



MoNA
LISA®

DECORACIONES DE
CHOCOLATE
DEDICADAS A INSPIRAR

AYUDANDO A LOS CHEFS A CREAR MÁS VALOR

MONA LISA OFRECE

a los chefs y artesanos una amplia gama de **decoraciones de alta calidad**.

NUESTRAS DECORACIONES

ayudan a los chefs a resaltar sus creaciones volviéndolas **atractivas** y **multisensoriales**, así como a crear valor, incluso cuando el tiempo y los recursos son limitados.

SIMPLEMENTE
PORQUE LAS **DELICIAS
DE GRAN APARIENCIA**
IMPULSAN LAS
VENTAS.



DEL SUEÑO DE UN CHEF...

EL FUNDADOR DE MONA LISA

fue el **Chef Pastelero Peter**. Él personalmente experimentó que sus hermosas decoraciones hacían **más atractivos** sus pasteles y postres.



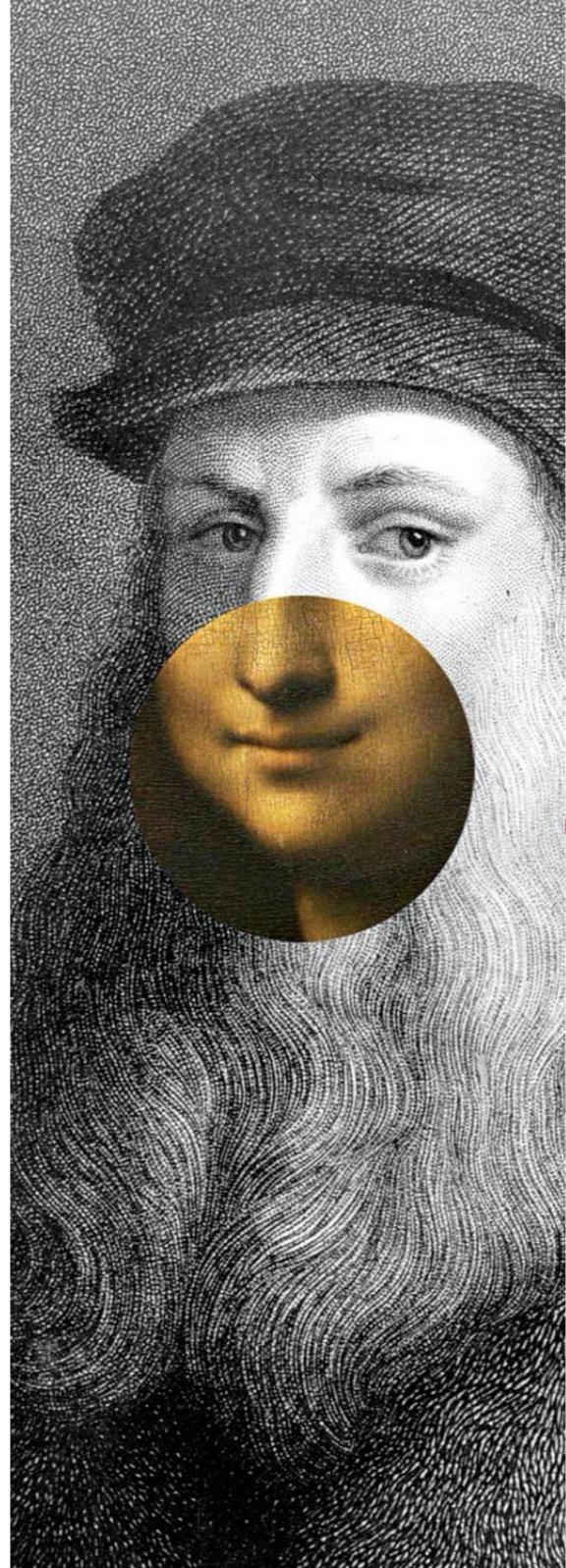
SE DIO CUENTA DE QUE

había un mercado para **decoraciones prefabricadas** que resaltarán la creatividad de los Chefs. Decidió hacer su sueño realidad y producir una increíble taza de tulipán con apariencia y sabor artesanal, **haciendo uso de la tecnología.**

UN TRIBUTO AL ARTE, LA CIENCIA Y LA TECNOLOGÍA

NUESTRA MARCA HACE

referencia a **Leonardo Da Vinci** y su obra maestra, él fue el primero que combinó **arte, ciencia y tecnología**, creando piezas extraordinarias.



