

obrador
deeda
sin gluten • sin lactosa

- 📞 652559532
- 📍 calle Avicena 19, Bormujos, Sevilla, 41930
- ✉️ www.obradordeea.es
- 📷 @obradordeea
- 👤 info@obradordeea.es



A top-down view of various baking ingredients and tools on a dark blue surface. The ingredients include flour in a glass bowl with a wooden spoon, a carton of eggs, a bowl of brown powder, a cracked egg in a small bowl, chocolate chunks, cinnamon sticks, star anise, and a sieve. The tools include a whisk and a wooden spoon.

Finalmente da el paso para dar forma a su verdadera vocación, la repostería, con un compromiso decidido por dar opciones a las personas con **restricciones alimenticias**.

Andreea se asegura de que cada tarta sea un equilibrio perfecto entre sabor, textura y cuidado por las necesidades alimenticias de nuestros clientes. Nuestro objetivo es que cada creación sea más que un postre, una experiencia que **todos puedan disfrutar**.

En **Obrador Deea**, trabajamos para que puedas ofrecer a tus clientes opciones **seguras, deliciosas y artesanales** sin complicaciones. Queremos ser tu aliado para que tengas siempre **tartas frescas**, sin gluten ni lactosa, listas para sorprender y fidelizar a quienes más valoran el detalle.

NUESTRAS TARTAS



NATA PORTUGUESA

Nuestra tarta de nata portuguesa combina una **crema suave y aterciopelada** con una base **ligera y crujiente**. Una **delicia** tradicional reinventada para todos.



CHOCO GALLETA

Este postre combina la textura **crujiente** de las galletas con la **cremosidad de la natilla** y el toque **goloso del chocolate**, ofreciendo una experiencia extraordinaria.



TURRON

Su textura combina el increíble sabor de las **galletas** con la **cremosidad** de los rellenos, creando un **equilibrio** perfecto en cada bocado.



ZANAHORIA

Una tarta **tierna y jugosa**, elaborada con **zanahoria fresca** rallada, un toque de **canela, especias suaves** y enriquecida con **nueces** troceadas para un extra de textura.

NUESTRAS TARTAS



QUESO

Clásica, cremosa y simplemente irresistible. Nuestra tarta de queso está elaborada pensando en que todos puedan disfrutarla sin renunciar al **sabor tradicional**.



RED VELVET

Nuestra Red Velvet sin gluten y sin lactosa tiene una **textura esponjosa y aterciopelada**, con ese característico **toque de cacao** que la hace única. Está rellena y cubierta con una deliciosa crema **suave y ligera**.



SEMIFRIO DE QUESO

Ligero, cremoso y refrescante. Nuestro semifrío de queso es una versión delicada del **clásico cheesecake**, con una textura suave tipo **mousse** que se deshace en la boca.



TIRAMISU

Un clásico italiano reinventado. Nuestra versión del tiramisú conserva todo el **sabor** y la **textura** del postre **original**, pero adaptado para que todos puedan disfrutarlo.

NUESTRAS TARTAS



BROWNIE

Brownie suave y cremoso, sin gluten y sin lactosa. Con un **sabor intenso** a **chocolate** y una textura **fundente** que se deshace en la boca. Una opción **irresistible** para disfrutar sin preocupaciones.



SAN MARCOS

Nuestra Tarta **San Marcos** es uno de esos sabores que nunca pasan de moda. Un **clásico** de la repostería tradicional elaborado de forma **artesanal**, sin gluten y sin lactosa, para que todos puedan disfrutar de ella.

BIZCOCHOS



BIZCOCHO GENOVÉS

Bizcocho ligero, esponjoso y de textura suave, elaborado de forma artesanal y pensado como base para tartas. su sabor equilibrado permite combinarlo con cremas, mousses, fruta y diferentes rellenos.



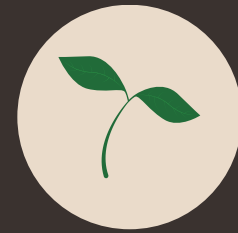
BIZCOCHO RED VELVET

Nuestro bizcocho Red Velvet sin gluten y sin lactosa tiene una textura esponjosa y aterciopelada, con ese característico toque de cacao que la hace única.



