

VEDERE

GALLETAS ARTESANAL DE LOS PIRINEOS

Desde más de un siglo, la bizcochería Védère, al pie del pico del Midi de Bigorre, perpetúa la tradición de las galletas auténticas y del Pastel del Pirineo.



Huevos frescos, materias primas de calidad, un amasado lento que permite preservar la untuosidad de la pasta, las recetas familiares y artesanales según el buen gusto de mantequilla, contribuyen a la originalidad de los productos.

Toda la riqueza de la cultura pastelera se encuentra en esta gama de golosinas que sólo piden ser descubiertas ...

GALLETAS

Bizcocho de soletilla del Pirineo <i>Cad 150 días</i>	
Bizcocho del Pirineo <i>Cad 90 días</i>	180 g
Bizcocho del Pirineo con avellana <i>Cad 60 días</i>	
Petits-Beurre <i>Cad 180 días</i>	350 g
Palmeras manteca <i>Cad 180 días</i>	390 g
Galleta en forma de puro <i>Cad 180 días</i>	125 g
Pastel asado <i>Cad 120 días</i>	100 g / 250 g
Galletas crujientes con avellana <i>Cad 180 días</i>	180 g
Pequeños soufflés con almendras <i>Cad 180 días</i>	100 g
Caja de metal con 12 galletas del Pirineo <i>Cad 90 días</i>	180 g
Caja de metal con 30 galletas del Pirineo <i>Cad 90 días</i>	200 g
Sablés del Pirineo con chocolate <i>Cad 180 días</i>	160 g
Sablés del Pirineo con canela / nuez <i>Cad 180 días</i>	160 g
Galletas crujientes del Pirineo con almendras <i>Cad 90 días</i>	125 g

Empaquetado : por 15 para los crujientes y los pequeños soufflés ; por 14 para las galletas del Pirineo ; por 12 para los bizcochos de soletilla, las galletas y los sablés del Pirineo ; por 10 para las cajas de metal y la galletas y por 8 para las palmeras y los pasteles asados (disponible también por 24).