DE ESTA MISMA FORMA,
las decoraciones de Mona Lisa usan
la ciencia y la tecnología, dando
herramientas a los Chefs para crear
piezas únicas de arte.

EXTRAORDINARIO DETALLE QUE HACE UN GRAN IMPACTO

LAS DECORACIONES HACEN

que las creaciones de los Chefs sean **memorables, únicas y diferentes.**

Ponemos a la disposición de los Chefs nuestra alta calidad para ayudarles a convertir sus productos en **experiencias extraordinarias.**



SABOR

FORMAS

COLOR

TEXTURAS

DECORACIONES
PARA ESTIMULAR
LOS 4 SENTIDOS



CONTENIDO

Brownie especial	12
Sandwiches de pastel de zanahoria	14
Cheesecake de maracuyá	16
Donutinos	18
Barras de trufa	20
Eclairs	22
Trufas de caramelo	24
Paletas de trufa	26
Chocomalvavisco	28
Chocococo caliente	30

MoNA LISA®

PASTELERÍA

BROWNIE ESPECIAL

BROWNIE ESPECIAL

Rinde 30 brownies (1 brownie = 80 g)

BROWNIE DE CHOCOLATE

Ingredientes	Preparación
305 g Mantequilla 170 g Chocolate amargo Callebaut® 70-30-38	Fundir los ingredientes.
350 g Azúcar glass 240 g Huevo	Batir y agregar.
150 g Harina para repostería	Tamizar y agregar.

Rellenar los moldes de silicón o vaciar en un molde para hornear. Hornear a 180°C por 10-12 minutos. Reservar en moldes para enfriar.

GANACHE DE CHOCOLATE AMARGO

Ingredientes	Preparación
173 g Crema 35% 28 g Trimoline	Calentar a 75°C.
173 g Chocolate amargo Callebaut® Origen Sao Thomé	Agregar a la mezcla anterior. Dejar enfriar a temperatura ambiente.
28 g Mantequilla	Agregar. Mezclar hasta lograr una textura suave.

Agregar a los brownies.

DECORACIÓN DE CHOCOLATE AMARGO Y GOLD

Ingredientes	Preparación
350 g Chocolate amargo Callebaut® 811	Temperar.
350 g Chocolate Callebaut® Gold	Temperar.

Colocar una capa fina sobre el papel aluminio. Colocar entre 2 moldes de acero inoxidable y dejar cristalizar en refrigeración. Retirar el molde superior y hacer remolinos. Añadir **Blossoms de chocolate amargo Mona Lisa®** y **Blossoms de caramelo Mona Lisa®** en la parte superior para que se adhieran a los remolinos. Cortar en piezas para decorar.

COSTEO APROXIMADO DE RECETA

PRECIO DE VENTA SUGERIDO: \$45
COSTO POR PIEZA APROX.: \$18.17
GANANCIA APROX.: \$26.83



Blossoms de chocolate amargo Mona Lisa®



Blossoms de caramelo Mona Lisa®



Chocolate amargo Callebaut® 70-30-38



Chocolate Callebaut® Gold

HAZLO EXTRAORDINARIO
www.monlisadecorations.com

MoNA LISA®

MoNA LISA®

PASTELERÍA



SANDWICHES DE PASTEL DE ZANAHORIA

SANDWICHES DE PASTEL DE ZANAHORIA

Rinde 30 sándwiches (1 sándwich = 96 g)

GALLETAS DE ZANAHORIA

Ingredientes	Preparación
250 g Azúcar mascabado 200 g Huevos	Batir.
375 g Harina 7 g Polvo para hornear	Tamizar y agregar.
700 g Zanahorias	Mezclar en trozos pequeños. Agregar poco a poco.
235 g Aceite	Agregar poco a poco.

Colocar la masa del bizcocho en una charola y hornear a 180°C durante 18 minutos. Dejar enfriar y cortar en triángulos.

CREMOSO DE VAINILLA

Ingredientes	Preparación
80 g Mantequilla 520 g Azúcar glass 100 g Leche de almendras 25 g Extracto de vainilla	Mezclar todo junto.

