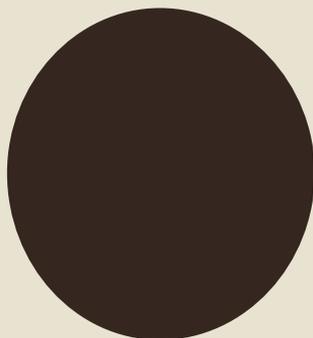
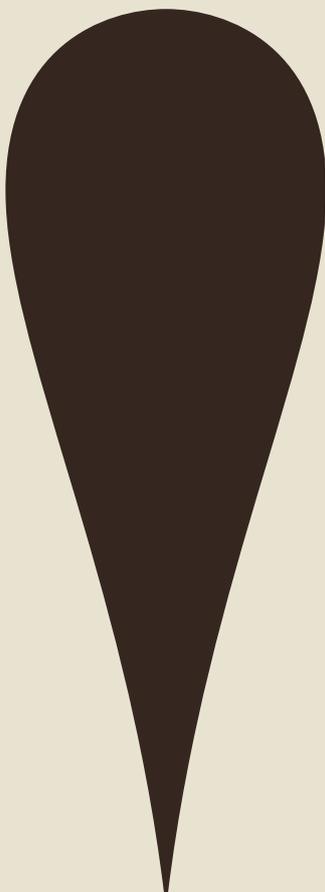


2025



 **AMIGOS  
DEL  
POSTRE**



Amigos del Postre nació en 2005 de la amistad entre dos pasteleros apasionados: Francisco Bódalo, desde Petrer, y Fidel Rico, desde Ibi. Dos trayectorias familiares unidas por una misma visión: ofrecer al sector profesional bases de repostería de altísima calidad, elaboradas con materias primas naturales y un profundo respeto por el oficio.

Lo que empezó como un pequeño obrador para abastecer sus propias pastelerías, pronto se convirtió en una marca capaz de acompañar a cientos de profesionales en sus propias creaciones. Con tecnología de última generación y alma artesanal, nuestros productos están pensados para facilitar tu trabajo, respetar tu estilo y garantizar resultados de excelencia.

Hoy, el relevo lo han tomado Fidel Rico (hijo) y Sergio Marco (yerno de Francisco), manteniendo intacto el legado de cariño, experiencia y obsesión por el detalle. Ellos son quienes, día a día, siguen perfeccionando los procesos, ampliando capacidades y empujando este sueño pastelero hacia nuevos horizontes.

Amigos del Postre es tradición que impulsa. Es calidad que inspira. Y sobre todo, es una mano amiga que te ayuda a crear momentos dulces para los tuyos.



