

LA SANTA



TARTA & QUESO



Nuestra tarta de queso cremosa se caracteriza por su textura suave y su sabor auténtico que enamora a los paladares más exigentes, acompañada de una presentación impecable.

Nuestro obrador está preparado para producir especialmente para el canal HORECA y distribuidores alimentarios que buscan calidad constante, practicidad y ese toque casero en cada cucharada.

En La Santa Tarta y Queso no solo elaboramos tartas de queso, creamos experiencias. Nos apasiona innovar con sabores únicos y sorprendentes que van más allá de lo tradicional. Cada receta está pensada para ofrecer una propuesta cuidada y diferente, sin perder la esencia cremosa que nos define. Apostamos por ingredientes de calidad, combinaciones inesperadas y un enfoque creativo que convierte nuestras tartas en una propuesta irresistible.



Nuestras tartas de queso grandes



Tarta de
queso clásica



Tarta de
queso tradicional



Tarta de
queso de pistacho

Nuestras tartas de queso grandes



Tarta de queso
galleta Lotus
Biscoff



Tarta de queso
toffee caramel



Tarta de queso de
chocolate blanco y
vainilla

Nuestras tartas de queso grandes



Tarta de queso
de crema de
avellanas



Tarta de queso
rosa



Tarta de queso
de turrón IGP

Nuestras tartas de queso individuales



Tarta de
queso clásica



Tarta de queso
clásica con
frutos rojos



Tarta de queso
de pistacho

Nuestras tartas de queso individuales



Tarta de queso
galleta Lotus
Biscoff



Tarta de queso
clásica con
dulce de leche



Tarta de
queso rosa

Índice

Tartas de queso grandes

11

Tarta de queso clásica

13

Tarta de queso tradicional

15

Tarta de queso de pistacho

17

Tarta de queso de galleta Lotus Biscoff

19

Tarta de queso de toffe caramelo

21

Tarta de queso de chocolate blanco y vainilla

23

Tarta de queso de crema de avellanas

25

Tarta de queso rosa

27

Tarta de queso de turrón IGP

Tartas de queso individuales

30

Tarta de queso clásica

31

Tarta de queso clásica con frutos rojos

32

Tarta de queso de pistacho

33

Tarta de queso clásica con dulce de leche

34

Tarta de queso de galleta Lotus Biscoff

35

Tarta de queso rosa

36

Nuestro obrador

40

Nuestro packaging

43

Tamaños disponibles

45

Detalles técnicos

Tartas grandes



Tarta de queso Clásica

Nuestra tarta de queso clásica, cremosa y con la textura que se hace irresistible en cada bocado.



Tarta de queso Tradicional

Una tarta de queso cremosa, suave y con un sabor equilibrado.
Elaborada con quesos de alta calidad, artesanal y aroma irresistible.





Tarta de queso de Pistacho

Tarta de queso cremosa con auténtico pistacho, pensada especialmente para profesionales de la restauración y distribución alimentaria





Tarta de queso de Galleta Lotus Biscoff

Cremosa. Intensa. Con base de galletas Lotus Biscoff crujiente. Lista para servir.







Tarta de queso de Toffe Caramel

Cremosa, intensa y con el punto justo de dulzor. Nuestra tarta de queso Toffe Caramel es puro espectáculo para la carta de postres.



Tarta de queso de Chocolate blanco y Vainilla

Tarta de queso cremosa de chocolate blanco Valrhona y vainilla de Madagascar ecológica. Una combinación exquisita.





Tarta de queso de Crema de Avellanas

Tarta cremosa con intenso sabor a crema de avellanas (sabor Kinder)





Tarta de queso Rosa

Cremosa, suave y delicada.
Un sabor original que evoca la infancia.





Tarta de queso de Turrón IGP

Tarta de queso artesanal elaborada con auténtico turrón de Jijona con Indicación Geográfica Protegida, cuya cremosidad y aroma convierten cada cucharada en una experiencia exquisita.





Tartas individuales

Tarta de queso Clásica

Pura, cremosa y sin artificios. La esencia de la tarta de queso.



Tarta de queso Clásica con frutos rojos

Equilibrada y fresca, un clásico que nunca falla.



Tarta de queso de Pistacho

Intensa, suave y con todo el carácter del pistacho.



Tarta de queso Clásica con dulce de leche

Golosa, sedosa y absolutamente irresistible.