Untar la crema sobre el bizcocho del pastel de zanahoria.

TERMINADO Y DECORACIONES

Ingredientes	Preparación
350 g Chocolate amargo Callebaut® 811	Temperar.

- Extender una capa fina sobre papel aluminio. Cortar en triángulos del mismo tamaño que los sándwiches de zanahoria.
- Colocar entre dos recipientes de acero inoxidable para evitar que se doblen. Dejar cristalizar en refrigeración.
- Hacer remolinos sobre el chocolate cristalizado y colocar 50 g de **Blossoms de chocolate amargo Mona Lisa®** en la parte superior para que se peguen en los remolinos.

COSTEO APROXIMADO DE RECETA

PRECIO DE VENTA SUGERIDO: \$30
COSTO POR PIEZA APROX.: \$6.49
GANANCIA APROX.: \$23.10



Blossoms de chocolate amargo Mona Lisa®



Chocolate amargo Callebaut® 811

HAZLO EXTRAORDINARIO
www.monalisadecorations.com

MoNA LISA®

PASTELERÍA

CHEESECAKE DE MARACUYÁ

CHEESECAKE DE MARACUYÁ

Rinde 20 rebanadas (1 rebanada = 85 g)

MASA CRUJIENTE

Ingredientes	Preparación
90 g Azúcar glass 200 g Harina de avena sin gluten 55 g Aceite 2 g Sal 50 g Crema vegetal	Mezclar junto. Verter en un plato. Cubrir y colocar en el refrigerador durante la noche.
Extender la masa a 3 mm. Cortar círculos de 14 cm de diámetro. Cortar discos en 6 partes iguales y arreglarlos en una bandeja para hornear. Hornear a 180°C por 10-15 minutos. Dejar enfriar.	

CHEESECAKE DE CHOCOLATE AMARGO

Ingredientes	Preparación
200 g Nuez de la India	Sumergir en agua fría durante la noche. Mezclar en licuadora.
200 g Chocolate Callebaut® 811	Derretir. Mezclar.
400 g Crema de coco 30 g Jarabe de arce 30 g Aceite de coco	Añadir. Mezclar bien.
Verter en un círculo de 12 cm de diámetro. Dejar en el refrigerador por 4-6 horas. Sacar el cheesecake del círculo y colocar en la parrilla para glasear. Cortar en 6 partes iguales y colocar sobre la masa crujiente.	

GLASEADO DE CHOCOLATE AMARGO

Ingredientes	Preparación
80 g Mantequilla deslactosada	Derretir en una cacerola pequeña.
80 g Azúcar glass 35 g Cacao en polvo 80 g Crema de coco 2 g Sal	Añadir. Mezclar bien.
Poner a hervir mientras se revuelve. Una vez que empieza a hervir, dejar a fuego bajo por 2 minutos más hasta que sea espeso y brillante. Dejar enfriar a 32°C antes de glasear el cheesecake.	

CREMA DE MARACUYÁ

Ingredientes	Preparación
110 g Puré de maracuyá 200 g Crema de coco 45 g Jarabe de arce	Hervir todos los ingredientes juntos.
3 g Agar-agar	Añadir. Revolver bien. Hervir por 2 minutos.
Verter la mezcla en un tazón y dejar enfriar durante la noche. Mezclar antes de usar.	

TERMINADO Y DECORACIÓN

Colocar 3 **Duo chocolattos Mona Lisa®** por rebanada.

COSTEO APROXIMADO DE RECETA

PRECIO DE VENTA SUGERIDO: \$50
COSTO POR PIEZA APROX.: \$20.24
GANANCIA APROX.: \$29.76



Duo chocolattos
Mona Lisa®



Chocolate amargo
Callebaut® 811

HAZLO EXTRAORDINARIO
www.monalisadecorations.com

MoNA LISA®

PASTELERÍA

DONUTINOS

DONUTINOS

Rinde 30 donas (1 dona = 96 g)

DONAS

Ingredientes	Preparación
608 g Harina 10 g Sal 98 g Azúcar glass 78 g Mantequilla blanda 15 g Levadura fresca	Mezclar todo junto.
320 g Leche entera 98 g Huevos	Agregar y mezclar bien.