*Base de milloja caramelizada*



*Base de milloja molletes*



*Hojaldre invertido*



*Crumble tierra*



*Crema pastelera*



*Panes especiales*



*Panettones*



*Ensaïmada mallorquina*



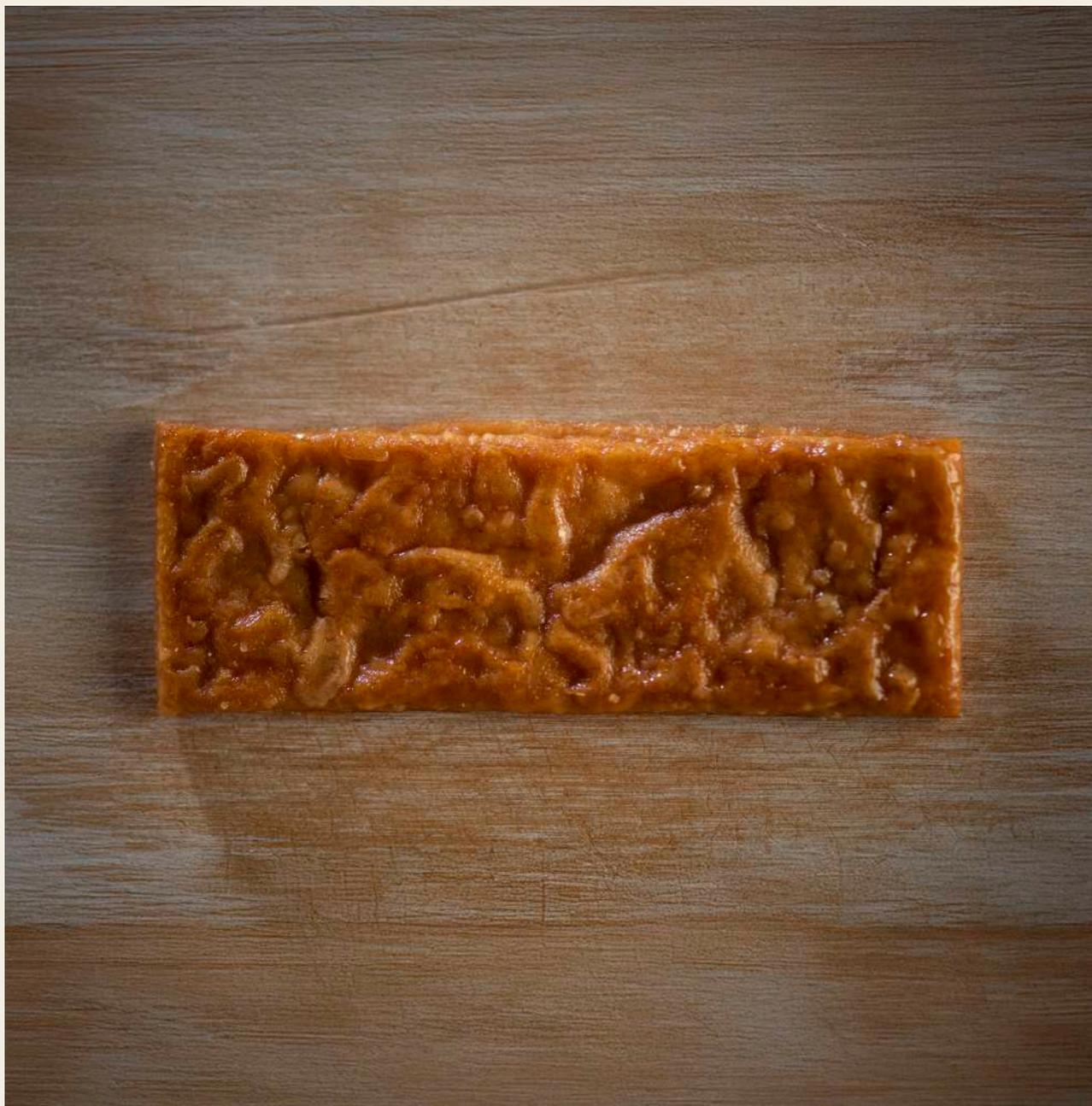
*Fábula*



# *Base de milhoja caramelizada*

UNA BASE, MIL POSIBILIDADES





## *Base de milhoja caramelizada*



Crujiente, delicada y llena de carácter. Nuestra milhoja caramelizada, elaborada con hojaldre invertido y mantequilla fresca, es la base perfecta para dar forma a postres memorables... o incluso a creaciones saladas con un toque inesperado.

Caramelizada con mimo, su textura dorada y su sabor profundo aportan un acabado irresistible que eleva cualquier elaboración, haciendo tu trabajo más fácil sin renunciar a lo artesanal.

### *2 versiones, 2 formatos*

#### **Original**

📦 345 x 170 x 60 m  
Estuche: 9 paquetes x 8 uds (72 uds)

#### **Media**

📦 345 x 170 x 60 m  
Estuche: 144 uds

### *Logística*

❄️ Transporte en congelado (-18° a -20°)  
Para conservar al máximo la calidad de la mantequilla y el crujiente perfecto.

📦 520 x 360 x 300 mm  
Cajas de envío: capacidad para 15 estuches



## *Base de milhoja molletes*

EL SABOR DE LO NUESTRO, CON UN TOQUE MEDITERRÁNEO





## *Base de milhoja molletes*



Esta milhoja rinde un emotivo tributo a nuestra tradición. Elaborada con hojaldre invertido de mantequilla pura y enriquecida con nuestras inconfundibles *molletes* —una mezcla de harina, aceite de oliva y sal mediterránea—, es una base rústica y deliciosa que invita a explorar tanto en platos dulces como salados.

Ideal para quienes aprecian un acabado distinguido, con textura y personalidad, y ese inconfundible toque casero que evoca gratos recuerdos.

### *3 versiones, 3 formatos*

#### **Original**

📦 345 x 170 x 60 m  
Estuche: 8 paquetes x 5 uds (40 uds)

#### **Media**

📦 345 x 170 x 60 m  
Estuche: 63 uds

#### **Original manchada de chocolate**

📦 345 x 170 x 60 m  
Estuche: 8 paquetes x 4 uds (32 uds)

### *Logística*

❄️ Transporte en congelado (-18° a -20°)  
Para conservar al máximo la calidad de la mantequilla y el crujiente perfecto.

