

¡POSTRES NAVIDEÑOS!
**OPCIONES DE
TEMPORADA**

*Recetas de la
familia de más de
100 años*

PROVIDENCIA®
ALTA COCINA

Menú Navideño

STRUDELL DE MANZANA, ARÁNDANOS Y NUEZ

TAMAÑO: 10 porciones



Descripción:

Trenza de pasta de hojaldre rellena de manzana preparada con canela y especias, nuez y arándanos.

Sugerencias para servir:

Sacar de refrigeración 30 minutos antes de servir si lo desea a temperatura ambiente ó calentar en horno convencional 20 minutos y servir caliente.

*Mantener en refrigeración mientras no lo consuma.

Menú Navideño

PANQUÉ DE NAVIDAD CON FRUTAS

TAMAÑO: 6 porciones

Descripción:

El panqué contiene
arándanos, nuez,
ciruela pasa,
manzana, durazno y
fruta cubierta:
biznaga, calabaza y
limón



Sugerencias:

Mantenerlo en refrigeración y servir a
temperatura ambiente o calentar al
gusto.

Menú Navideño

PALOMITAS DE AVENA

CANTIDAD:

- Frasco con 80gr.
- Frasco con 180gr.
- Caja palomera con 300gr.

Galletas de avena, nuez, avellana
y chispas de chocolate.



NUECES AL ROMERO

CANTIDAD: 130 gr.



PROVIDENCIA®
ALTA COCINA

Menú Navideño

PONCHE DE FRUTAS

CANTIDAD: 1 lt.

Ponche de tamarindo con guayaba, tejocote, canela y ciruela pasa.

***Mantener en refrigeración**



ROMPOPE

CANTIDAD: 1/2 lt.

Rompope tradicional, preparado artesanalmente.

***Receta de la familia**

*** Mantener en refrigeración**

***NO** contiene conservadores

Menú Navideño

BUÑUELOS

CANTIDAD: Charola
con 8, 15 o 30 piezas

*Receta de la familia.



PASTA DE ALMENDRA

CANTIDAD: 1/4 kg.



Dulce preparado en forma artesanal en cazo de cobre. Preparado con polvo de almendra, azúcar y yemas. Como un mazapán de almendra suave .