Amasar la masa y colocar en un bowl engrasado previamente. Tapar y dejar reposar durante 1 hora a temperatura ambiente. Dividir la masa en 20 porciones iguales, darles forma de bola y hacer un hoyo en el centro con los dedos. Hornear las rosquillas en aceite a 175°C hasta que estén doradas.

GANACHE MONTADA

Ingredientes	Preparación
400 g Crema 40%	Calentar a 75°C.
200 g Chocolate amargo Callebaut® 811	Verter sobre la crema.

Cubrir y guardar durante la noche en refrigeración. Vaciar en un tazón y batir hasta que se airee. Cortar las donas por la mitad y decorar con la ganache montada. Cerrar y tapar.

TERMINADO Y DECORACIÓN

Ingredientes	Preparación
600 g Chocolate Callebaut® de tu elección	Temperar.
100 g Aceite	Agregar y mezclar. Quitar el exceso de aceite.

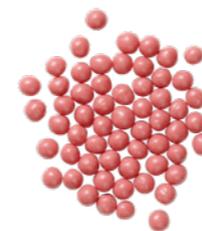
Decorar con 300 g de Crispearls o blossoms de tu elección. Por ejemplo:

- Crispearls de chocolate Ruby Mona Lisa®**
- Crispearls de caramelo salado Mona Lisa®**
- Blossoms de chocolate amargo Mona Lisa®**
- Blossoms de caramelo Mona Lisa®**

Dejar cristalizar.

COSTEO APROXIMADO DE RECETA

PRECIO DE VENTA SUGERIDO: \$38
COSTO POR PIEZA APROX.: \$19.61
GANANCIA APROX.: \$18.39



Crispearls de chocolate
Ruby Mona Lisa®



Crispearls de caramelo
salado Mona Lisa®



Blossoms de chocolate
amargo Mona Lisa®



Blossoms de caramelo
Mona Lisa®

HAZLO EXTRAORDINARIO
www.monalisadecorations.com

MoNA
LISA®

PASTELERÍA

BARRAS
DE TRUFA

BARRAS DE TRUFA

Rinde 20 barras de trufa (1 barra de trufa = 60 g)

GANACHE

Ingredientes	Preparación
130 g Leche de coco 18 g Extracto de vainilla.	Calentar a 75°C.
172 g Chocolate amargo Callebaut® 811	Verter sobre la mezcla anterior. Remover bien. Cubrir con la ganache.
20 g Almendras 40 g Mix de semillas	Agregar en la parte superior.

Dejar cristalizar durante la noche.

TERMINADO Y DECORACIÓN

Ingredientes	Preparación
200 g Chocolate amargo Callebaut® 811	Calentar a 75°C.
1. Cortar la ganache en triángulos. Sumergir parcialmente en chocolate. 2. Decorar con Crispearls de chocolate amargo Mona Lisa® .	

COSTEO APROXIMADO DE RECETA

PRECIO DE VENTA SUGERIDO: \$30

COSTO POR PIEZA APROX.: \$7.56

GANANCIA APROX.: \$22.44



Crispearls de chocolate amargo Mona Lisa®



Chocolate amargo Callebaut® 811

HAZLO EXTRAORDINARIO

www.monalisadecorations.com

MoNA LISA®

PASTELERÍA

ECLAIRS



ECLAIRS

Rinde 40 eclairs (1 eclair = 60 g)

PASTA CHOUX

Ingredientes	Preparación
364 g Leche entera 364 g Agua 12 g Azúcar glass 8 g Sal 328 g Mantequilla	Hervir.
400 g Harina para repostería	Agregar. Mezclar bien.
Calentar la masa hasta que no se pegue. Verter en la batidora utilizando el gancho.	
728 g Huevos	Agregar poco a poco.
Agregar en cilindros de 6 cm en papel para hornear. Congelar. Hornear a 180°C por 20-25 minutos.	

CREMA

Ingredientes	Preparación
330 g Leche entera 66 g Azúcar glass 40 g Harina de maíz 132 g Huevos	Elaborar Crème pâtissière. Enfriar a 32°C.
132 g Mantequilla	Agregar. Mezclar hasta lograr una textura suave.