Tarta de queso de Galleta Lotus Biscoff

Cheesecake cremosa con crema Lotus y crumble crujiente.



Tarta de queso Rosa

Cremosa, suave y delicada.
Un sabor original que evoca la infancia



Nuestro Obrador

En nuestras instalaciones trabajamos con equipos profesionales de alto rendimiento que nos permiten mantener una producción constante, eficiente y segura.

La planificación diaria, el control de temperatura, y la aplicación de protocolos de seguridad alimentaria aseguran un producto final fiable, estable y adaptado a las necesidades del canal HORECA.



¿En qué nos diferenciamos?

Producción a gran escala, sin perder el mimo artesanal

Contamos con instalaciones que nos permiten hornear un gran volumen de tartas, manteniendo siempre la calidad y el sabor de una elaboración cuidada.

Congelación en solo 3 horas

Gracias a nuestro sistema de congelación rápida, garantizamos que cada tarta conserve toda su textura, frescura y sabor desde el primer corte hasta el último.

Envasado con film retráctil

Cada tarta se presenta en una caja de cartón resistente y atractiva, protegida con film retráctil, lista para su almacenamiento, manipulación y presentación en tu establecimiento.

Capacidad de horneado

Nuestro horno industrial de última generación permite una cocción homogénea y precisa en cada lote.

El sistema de control de temperatura digital de aire y su sistema de rotación garantiza un acabado perfecto en cada unidad, con un dorado uniforme y una textura cremosa constante.



Congelación

Proceso que bloquea la humedad interna y evita la formación de cristales, conservando la textura y el sabor original de la tarta hasta el momento del consumo.

Además, nos permite asegurar una vida útil de hasta 7 meses.



Empaquetado cuidado

Cada tarta se embala de forma individual con film retráctil de grado alimentario, asegurando máxima protección higiénica durante el transporte y el almacenamiento.

Este tipo de envasado permite una presentación limpia y profesional, ideal para hostelería y distribución alimentaria.

Además, facilita la identificación por etiquetado y garantiza que el producto llegue al cliente en óptimas condiciones.



Nuestro Packaging

Diseñado para ofrecer una presentación cuidada, profesional y alineada con la calidad del producto.





Elegancia y Funcionalidad

Cada tarta se entrega en una caja resistente y elegante, con un diseño neutro y estético, perfecto tanto para exposición en vitrina como para entrega directa al cliente.

Además, incorpora un sistema práctico que permite extraer la tarta cómodamente y sin riesgo de rotura, manteniendo su forma y presentación intactas desde el obrador hasta la mesa.

Tamaños disponibles

Ofrecemos cuatro formatos distintos, cuidadosamente diseñados para adaptarse a las características y necesidades específicas de tu negocio, sea cual sea su tamaño o sector.

7 cm | 115 g | individual



20 cm | 1,75 kg



15 cm | 750 g



10 cm | 220 g



Cada uno de ellos está pensado para brindarte la flexibilidad y funcionalidad que necesitas, permitiéndote optimizar tus procesos, mejorar la experiencia de tus clientes y potenciar tus resultados. Tú eliges la opción que mejor se ajusta a tus objetivos, y nosotros te acompañamos en cada paso del camino.



15 cm | 750 g



10 cm | 220 g



7 cm | 115 g

Detalles Técnicos

Nos adaptamos a tu ritmo de trabajo para que no pierdas tiempo.

Tamaños



1. Tamaño grande: 20 cm diámetro, 1,75 kg
2. Tamaño mediano: 15 cm diámetro, 750 g
3. Tamaño pequeño: 10 cm diámetro, 220 g
4. Tamaño individual: 7 cm diámetro, 115 g

Modo de conservación



Conservación a -18 °C, descongelar refrigerando a una temperatura de entre 4 y 6 grados durante un mínimo de 24 horas. Una vez descongelado no volver a congelar y mantener refrigerado en su envase, consumir en un máximo de 5 días.

Pedidos

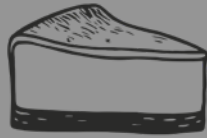


Haz tu pedido o pídenos información por WhatsApp Business o por teléfono: 601929853
Correo: info@tartayqueso.es

Pedido mínimo una caja de 6 unidades.



LA SANTA



TARTA & QUESO