



RUTA DE LA **SEDA**®
E C O P Â T I S S E R I E

VEGANOS
Y ESPECIALES
2017



AURORA 1,
SANTA CATARINA,
COYOACÁN 04010. CD. MX.

TEL. CAFÉ:

3869 4888

TEL. OFICINA:

3869 2982

TEL. PEDIDOS VÍA WHASTAPP:

55 4452 1691

INFO@CAFERUTADELASEDA.COM

CAFERUTADELASEDA.COM

INSTAGRAM.COM/RUTADELASEDAMX

FACEBOOK.COM/RUTADELASEDA

TWITTER.COM/RUTADELASEDAMX

Todos estos productos veganos pueden confeccionarse sin harina de trigo. Utilizamos una harina certificada sin gluten compuesta por: arroz, sorgo y tapioca. Sustituimos, cuando se desee, la leche de soya orgánica por leche de arroz orgánica o leche de almendras.

PASTELES SÓLO SOBRE PEDIDO

\$450 (6-8 p.) a \$680 (10-12 p.)

Pastel de zanahoria, nuez y especias,
cubierto con crema de nuez de la India*

Pastel de chocolate y ciruela

Pastel de chocolate

Pastel de chocolate, coco y caramelo

Pastel de vainilla y fresas o higos*
(naked cake)

Pastel de cardamomo y crema de limón*
(naked cake)

Pastel de coco*

TEACAKES

\$250 (4-6 p.) a \$390 (8-12 p.)

Teacake de plátano, nuez y cubierta de chocolate*
(endulzado con agave)

Teacake matcha-limón*

Teacake matcha-chocolate

Teacake betabel-chocolate*

BARRAS VEGANAS

Solo por temporada.

Rango de precios \$30-45

Nuez-caramelo; Avena-dátil;
Almendras-frambuesa.

PANECILLOS

\$30

Matcha; betabel*; matcha-chocolate;
chocolate-mezquite*; zanahoria-dátil*.

**Pasteles disponibles con miel de agave orgánica certificada y/o fructosa. No usamos otro endulzante como sustituto del azúcar.*

PANES SALADOS

Solicite la lista de panadería para que conozca los panes veganos.

PASTELES DE BODA VEGANOS

Realizamos pasteles de boda personalizados. Trabajamos directamente con los clientes para desarrollar un pastel final de acuerdo a las expectativas. No usamos fondants; nuestros pasteles los decoramos con flores orgánicas comestibles de estación y son siempre muy frescos. Todos nuestros pasteles de boda, como nuestra pastelería, está elaborada con un mínimo de 80% de ingredientes orgánicos. Contamos con servicio de montaje del pastel en el lugar de la ceremonia para garantizar la frescura, nuestro principal compromiso.

Nota acerca de nuestra pastelería y panadería orgánica:

Al menos 70% de nuestros insumos son orgánicos: huevos, lácteos, flores, frutas rojas, manzanas, semillas y cereales (macadamia, ajonjolí, nuez pecana, avena, amaranto, linaza).

Usamos exclusivamente harinas orgánicas: trigo, centeno, cebada, arroz, espelta, alforfón, mezquite, arrurrúz, soya y mijo. Todos nuestros endulzantes son orgánicos: azúcar de caña no refinada, jarabe de agave, azúcar mascabado y miel de abeja.

Para mayores informes sobre otros productos con limitaciones dietéticas (veganos, sin azúcar de caña o sin harina de trigo), favor de comunicarse con nosotros vía telefónica al

3869 2982,

55 4452 1691 vía whastapp,

o mediante nuestro correo de pedidos@caferutadelaseda.com

Como nuestra producción es limitada y artesanal, le pedimos amablemente realizar su pedido con 3 días de antelación, de preferencia.