



140 años
endulzando la vida



6
generaciones
de pasteleros



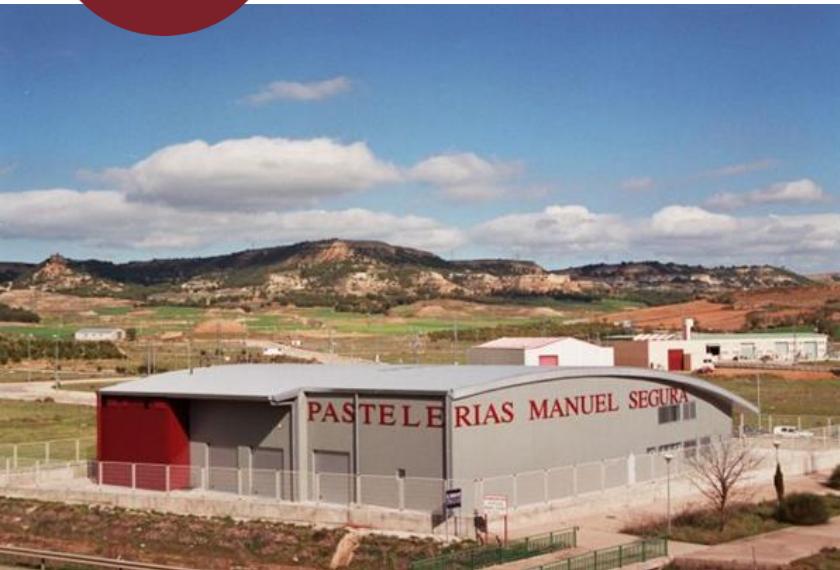
¿Quiénes somos?

En 1874, Manuel Segura, funda en Daroca (Zaragoza) la primera tienda familiar.

Somos una de las pastelerías más antiguas de España regentadas por la misma familia.

Tenemos tiendas propias en Daroca, Cariñena y Zaragoza.

En el año 2003, inauguramos un nuevo obrador de 1400 m² y dimos un gran salto cualitativo y cuantitativo, con nuevas líneas de producción como productos sin azúcar, mermeladas y pan.



Referente de la Pastelería Artesana en Aragón, hemos participado en numerosos programas de TV, tanto aragonesa, como nacional.

<http://www.rtve.es/alacarta/videos/espaa-directo/espaa-directo-rica-mermelada/1046592/>

Socio del Convivium Slowfood de Zaragoza, participando en numerosas acciones.

<http://zaragoza.slowfood.es/2011/05/18/la-creatividad-en-la-reposteria-aragonesa/>

Numerosas menciones y premios, tanto dentro, como fuera de Aragón.

<http://www.basilioparaiso.com/wp-content/uploads/2010/10/Libro-Medallas-Centenarias-2003.pdf>

Colaboración con Institutos tecnológicos y Universidad de Zaragoza para la mejora de nuestros productos.

<http://teayudamosacrecer.es/wp-content/uploads/2011/10/listado-cheque-2010.pdf>



En el año 2000 creamos el primer Museo de la Pastelería de Aragón donde exponemos todo el saber de nuestros antepasados.



NUESTROS CHOCOLATES

Elaboramos tabletas de diversos chocolates y aromatizadas con ingredientes naturales.

Chocolate negro 70% y 80%

Chocolate negro con sal, con jengibre, con café, azafrán....

Chocolate con leche, leche y coco, leche y canela, etc...

Chocolate blanco, blanco con pistachos.

Tabletas de 100g

Tabletas personalizadas de 160g en relieve.

Planchas de chocolate con frutos secos.



NUESTROS BOMBONES

Tenemos un amplio surtido de bombones, que abarcan diversas familias y tendencias.

Pralinés y giandujas con avellana, almendra, pailletté, etc..

Finos trufados con regaliz, te, especias, azafrán, café, palet d'or, vainilla, flores y cítricos.

Pastas de frutas naturales.

Mazapanes

Rocas



LOS TURRONES

En Pastelerías Manuel Segura venimos elaborando turrones artesanos más de 100 años.

Nuestra gama abarca:

Tabletas clásicas de 150g y 300 g: duro y blando almendra, yema tostada, chocolate avellana.

Turrones “regionales” con certificado de calidad: guirlache y Negro almendra “C’Alial”.

Turrones en Bloque: Cádiz, con frutas, trufados, huevo hilado, piñones, franchipana.

Turrones de chocolate, pralinés surtidos, de café, piñones, cava, naranja....

Capuchinas, mazapanes, glorias.





LAS PASTAS

Elaboramos pastas desde 1874, siendo los primeros productos que salieron de nuestro obrador.

Pastas de té.

Rosquillas

Moscatelicos ®

Mudéjares

Bizcochos de soletilla, clásicos y de sabores.

Magdalenas

Escaldadas, coquitos, diversas especialidades.



REPOSTERIA

Elaboramos todo tipo de pastelería, pasteles individuales, tartas, brazos y bandas.

Tartas y postres para banquetes, miniaturas, festividades, etc.:

Roscones, y diádas

Miniaturas

Tartas

Individuales

Bollería





MERMELADAS DE AUTOR

La última de nuestras líneas de trabajo. Mermeladas novedosas en las cuales no sólo interviene la fruta, sino otros ingredientes tales como el chocolate, los licores, las pastas de frutos secos, y las especias.

Mora, chocolate blanco y kirsch
Ruibarbo y Jengibre
Frambuesa, chocolate con leche y licor de framboesa
Manzana, Calvados y chocolate blanco
Mango, Fruta de la Pasión y Praliné.
Naranja, chocolate y Cointreau
Higos y nueces
Naranja con Azafrán (España Directo)
Etc.



PRODUCTOS SIN AZÚCAR

Desde el año 2003, elaboramos una amplia gama de productos sin azúcar.

Para ello, usamos como edulcorante, únicamente Maltitol.

Pastas de té.

Magdalenas y mantecados.

Pasteles individuales.

Tartas y brazos.

Repostería mini.

Mermeladas de autor.

Bombones y chocolates.

Pol. Ind. Daroca. C/Rio Jiloca, 6
50360 Daroca (Zaragoza)
Tfno: + 34 976 800 317
Fax: +34 976 801 041

Web: www.pasteleriasmanuelsegura.com
E-mail: info@pasteleriasmanuelsegura.com

Síguenos en
(Haga click en los iconos)

