

A hand wearing a black apron is shown piping white cream onto a golden-brown tart. The background is a soft, out-of-focus kitchen setting.

EL CASTILLO

PROFESIONAL

- DESDE 1932 -

*El sabor fresco
de siempre*

Pastelería

Sector pastelería

Preferencias del consumidor



El sabor fresco y natural.



La calidad de los productos y resultados atractivos.



Productos comprometidos en garantizar la sostenibilidad, para proteger el planeta y sus recursos.



Productos Halal y kosher.



Carácter local.

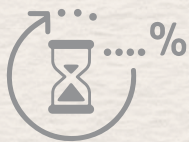


Gran oportunidad en el canal delivery, que ha experimentado un crecimiento del 40% en ventas de productos de pastelería.

Natas frescas y naturales



El tiempo de montado*



Está influenciado por la temperatura. Te recomendamos montar la nata entre 1-3°C, enfriando previamente el bol y las varillas.. Con una velocidad media-alta de montado. Conseguirás un excelente rendimiento y una firmeza superior.

No Desuera*



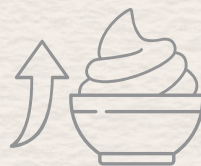
Elaboraciones impecables con la CONFIANZA de que no habrá desuere EN TUS PREPARACIONES.

EL CASTILLO

PROFESIONAL

- DESDE 1932 -

Gran Rendimiento*



La nata con EXCEPCIONAL RENDIMIENTO.

Superior al de la principal competencia.

EL CASTILLO PROFESIONAL
PRINCIPAL COMPETENCIA

+3%

129

126

GRADO DE MONTADO

*Test realizado por la entidad certificadora AENOR frente a la principal competencia.



Los test nos avalan

EL CASTILLO

PROFESIONAL

-DESDE 1932-

Su Sabor*



fresco de siempre y su cremosidad la diferencia de la principal competencia.

Estabilidad*



Máxima estabilidad en tus elaboraciones tras el proceso de congelación de sus semifríos y mousses.

Firmeza*



A los 10 min de la preparación presenta hasta un 60% MÁS DE FIRMEZA que la principal competencia.

+ 60%



*Test realizado por la entidad certificadora AENOR frente a la principal competencia.

EL CASTILLO

PROFESIONAL

-DESDE 1932-

Nuestro compromiso con la sostenibilidad

Utilizamos envases responsables que reducen la huella de carbono y protegen la calidad de nuestros productos.



No tiene aluminio

Menor número de componentes
(Comparado con un envase estándar).



Plástico de origen vegetal

Proviene de caña de azúcar
de producción sostenible.



-80% de emisiones de CO2
comparado con un
envase estándar.



Papel certificado FSC
Proviene de bosques gestionados
de forma responsable.





EL CASTILLO

PROFESIONAL

- DESDE 1932 -

DATOS LOGÍSTICOS

	REX 35% MG 2L	REX 38% MG 2L	Bag in Box 35% MG 10L	Bag in Box 38% MG 10L
Código interno LFSI:	59727	59728	59720	59725
EAN Artículo:	8410050061005	8410050061005	-	-
Dimensiones en mm (L x an x Al):	100 x 100 x 270	100 x 100 x 270	-	-

CAJA

Nº artículos x caja:	6 x 2L	6 x 2L	1 ud. x 10L	1 ud. x 10L
EAN Caja:	8410050860301	8410050860318	08410050460129	08410050460181
Dimensiones en mm (L x an x Al):	300 x 210 x 260	300 x 210 x 260	200 X 230 X 310	200 X 230 X 310
Peso neto (kg):	12 kg	12 kg	10 kg	10 kg

PALETIZACIÓN

Cajas:	60 cajas (5 capas de 12 cajas)	60 cajas (5 capas de 12 cajas)	80 cajas (4 capas de 20 cajas)	80 cajas (4 capas de 20 cajas)
Dimensiones en mm (L x an x Al):	1200 x 800 x 1430	1200 x 800 x 1430	1200 x 800 x 1390	1200 x 800 x 1390
Peso neto (kg):	720 kg	750 kg	800 kg	800 kg
Peso bruto (kg):	775,8 kg	775,8 kg	829,6 kg	829,6 kg



Nutriendo el futuro

www.lactalisfoodservice.es / info.foodservice@lactalis.es



cheflactalis

Mantequillas cremosas e intensas



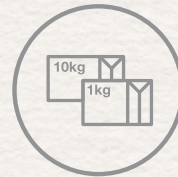
Elaborada con la mejor nata fresca



Producto versátil



Sabor intenso a mantequilla



Diferentes formatos



*Certificaciones
Halal y Kosher*



Gran plasticidad de nuestras mantequillas

gracias al proceso de maduración

¿Que es la plasticidad?

