



Sal & Rosas

DELICIAS ARTESANALES





Sal & Rosas

Tiramisú

Tiramisú El tiramisú es como un pequeño abrazo dulce de Italia. Su nombre de hecho, significa algo así como "levántame" o "ánimame", porque es un postre que te reconforta con cada bocado que también contiene ladyfingers saludables elaborado artesanalmente, son pequeños bizcochos alargados, ligeros y esponjosos pero hechos con ingredientes más simples con un mezcla sin gluten que conservan esa forma delicada, se empapan bien en café y aportan un sabor suave y natural sin perder esa magia que tienen. Es suave, cremoso, con ese contraste del café y el cacao, y tiene una elegancia simple pero irresistible en un tiramisú clásico.



Sal & Rosas

Tiramisú de aguaymanto

Imagina un tiramisú delicado y vibrante, las capas de lady fingers bañadas en café se combinan con una crema de queso light y sin lactosa ligera y endulzada con alulosa. Donde se coloca una suave mermelada de aguaymanto sin azúcar, aportando un brillo dorado y un sabor afrutado. Encima, unos trocitos de aguaymanto fresco, creando un postre ligero, colorido y lleno de vida.

S/ 35



Tiramisú de frutos rojos

Visualiza un tiramisú vibrante, donde las capas de lady fingers esponjosos se bañan en café para aportar sabor y aroma, con una mermelada de frambuesas, arándanos y fresas. El queso crema light sin lactosa, ligera y suave. Encima, se adornan con un mar de frutos rojos frescos, aportando un equilibrio entre lo dulce, lo ácido y un toque elegante de color.

S/ 35



Tiramisú clásico

El tiramisú clásico es un equilibrio perfecto: capas de bizcochos lady fingers empapados en café, intercalados con una crema sedosa de queso crema light, sin lactosa, alulosa y yemas. Todo se espolvorea con cacao amargo y canela, creando un postre sencillo, equilibrado y lleno de nostalgia.

S/ 35





Sal & Rosas



Tiramisú de chocolate

El tiramisú de chocolate es una versión intensa y seductora las capas de lady fingers se bañan en un café aromático, pero también se combinan con una clásica crema de tiramisú con chocolate, cremoso y profundo. Encima, se espolvorea cacao y virutas de chocolate, creando un contraste delicioso entre lo amargo y lo dulce.

S/ 35



Tiramisú Dubai

Un tiramisú de Dubai, es un sabor único por tener crema de pistacho con unos trocitos de kataifi saludable sin gluten, acompañado de una crema clásica de tiramisú y unos lady fingers en bebidas en café, un fudge en cada capa, para aportar dulzura y aroma único.

S/ 35



Sal & Rosas

Soufflé

El soufflé es un postre clásico dorado, suave como una nube con un centro tierno y aireado, lleno de sabor. Cada bocado es una explosión de sutileza, calidez y elegancia; puesto que es de la cocina francesa, cuyos orígenes se remontan al siglo XVIII. Su nombre proviene del verbo francés "souffler", que significa soplar o inflar, que se eleva al hornearse gracias al aire incorporado en sus claras montadas, creando un contraste delicado entre firmeza y ligereza. Cada bocado es un tributo a la elegancia y al arte de la pastelería, evocando la sofisticación de los salones franceses del siglo XVIII.

Soufflé de lúcuma

El soufflé de lúcuma es un pequeño tesoro andino: al hornearse, se eleva con una textura ligera y aireada, perfumado con el sabor dulce y suave de la lúcuma. Cada bocado está acompañado de una crema tipo chantilly y manjar de olla saludable una fusión cálida, con un toque tropical y una elegancia sutil, perfecta para sorprender y reconfortar. Es un postre ligero, colorido y lleno de vida.

S/ 35



Soufflé de maracuyá

El soufflé de maracuyá es un destello brillante de frescura. Al hornearse, se eleva con una textura esponjosa y aireada. Cada bocado está acompañado de una crema tipo chantilly y manjar de olla saludable llena del sabor exótico del maracuyá. Es delicado, perfumado, con un equilibrio perfecto entre dulzura y acidez, ideal para un momento especial.

S/ 35



Soufflé de frutos rojos

El soufflé de frutos rojos es un canto a la frescura. Al hornearse, se eleva delicadamente, con un centro tierno y aireado. Cada bocado está acompañado de una crema tipo chantilly y manjar de olla saludable, impregnado del sabor vibrante de las frambuesas, arándanos y fresas. Es una explosión de color, con un equilibrio delicado entre lo dulce y lo ácido.

S/ 35





Sal & Rosas



Soufflé de mango

El soufflé de mango es un susurro tropical. Al hornearse, se eleva suave y aireado. Cada bocado está acompañado de una crema tipo chantilly y manjar de olla saludable, su sabor es vibrante, con la riqueza del mango maduro, creando un bocado cálido, fresco y lleno de sol.

S/ 35



Soufflé clásico

El soufflé clásico es un destello brillante de frescura. Al hornearse, se eleva con una textura esponjosa y aireada. Cada bocado está acompañado de una crema tipo chantilly y manjar de olla saludable. Es delicado, con un equilibrio perfecto entre dulzura y suavidad, ideal para un momento único y especial.

S/ 35



Sal & Rosas

Otros gustitos saludables



Torta de chocolate

Imagina una torta de chocolate saludable, con harina de almendra y mix sin gluten, intensa y delicada. El cacao de calidad y chocolate con un 55% de pureza, se endulza sutilmente con alulosa. Dentro, un corazón de fudge, ligero y cremoso, elaborado con ingredientes saludables. Cada bocado es un equilibrio sutil: un placer profundo, nutritivo y lleno de matices

S/ 35



Carrot cake

Un carrot cake saludable, vibrante y lleno de textura. Las zanahorias se mezclan con un mix de frutos secos, todo endulzado con alulosa. Sobre él, un frosting de queso crema light, deslactosado y saludable, suave y fresco. Cada bocado es un abrazo cálido de canela y un toque cremoso, perfecto para disfrutar sin culpa.

S/ 32



Red velvet

Imagina un red velvet saludable, de un rojo profundo y vibrante. Su bizcocho es suave, esponjoso, endulzado con ingredientes naturales y un toque sutil de cacao. Sobre él, un frosting light de queso crema sin lactosa, decorada con frutos rojos. Cada bocado es una combinación de elegancia, color y un placer ligero.

S/ 30





Sal & Rosas



Torta helada

Una torta helada elegante y fresca: en la base, un bizcocho ligero y esponjoso. Sobre él, una charlota suave, hecha con leche deslactosada y gelatina, formando una crema sedosa. Encima, una capa de gelatina light, sin azúcar, que aporta brillo y frescura. Cada bocado es un equilibrio perfecto entre cremosidad, ligereza y un toque naturalmente dulce.

S/ 28



Brownies

Estos brownies son un sueño para los apasionados del chocolate. Con un chocolate a 55% de cacao, endulzados con alulosa, llevan harina de almendra y una premezcla sin gluten. Los trocitos de chocolate se funden en cada bocado, haciéndolos ultra melcochudos y cremosos. Es un placer denso, elegante y perfecto para quienes buscan intensidad en cada mordisco.

S/ 30



Sal & Rosas

Call center

 **944730446**

Pedidos

 **+51 944730446**

Encuétranos en:

 **www.salyrosasbakery.com**

 **ventas@salyrosasbakery.com**

 **[@sal y rosas](https://www.instagram.com/sal_y_rosas)**

 **[sal y rosas](https://www.facebook.com/sal_y_rosas)**