Dividir la crema en 5 porciones iguales y elaborar diferentes cremas:

- Crema de chocolate: Remover con 20 g de Chocolate amargo Callebaut® 811.
- Crema de caramelo: Remover con 20 g de caramelo.
- Crema Praliné: Remover con 18 g.
- Crema blanca: Remover con extracto de vainilla.
- Crema rosa: Remover con mermelada de frambuesa.

TERMINADO Y DECORACIÓN

Ingredientes	Preparación
350 g Chocolate Amargo Callebaut® 811	Temperar.
Colocar una capa fina sobre el papel aluminio. Cristalizar. Recortar en círculos de diferentes tamaños y hacer remolinos.	
60 g Crispearls de chocolate amargo Mona Lisa®	Verter sobre los remolinos de chocolate.
Decorar los eclairs con diferentes chocolates y Crispearls Mona Lisa® al gusto.	

COSTEO APROXIMADO DE RECETA

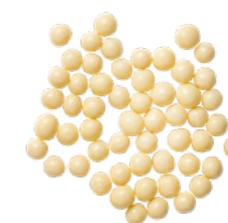
PRECIO DE VENTA SUGERIDO: \$30
COSTO POR PIEZA APROX.: \$6.90
GANANCIA APROX.: \$23.10



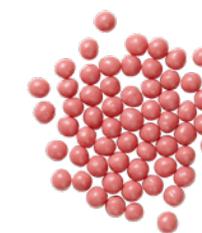
Crispearls de chocolate amargo Mona Lisa®



Crispearls de chocolate con leche Mona Lisa®



Crispearls de chocolate blanco Mona Lisa®



Crispearls de chocolate Ruby Mona Lisa®

HAZLO EXTRAORDINARIO
www.monlisadecorations.com

MoNA LISA®

MoNA LISA®

CONFITERÍA

TRUFAS DE CARAMELO

TRUFAS DE CARAMELO

Rinde 20 trufas (1 trufa = 17 g)

RELLENO DE CARAMELO

Ingredientes	Preparación
13 g Glucosa	Hervir.
76 g Azúcar glass	Añadir poco a poco hasta que quede completamente disuelta.
64 g Crema 35% 0.65 g Sal de mar 0.8 g Extracto de vainilla	Hervir. Desglasar azúcar cocinada.
6.5 g Mantequilla	Añadir y mezclar a 35°C.
Llenar 20 cascos para trufas de chocolate amargo.	

TERMINADO Y DECORACIÓN

Ingredientes	Preparación
45 g Chocolate amargo Callebaut® Receta 811	Temperar.
60 g Chocolate Callebaut® Gold	Temperar.
1. Cerrar las conchas con chocolate amargo. 2. Una vez hecho esto, sumergir las trufas en el chocolate Callebaut® Gold y enrollarlas en 65 g de Blossoms de caramelo Mona Lisa®.	

COSTEO APROXIMADO DE RECETA

PRECIO DE VENTA SUGERIDO: \$20
COSTO POR PIEZA APROX.: \$5.22
GANANCIA APROX.: \$14.78



Blossoms de caramelo
Mona Lisa®



Cascos para trufas
de chocolate amargo



Chocolate
Callebaut® Gold

HAZLO EXTRAORDINARIO
www.monalisadecorations.com

MoNA
LISA®

MoNA
LISA®

CONFITERÍA

PALETAS
DE TRUFA

PALETAS DE TRUFA

Rinde 20 trufas (1 trufa = 25 g)

GANACHE CHAI

Ingredientes	Preparación
65 g Leche de coco	Calentar a 75°C.
86 g Chocolate amargo Callebaut® 811	Verter la crema sobre el coco y mezclar bien.
9 g Chai especiado de vainilla	Agregar. Mezclar bien hasta obtener una textura suave y brillante.

Rellenar 20 **cascos para trufas de chocolate amargo** y poner un palito o abatelenguas de madera en cada trufa.

TERMINADO Y DECORACIONES

Ingredientes	Preparación
220 g Chocolate amargo Callebaut® 811	Temperar.

1. Cierra las trufas con chocolate.
2. Una vez sellada, sumergir la trufa en el chocolate y mantener boca abajo para dar forma puntiaguda.
3. Decorar con 65 g de **Blossoms de chocolate amargo Mona Lisa®** y 28 g de mandarina confitada.