📦 520 x 360 x 300 mm  
Cajas de envío: capacidad para 15 estuches



# *Hojaldre invertido*

PURA TÉCNICA. PURO SABOR





## *Hojaldre invertido*

Nuestra lámina de hojaldre invertido es el punto de partida para quienes saben que un gran resultado comienza con una gran base. Elaborada con masa fina y mantequilla pura, presenta un hojaldrado impecable, con capas visibles que hablan por sí solas: textura crujiente, sabor profundo y un aroma irresistible a mantequilla.

Diseñada para profesionales exigentes, es versátil y precisa, ideal para dar forma a infinitas elaboraciones dulces y saladas. Tú decides cómo termina la historia. Nosotros te damos el mejor comienzo.

### *Formato*

 520 x 340 x 50 mm  
Cajas de 7 kg: aproximadamente 11 láminas

### *Logística*

 Transporte en congelado (-18° a -20°)  
Para conservar intactas las propiedades y el frescor de sus ingredientes



# *Crumble tierra*

TEXTURA. AROMA. MAGIA





## *Crumble tierra*

Nuestro Crumble Tierra combina el sabor profundo de la milhoja caramelizada con una textura crujiente y ligera. Su horneado final intensifica el aroma a mantequilla pura, dando lugar a una tierra delicada y aromática, perfecta para aportar textura, contraste y una pizca de sorpresa a tus platos.

Perfecta para dar el toque final a postres, creaciones saladas o emplatados de autor. Un pequeño gesto que lo cambia todo.



**Crumle tierra chocolate:** Una versión más delicada y golosa de nuestro crumble clásico.

Elaborado con milhoja caramelizada y chocolate, es perfecto para postres donde buscas suavidad, dulzura y un toque de sorpresa.

### *Disponible en 2 versiones*

Crumle tierra

Crumle tierra chocolate



### *Formato*

 390 x 290 x 130 mm

Caja de 5 bolsas de 1 kg cerradas al vacío

### *Logística*

 Transporte en congelado (-18° a -20°)

Para conservar intacto el aroma, la textura y la frescura de los ingredientes.



# *Crema pastelera*

RELLENO CLÁSICO DE SABOR DELICADO





# Crema pastelera



Nuestra crema clásica, con un suave toque de limón y canela, sigue una receta tradicional pensada para milhojas, tartas, éclairs y otras elaboraciones. Su textura cremosa y su sabor equilibrado la convierten en una base versátil y llena de carácter.



Y para quienes buscan nuevos matices, ahora también está disponible **tres sabores nuevos: Chocolate 70%** —intensa y elegante—, **Pistacho** —suave y aromática—, y **Turrón de Jijona** —un guiño navideño con todo el sabor de siempre. Todas comparten la misma filosofía: ingredientes naturales y lista para usar.

Disponibles en 4 sabores



Crema natural  
Crema de chocolate 70%  
Crema de Pistacho  
Crema de Turrón de Jijona

## Formato

 320 x 235 x 130 mm  
Caja isotérmica: 6 mangas pasteleras de 0,5 kg envasadas al vacío

## Logística

 Transporte en congelado (-18° a -20°)  
Para mantener la frescura y calidad de los ingredientes.



# *Panettones*

SABORES QUE INSPIRAN. DIFERENTES FORMATOS. MIL EMOCIONES.





# Panettones



Nuestra gama de panettones está elaborada con masa madre, largas fermentaciones y una cuidada selección de ingredientes que marcan la diferencia. Utilizamos chocolates de primera calidad y frutas cuidadosamente seleccionadas para lograr un sabor profundo y equilibrado en cada bocado.

**Naranchoc:** masa de chocolate con piel de naranja confitada y pepitas de chocolate negro.

**Choco Gianduja:** pepitas de chocolate con leche y avellana, para los amantes de lo suave y cremoso.

**Choco Bombón:** doble chocolate en cada mordisco, con masa de cacao y pepitas de chocolate negro.

**Turrón:** con auténtico Turrón de Jijona artesanal (solo disponible en campaña de Navidad).

## Disponibles en 4 sabores

Naranchoc  
Choco Gianduja  
Choco Bombón  
Turrón de Jijona (Solo disponible en la Campaña de Navidad)

## 3 Formatos

**75g**

 390 x 290 x 130 mm (15 uds)

**500g**

**750g**

## Logística

 Transporte en congelado (-18° a -20°)  
Para mantener la frescura y calidad de los ingredientes.



# *Ensaïmada mallorquina*

TRADICIÓN QUE SE DESHACE EN BOCA





## *Ensaimada mallorquina*

Rellenamos esta clásica ensaimada mallorquina con nuestra crema pastelera caramelizada para conseguir un interior sedoso y sorprendente. El contraste entre el hojaldrado suave y el relleno dulce da como resultado una pieza irresistible para desayunos especiales o sobremesas de domingo.