BIZCOCHO ZANAHORIA

Un bizcocho tierno y jugoso, elaborado con zanahoria fresca rallada, un toque de canela, especias suaves y enriquecida con nueces troceadas para un extra de textura.



OPCIONES VEGANAS



BIZCOCHO DE FRUTOS ROJOS

Combina el **frescor cítrico** del limón con la **dulzura natural** de los frutos rojos, creando un contraste de **sabores vibrantes**.

Su cobertura es una buttercream y frutos rojos.



BIZCOCHO DE LIMÓN

Preparado con ingredientes 100% vegetales, es una opción refinada y ligera, perfecta para disfrutar de un **sabor natural** y **agradable**.

Con una cobertura de glaseado de limón y cascara de limón recién rallado.



NOS ADAPTAMOS A TI



En **Obrador Deea** entendemos que cada **negocio tiene** su propia **personalidad** y que sus clientes tienen expectativas **únicas**.

Por eso, no solo ofrecemos nuestras tartas estándar, también **escuchamos tus necesidades** y elaboramos recetas a medida, adaptando sabores, formatos y cantidades **para que encajen perfectamente con tu carta**.

Cuéntanos qué necesitas y crearemos juntos opciones **sin gluten ni lactosa**, siempre con la frescura y calidad **artesanal** que **nos caracteriza**.



ALERGENOS



CONTIENE
GLUTEN



LACTEOS



HUEVOS



GRANOS
DE SÉSAMO



FRUTOS
DE CÁSCARA



CRUSTÁCEOS



APIO



CACAHUETES



ALTRAMUCES



MOSTAZA



SOJA



PESCADO



MOLUSCOS



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS

Nota importante: Todos nuestros productos se elaboran en un obrador **100% controlado, libre de gluten y lactosa.**

No obstante, **Obrador Deea** no se responsabiliza de posibles **contaminaciones cruzadas** que puedan producirse fuera de nuestras instalaciones.

Asimismo, aunque las **tartas no contienen lactosa**, pueden contener **proteínas de la leche**. Consulten la posibilidad de eliminar la **proteína de la leche** en los productos concretos.

VENTAJAS DE CONTAR CON UN OBRADOR PARA TUS POSTRES DE HOSTELERÍA

✓ Ahorro de costes y personal

Olvídate de contratar **personal especializado** en repostería. En Obrador Deea elaboramos los postres y te los entregamos listos para **montar y servir**. También ofrecemos **formación básica** para tu equipo, asegurando una presentación impecable.

✓ Innovación y renovación del catálogo

Cada temporada incorporamos **novedades** y **mejoramos** nuestros productos para que **tu carta** de postres siempre sorprenda. Tú solo tienes que elegir y satisfacer a tus clientes.

✓ Reducción de mermas

Compras solo lo que necesitas, en el formato que te conviene (tartas enteras o porciones). Así **evitas desperdicio** de materias primas y mejoras la rentabilidad de tu negocio.

✓ Cumplimiento y seguridad

Nuestros productos cuentan con **registro sanitario, etiquetado de alérgenos y trazabilidad garantizada**, para que puedas servirlos con total tranquilidad. Al ser elaboraciones 100 % sin gluten y sin lactosa, ofrecemos una garantía real de seguridad para clientes con intolerancias o celiacía, **evitando contaminaciones cruzadas** gracias a procesos controlados en todo momento.

Gracias por confiar en Obrador Deea.

**Nos alegra que consideren nuestros productos para tu negocio o evento.
Elaboramos tartas sin gluten ni lactosa con ingredientes de calidad, cuidando cada
detalle para ofrecerte sabor, seguridad y confianza.**

Estamos a tu disposición para cualquier consulta o pedido personalizado.

“La cocina es tu arte, el postre es nuestra especialidad.”

☎ 652559532

📍 calle Avicena 19, Bormujos, Sevilla, 41930

✉ www.obradordeea.es

📷 @obradordeea

👤 info@obradordeea.es

obrador
deea