Informació nutricional:

Per 100 g:
Valor energètic 598KJ / 142Kcal, greixos 3,8g dels quals saturats 1,9g, hidrats de carboni 21,0g dels quals sucres 20,0g, proteïnes 5,4g, sal 0,17g, fibra alimentària <0,5



Conservar entre **0 i 6ºC.**

250 gr

CREMA

Catalana

La cremositat feta postres

La crema catalana és un dels postres més emblemàtics de la rebosteria tradicional catalana. Elaborada amb ingredients senzills com la llet, els rovells d'ou, el sucre i un toc de llimona i canyella, destaca pel seu sabor suau i aromàtic.

Ingredients:

Postres làcties: Llet sencera pasteuritzada de vaca*, **nata** culinària 20% (**nata** de **llet**, midó modificat, estabilitzant: carragenà), preparat per crema catalana (sucre, midó modificat, **ou**, aromes, sal, colorant: β-carotè, estabilitzant: E-407)(16,90%).
Pot contenir traces de fruits de closca i soja.

(*) Llet d'origen de granges d'Osona.

Informació nutricional:

Per 100 g:
Valor energètic 573KJ / 136Kcal, greixos 5,2g dels quals saturats 3,4g, hidrats de carboni 19,6g dels quals sucres 16,3g, proteïnes 2,6g, sal 0,15g, fibra alimentària <0,5



Conservar entre **0 i 6ºC.**

230 gr



PANNACOTTA DE

Nabius

Essència de nabius

Els nabius són els grans protagonistes d'aquesta pannacotta. El seu sabor intens i lleugerament àcid aporta frescor i equilibra la suavitat cremosa del postre. A cada cullerada, els nabius hi donen un toc afruitat i vibrant, amb el seu color profund i el seu aroma delicat.

Ingredients:

Postres làcties: Nata culinària 20% (**nata** de **llet** lleugera, midó modificat, estabilitzant: carragenà), sucre, gelificant (sucre, estabilitzant: E-407 i corrector d'acidesa: E-331iii), aroma de vainilla i topping de **nabius** [xarop de glucosa-fructosa, sacarosa, **nabius** (16,5%), suc de saüc, aigua, espessidors (midó de blat de moro modificat E-1422, pectines E-440), acidulant (àcid cítric E-330), aroma natural i conservador (sorbat potàssic E-202)](0,04%).

Pot contenir traces d'ou, fruits de closca i soja.

Informació nutricional:

Per 100 g:
Valor energètic 880KJ / 212Kcal,
greixos 15,6g dels quals saturats 10,4g,
hidrats de carboni 15,8g dels quals
sucres 14,9g, proteïnes 1,4g,
sal 0,06g, fibra alimentària <0,5



Conservar entre **0 i 6ºC.**

230 gr

PANNACOTTA DE

Mango

Una delícia amb aroma tropical

Pannacotta de mango amb sabor dolç i refrescant i una textura suau i sedosa que es desfà a la boca. Unes postres tropicals, lleugeres i elegants, ideals per acabar qualsevol àpat.

Ingredients:

Postres làcties: Nata culinària 20% (**nata** de **llet** lleugera, midó modificat, estabilitzant: carragenà), sucre, gelificant (sucre, estabilitzant: E-407 i corrector d'acidesa: E-301iii), aroma de vainilla i puré de **mango** (**mango** 90%, sucre 10%) (0,02%).

Pot contenir traces de fruits de closca, ou i soja.

Informació nutricional:

Per 100 g:
Valor energètic 870KJ / 209Kcal, greixos 15,7g dels quals saturats 10,5g, hidrats de carboni 15,6g dels quals sucres 14,6g, proteïnes 1,4g, sal 0,06g, fibra alimentària <0,5



Conservar entre **0 i 6°C.**

230 gr

Carol Solanich
(+34) 667 55 82 36

Fortià Solanich
(+34) 619 702 645

info@postresmasgrau.com
postresmasgrau.com
postresmasgrau

C/ del Ter 138,
08570 Torelló
(Barcelona)

Postres Masgrau