Elaborada según el método tradicional, fermentada lentamente y horneada con mimo. Solo necesita un poco de azúcar glass... y una buena compañía.



Proximamente en nuevos sabores!

### *Formato*

📏 340ø x 70 mm

### *Logística*

❄️ Transporte en congelado (-18° a -20°)  
Para mantener la frescura y calidad de los ingredientes.



# *Panes especiales*

TRADICIÓN ARTESANAL PARA TU MESA





# *Pan de hamburguesa*

Nuestros panes especiales están pensados para destacar en cualquier mesa. Cada variedad está elaborada con masa madre, ingredientes seleccionados y fermentaciones controladas para garantizar sabor, estructura y una corteza que cruje como debe.

Nuestros panes de hamburguesas están elaborados para soportar todo tipo de relleno sin perder cuerpo ni jugosidad.

## *Disponibles en 3 versiones*

Clásica  
Multicereales  
De aceite

## *Formato*

**70g**

 520 x 360 x 300 mm (100 uds)

**100g**

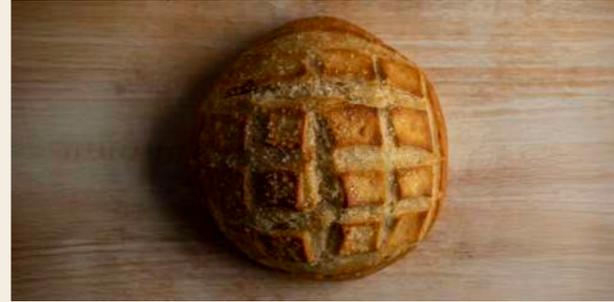
 520 x 360 x 300 mm (80 uds)

## *Logística*

 Transporte en congelado (-18° a -20°)  
Para mantener la frescura de la mantequilla y la textura óptima.



# Hogazas



Nuestros panes especiales están pensados para destacar en cualquier mesa. Cada variedad está elaborada con masa madre, ingredientes seleccionados y fermentaciones controladas para garantizar sabor, estructura y una corteza que crujie como debe.

## *3 versiones, 3 formatos*

### **Maset (500g)**

 520 x 360 x 300 mm (16 uds)

### **De aceite de oliva (500g)**

 520 x 360 x 300 mm (12 uds)

### **Panet (190g)**

 520 x 360 x 300 mm (40 uds)

## *Logística*

 Transporte en congelado (-18° a -20°)  
Para mantener la frescura de la mantequilla y la textura óptima.



# FÀBULA

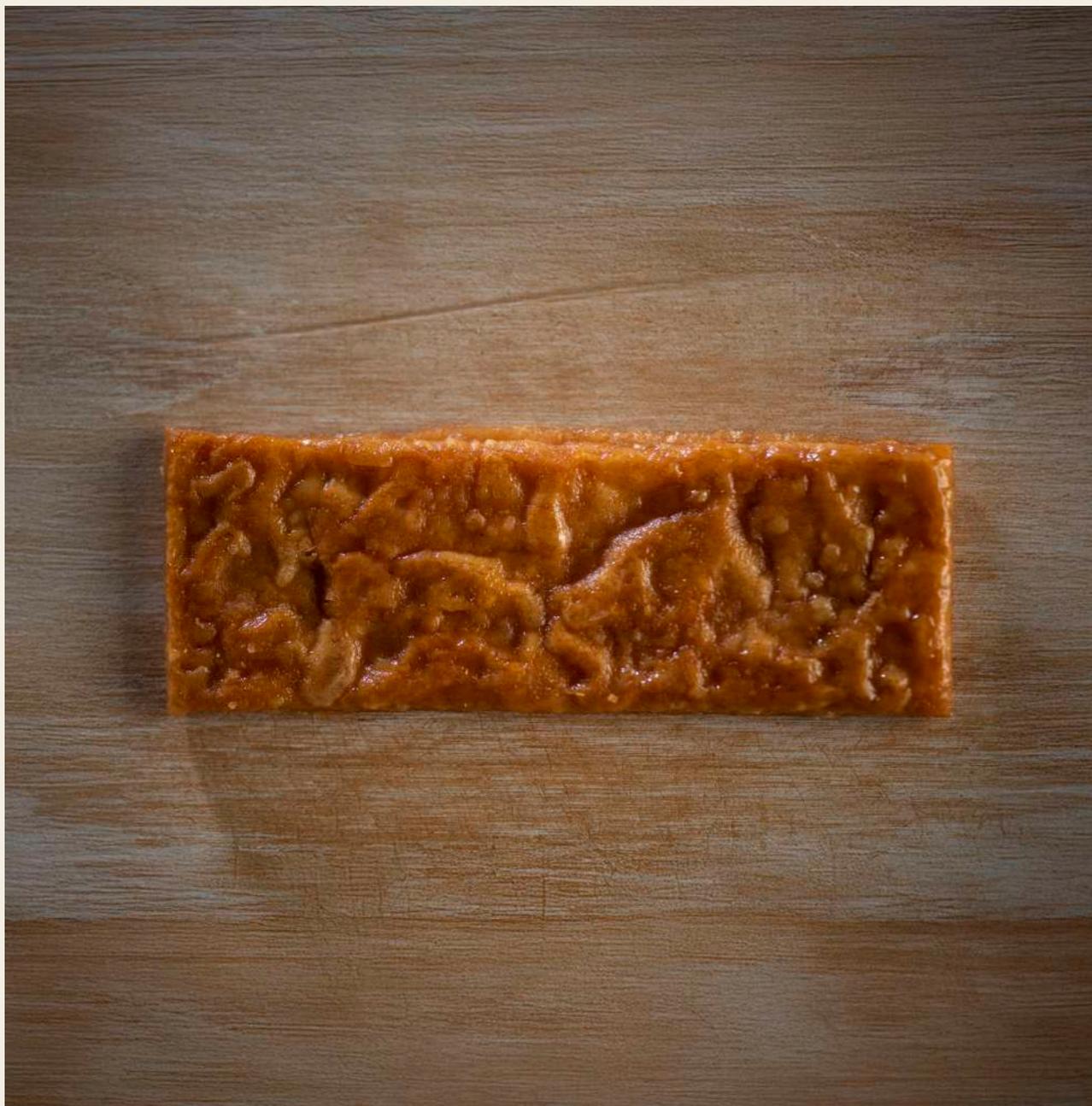
NUESTRA MILHOJA CARAMELIZADA,  
AHORA EN FORMATO PARA CASA.