COSTEO APROXIMADO DE RECETA

PRECIO DE VENTA SUGERIDO: \$35
COSTO POR PIEZA APROX.: \$11.52
GANANCIA APROX.: \$23.48



Blossoms de chocolate amargo Mona Lisa®



Cascos para trufas de chocolate amargo



Chocolate amargo Callebaut® 811

HAZLO EXTRAORDINARIO
www.monalisadecorations.com

MoNA
LISA®

MoNA LISA®

BEBIDAS



CHOCOMALVAVISCO

CHOCOMALVAVISCO

Rinde 6 vasos (1 vaso = 190 g)

CHOCOLATE CALIENTE

Ingredientes	Preparación
600 g Leche entera 5 g Canela en polvo 8 g Extracto de vainilla 2 g Chile de árbol 25 g Azúcar de coco	Calentar y tamizar.
320 g Chocolate amargo Callebaut® Origen Sao Thomé	Verter sobre la mezcla anterior y mezclar bien.
Verter sobre el vaso o taza decorada.	

MALVAVISCOS

Ingredientes	Preparación
600 g Leche entera 20 g Azúcar invertida 0.5 g Extracto de vainilla 5 g Agua	Hervir todo junto a 110°C.
3.5 g Láminas de gelatina 3.5 g Agua	Remojar. Mezclar con la mezcla anterior.
29 g Azúcar invertida	Colocar en un bowl. Mezclar sobre la mezcla anterior. Batir a alta velocidad.

Colocar la mezcla en tubos de ensayo. Dejar secar durante la noche. Cortar en trozos de 2.5 cm. Enrollar con 25 g de Chocolate amargo Callebaut® 811. Decorar con 40 g de **Crispearls de caramelo salado Mona Lisa®**

MINI DONA

Ingredientes	Preparación
47 g Harina Pizca de sal 6.8 g Azúcar glass 5.4 g Mantequilla derretida 1 g Levadura fresca	Mezclar todo junto.
22 g Leche entera 6.8 g Huevos	Agregar y mezclar bien.

Amasar la mezcla y verter en un bowl engrasado. Cubrir y dejar reposar durante 1 hora a temperatura ambiente. Dividir la masa en 8 partes iguales. Elaborar esferas y hacer un agujero en el centro con el dedo. Hornear las donas con aceite a 175°C hasta que estén doradas. Decorar con Chocolate con leche Callebaut® 823.

CREMA DE CHOCOLATE

Ingredientes	Preparación
100 g Crema 40%	Batir hasta 1/3.
50 g Chocolate amargo Callebaut® 811	Derretir. Agregar lentamente a 45°C.

TERMINADO Y DECORACIONES

- Decorar la orilla del vaso con 40 g de Chocolate amargo Callebaut® 811 y 60 g de **Crispearls de caramelo salado Mona Lisa®**. Dejar reposar hasta que el chocolate cristalice.
- Lenar el vaso. Colgar la dona en un popote. Servir con malvaviscos.

COSTEO APROXIMADO DE RECETA

PRECIO DE VENTA SUGERIDO: \$75
COSTO POR PIEZA APROX.: \$46.98
GANANCIA APROX.: \$28.02



Crispearls de caramelo salado Mona Lisa®



Chocolate amargo Callebaut® 811



Chocolate con leche Callebaut® 823

HAZLO EXTRAORDINARIO

www.monalisadecorations.com

MoNA LISA®

MoNA LISA®

BEBIDAS



CHOCOCOCO CALIENTE

CHOCOCOCO CALIENTE

Rinde 8 tazas (1 taza = 180 g)

CHOCOLATE CALIENTE

Ingredientes	Preparación
600 g Leche de almendras 8 g Extracto de vainilla 25 g Azúcar de coco	Calentar.
320 g Chocolate amargo Callebaut® Origen Sao Thomé	Mezclar sobre la mezcla anterior y revolver.

Verter en una taza.

CREMA DE COCO

Ingredientes	Preparación
100 g Crema de coco 15 g Azúcar de coco	Batir hasta 2/3. Lograr una textura suave.

DECORACIÓN

Ingredientes	Preparación
350 g Chocolate amargo Callebaut® 811	Temperar.

