

Para el postre o el café

Mini Cakes

Red Velvet con chocolate blanco
Super Húmedo doble chocolate
Financiers de Pistachio
Limón y Amapola

Cookies

Chocolate, Nuez y Chips de Chocolate
Manteca de Maní, Pasas de Uva y Maní

Brownies

con Nuez / con Nuez y Dulce de Leche

Stollen



Pan Dulce (todo el año)

Tradicional / Frutos Secos / Panettone



Postres

Chocotorta
Mousse de chocolate
Mousse de dulce de leche
Flan casero / Tiramisú
Cheese Cake
Budín de pan
Budín de pan con pasas y nueces
Ensalada de frutas
Budines Caseros
Marmolado / Chocolate Amargo y Marroc
Vainilla y Nutella / Naranja

Alfajores

Maicena y dulce de leche
Cacao, Capuccino y Nuez

Tortas caseras

Ricotta, Manzana,
Pasta Frola

Tarteletas

Mousse de chocolate, nueces
y dulce de leche



Consultá por nuestros platos y postres 100% Veganos

Juramento 2096 (esq. Arcos) Tel.: 4784-2800

Envíos a domicilio | www.bayopastas.com.ar

Consulte por las promociones semanales de pastas

Lunes a Sábado 9 a 21 | Domingo de 9 a 14



pastasbayo

pastas
bayo

¡En 5 minutos comemos!

Te invitamos a disfrutar de la línea de productos cocinados y envasados al vacío.

El sistema de cocina y envasado al vacío, hace que los alimentos no alteren su sabor, textura y propiedades nutritivas. Otra de las ventajas, es la de preservarlos por más tiempo en su empaque original conservando sus cualidades naturales sin el agregado de productos químicos.

Practicidad y simpleza a la hora de la mesa, ya que pueden calentarse directamente en su pack original en un recipiente con agua caliente o en microondas. También podemos calentarlo en el horno retirando previamente el producto del envase.



Sugerencias para conservar y calentar los alimentos



Manteniéndolos en su empaque original cerrado al vacío, los alimentos pueden conservarse en la heladera hasta 20 días desde su fecha de envasado.

Las formas y tiempos para calentarlos son sugeridos, pudiendo variar de acuerdo a los implementos de cocina utilizados y al gusto de consumo.



Poner a hervir agua en una olla.



Sumergir el producto con la **Bolsa Cerrada** durante 5 minutos con el fuego a máximo.



Retire con cuidado la bolsa de la cacerola utilizando una pinza de cocina o espumadera.

Corte la parte superior de la bolsa con una tijera.

¡Sirva directamente en el plato!



Carnes

CERDO

- Matambrito al verdeo
- Matambrito a la pizza
- Solomillo grillado con finas hierbas
- Bondiola a la Mostaza
- Ribbs con salsa barbacoa
- Brochette con salsa teriyaki

POLLO

- Grillado con crema de Limón
- Balotina de Pollo
- Suprema Grillada

RES

- Albóndigas criollas
- Medallón de Lomo
- Milanesas de Peceto
- Colita Rellena (puerro, panceta, castañas de cajú y morrón)

Pescados y Mariscos

- Salmón Grillado
- Salmón con salsa Mediterránea
- Merluza a la Manteca
- Trucha Grillada
- Arroz con Langostinos
- Langostinos salteados con verdeo
- Lenguado a la Crema de Espinaca
- Lenguado Meniel (limón y manteca)



Sopas Crema

- Calabaza, Curry, Cebolla
- Zanahoria, Choclo, Chaucha, Cebolla, Gengibre
- Queso Crema, Puerro, Papa, Cebolla



Guisos

CARBONADA

- Carne Vacuna, Cebolla, Apio, Morrón, Calabaza, Choclo, Zanahoria, Tomate, Especies

VEGANO DE LENTEJAS

- Lentejas, Zanahorias, Calabaza, Cebolla, Oliva, Caldo de Verduras, Tomate, Especies

Wok

- Arroz Yamaní y vegetales

Guarniciones

- Puré de Papas con Hierbas
- Papas Cuña Rústicas al Pimentón

Provoleta

puro Provolone espicado



Tortillas Individuales



Espinaca / Primavera
Zapallitos / Papa

SIN SAL

Papa / Espinaca



Omelettes

Jamón y queso / Espinaca y queso



Goulash de Pollo



Salsas

Mediterránea / Crema de Espinaca
Portuguesa / Scarparo / Crema de Salmón

LÍNEA SIN SAL

Fileto / Portuguesa / Salsa Blanca

Barritas de Mozzarella



Milhojas Individual

Papa / Calabaza



Estofado de Carne



Ñoquis Húngaros