Capacidad de la mantequilla para deformarse y adaptarse sin romperse, manteniendo su textura y consistencia durante el trabajo en frío o caliente.

Principales beneficios de contar con mantequilla de alta plasticidad



Mayor facilidad de laminado



Mejor comportamiento



Resultados más profesionales



Textura homogénea y estable



Optimización tiempo de trabajo



Nuestra mantequilla tiene certificación Halal y Kosher

Certificaciones que garantizan la elaboración bajo principios culturales y religiosos.

Una manera de entender la gastronomía que combina respeto, trazabilidad y hospitalidad. Contar con estas certificaciones implica procesos más controlados, lo que mejora la calidad y refuerza la confianza en la marca.



¿Qué es la certificación

HALAL?

Halal significa “permitido” en árabe.

Es una certificación que garantiza que el producto es saludable y cumple con los preceptos del Islam.

Implica que los ingredientes y procesos de producción son aptos para el consumo por personas que siguen la fe musulmana (por ejemplo, sin alcohol, sin derivados de cerdo, y con trazabilidad clara).



¿Qué es la certificación

KOSHER?

Kosher significa “apto” en hebreo.

Es una certificación que asegura que el producto cumple con las leyes alimentarias judías.

Incluye requisitos sobre ingredientes, procesos y equipos (por ejemplo, separación de lácteos y carne, supervisión rabínica).



EL CASTILLO

PROFESIONAL

- DESDE 1932 -



DATOS LOGÍSTICOS

	BLOQUE MANTEQUILLA 1KG	MANTEQUILLA 82% MG	MANTEQUILLA CON CAROTENO
Código interno LFSI:	218705	59743	59744
EAN Artículo:	8410050071004	-	-
Dimensiones en mm (L x an x Al):	180 x 100 x 80	-	-

CAJA

Nº artículos x caja:	10 ud. x 1 Kg	10 ud. x 1 Kg	1 ud. x 10 Kg
EAN Caja:	8410050071028	18410050464575	18410050464582
Dimensiones en mm (L x an x Al):	321 x 200 x 214	320 x 230 x 180	320 X 230 X 180
Peso neto (kg):	10 kg	10 Kg	10 kg

PALETIZACIÓN

Cajas:	70 cajas (5 capas de 14 cajas)	80 cajas (8 capas de 10 cajas)	80 cajas (4 capas de 10 cajas)
EAN Palet	68410285103565		
Dimensiones en mm (L x an x Al):	1200 x 800 x 1191	1200 x 800 x 1800	1200 x 800 x 1800
Peso neto (kg):	700 kg	800 kg	800 kg
Peso bruto (kg):	739 kg	824 kg	824 kg



Nutriendo el futuro

www.lactalisfoodservice.es / info.foodservice@lactalis.es



chefflactalis

Queso crema nuevo formato y receta

10KG y 2KG

Ahora con una receta mejorada para inspirar tus mejores creaciones.



Nuestra Receta para ti

En “El Castillo” desde 1932 estamos comprometidos con la calidad para puedas ofrecer las mejores elaboraciones de pastelería artesanal.



Bocaditos de Chocolate

Bizcocho de cacao:

45 gr de harina de almendra

45 gr de azúcar glas

110 gr de mantequilla El Castillo

150 gr de yema

35 gr de nata El Castillo

35 gr de cacao en polvo 100% cacao

40 gr de cobertura amarga

220 gr de claras

50 gr de azúcar

Mousse de chocolate:

190 gr de crema inglesa base

300 gr de nata El Castillo.

225 gr de cobertura de chocolate

negro.

Verter la crema inglesa caliente sobre el chocolate, dejar que funda y emulsionar el cremoso. Semimontar la nata. Cuando el cremoso haya enfriado a unos 50°C mezclar con la nata con movimientos envolventes. Rellenar unos moldes de silicona individuales de base redondeada (aprox 3,5 cm de base) y congelar.

Glaseado brillante de cacao:

315 gr de azúcar

225 gr de nata El Castillo

105 gr de cacao en polvo 100% cacao

50 gr de agua

12 gr de gelatina

72 gr de agua para hidratar la gelatina

Cocer el agua con la nata y el azúcar a 101-102°C. Añadir el cacao en polvo tamizado y la gelatina hidratada en su agua. Pasar por minipimer, colar y enfriar hasta 35-36°C para su uso.



Notas

[illegible]

Notas

EL CASTILLO
PROFESIONAL
-DESDE 1932-

Notas

[illegible]

EL CASTILLO

PROFESIONAL

- DESDE 1932 -