Nuestro saber hacer, accesible para todos los públicos. Fábula es el formato comercial de nuestra base de milhoja caramelizada.

Un pack pensado para llegar a los paladares más exquisitos en cualquier lugar. Su formato premium y su cuidada presentación buscan atraer a ese consumidor que disfruta sorprendiendo a sus invitados con los mejores bocados.

Fábula abraza tanto recetas dulces como saladas, ofreciendo a tiendas y supermercados un producto exclusivo que invita a crear, compartir y recordar. Porque quien lo vende no ofrece solo un postre... regala una experiencia.



## *Base de milhoja caramelizada Fábula*

Fábula lleva al canal gourmet una base de milhoja caramelizada como nunca la habías probado. Elaborada con hojaldre invertido y mantequilla 100% fresca, mantiene toda su calidad artesanal en un formato pensado para que cualquiera pueda crear postres de alta repostería... desde su propia cocina.

Cuidada hasta el último detalle, esta presentación está diseñada para sorprender tanto en mesa como en el lineal. Para regalar, para usar, para inspirar.

### *Formato*

 90 x 55 x 130 mm  
2 bolsas x 8 uds (16 uds)

### *Logística*

 Transporte en congelado (-18° a -20°)  
Para preservar todas las propiedades. Una vez descongelado: 3-4 meses en lugar fresco y seco.

 Transporte a temperatura ambiente

 280 x 185 x 140 mm  
Contiene 10 estuches Fábula.



## *Base de milhoja molletes Fábula*

Además de nuestras milhojas caramelizadas en formato retail, el estuche gourmet Fábula también incluye la posibilidad de presentarse con: Milhoja de Molletes y Milhoja de Molletes manchada de chocolate.

Diferentes estilos, misma calidad excepcional. Para que cada cliente encuentre su propia forma de sorprender.

### *Disponible en 2 versiones*

Milhoja de Molletes  
Milhoja de Molletes manchada de chocolate

### *Formato*

📦 90 x 55 x 130 mm  
2 bolsas x 8 uds (16 uds)

### *Logística*

❄️ Transporte en congelado (-18° a -20°)  
Para preservar todas las propiedades. Una vez descongelado: 3-4 meses en lugar fresco y seco.

☀️ Transporte a temperatura ambiente

📦 280 x 185 x 140 mm  
Contiene 10 estuches Fábula.

*Lo excelente llega cuando  
hay una buena base*





**AMIGOS  
DEL  
POSTRE**

637 739 824

[administracion@amigosdelpostre.com](mailto:administracion@amigosdelpostre.com)

[amigosdelpostre.com](http://amigosdelpostre.com)

C. Clavel, 3, 03440, Ibi (Alicante, España)