1. Aplicar una capa fina sobre el papel aluminio.
2. Cortar en formas rectangulares y colocar el plástico en medios tubos. Dejar cristalizar completamente.
3. Hacer remolinos al azar y colocar 60 g de **Crispearls de chocolate amargo Mona Lisa®**.

COSTEO APROXIMADO DE RECETA

PRECIO DE VENTA SUGERIDO: \$75
COSTO POR PIEZA APROX.: \$39.52
GANANCIA APROX.: \$35.48



Crispearls de chocolate amargo Mona Lisa®



Chocolate amargo Callebaut® 811



Chocolate amargo Callebaut® Origen Sao Thomé

HAZLO EXTRAORDINARIO

www.monalisadecorations.com

MoNA LISA®

CRISPEARLS CHOCOLATE AMARGO

CHD-CC-CRISP-02B

DECORACIÓN Y TEXTURA

84% chocolate	PERLAS		12 meses				
---------------	--------	--	----------	--	--	--	--



CRISPEARLS CHOCOLATE CON LECHE

CHM-CC-CRISPE0-02B

DECORACIÓN Y TEXTURA

84% chocolate	PERLAS		12 meses				
---------------	--------	--	----------	--	--	--	--



CRISPEARLS CHOCOLATE BLANCO

CHW-CC-CRISPE0-02B

DECORACIÓN Y TEXTURA

84% chocolate	PERLAS		12 meses				
---------------	--------	--	----------	--	--	--	--



CRISPEARLS RUBY

CHR-CC-2CRISE0-02B

DECORACIÓN Y TEXTURA

84% chocolate	PERLAS		12 meses				
---------------	--------	--	----------	--	--	--	--



TRI-COLOR MINI CRISPEARLS

CHX-CC-MCRISE0-999

DECORACIÓN Y TEXTURA

63.5% chocolate	MINIPERLAS		12 meses				
-----------------	------------	--	----------	--	--	--	--



DUO CHOCOLATTOS

CHX-RO-90060-A99

DECORACIÓN

L107 mm	BASTONES				12 meses				
---------	----------	--	--	--	----------	--	--	--	--



SLIM PENCILS DE CHOCOLATE AMARGO

CHD-PC-22353E0-999

DECORACIÓN

L110 mm	BASTONES			24 meses				
---------	----------	--	--	----------	--	--	--	--



SLIM PENCILS DE CHOCOLATE GOLD

CHK-PC-22354E0-999

DECORACIÓN

L110 mm	BASTONES			12 meses				
---------	----------	--	--	----------	--	--	--	--



SEGMENTOS:



Panadería y Pastelería



Pequeño Negocio



HORECAS



Food Service

HAZLO EXTRAORDINARIO

www.monlisadecorations.com

BLOSSOMS DE CHOCOLATE AMARGO

CHD-BS-22270E0-07B

DECORACIÓN

7.5 - 10.5 mm

CURLS



24 meses



BLOSSOMS DE CHOCOLATE CON LECHE

CHM-BS-22277E0-07B

DECORACIÓN

7.5 - 10.5 mm

CURLS



18 meses



BLOSSOMS DE CHOCOLATE BLANCO

CHW-BS-22278-07B

DECORACIÓN

7.5 - 10.5 mm

CURLS



12 meses



BLOSSOMS DE CARAMELO

CHF-BS-22274E4-07B-A99

DECORACIÓN

7.5 - 10.5 mm

CURLS



12 meses



CHISPAS DE MERENGUE SABOR FRESA

COF-DR-6104-EX-999

DECORACIÓN

CHISPAS



12 meses



DULCE EFERVESCENTE SABOR CHOCOLATE AMARGO

CHD-PN-6330-EX-999

DECORACIÓN E INCLUSIÓN

GRAJEAS

12 meses



DULCE EFERVESCENTE SABOR CHOCOLATE CON LECHE

CHM-PN-6329-EX-999

DECORACIÓN E INCLUSIÓN

GRAJEAS

12 meses



SEGMENTOS:



Panadería y Pastelería



Pequeño Negocio



HORECAS



Food Service

HAZLO EXTRAORDINARIO

www.monlisadecorations.com



**MONA
LISA®**

  @monalisadecomx

HAZLO EXTRAORDINARIO
www.monalisadecorations.com