CATÁLOGO **25/26**

MANUEL SEGURA

PANADERÍA - PASTELERÍA - CONFITERÍA

Productos con calidad artesanal y de autor
con tradición e innovación

En nuestro obrador, elaboramos tanto productos tradicionales con recetas que provienen de nuestros antepasados como recetas innovadoras, donde se mezclan los conocimientos y la experiencia con la ilusión y la pasión que sentimos por nuestra profesión.

Elaboramos nuestros productos con ingredientes naturales y de cercanía. Por ese motivo, es posible que nuestros productos puedan variar durante el año.

Si tienes alguna duda, o algo no queda claro en este catálogo, no dudes en ponerte en contacto con nosotros, estaremos encantados de atenderte.

Sostenibilidad, calidad y compromiso
en nuestros productos

Todos nuestros productos pasan exhaustivos controles de calidad. Ponemos todo nuestro cariño en cada proceso, desde la elaboración hasta los envíos. Nuestro equipo, tanto en tiendas como en oficina, te asesoraremos en tus compras y resolveremos tus dudas con la mayor rapidez posible.

Controles de calidad · *Artesanía y pasión* · *Envíos con mimo* · *Transporte eficaz* · *Atención al cliente*

Descubre nuestra amplia variedad de productos y adquiérelos en nuestras tiendas físicas o en nuestra tienda online.

¡También puedes hacer tus pedidos por WhatsApp!

Tienda online

Teléfono
685 976 367

WhatsApp

DESDE 1874 · LA AUTÉNTICA

MANUEL SEGURA

PANADERÍA - PASTELERÍA - CONFITERÍA

Desde 1874, seis generaciones después, seguimos elaborando nuestros productos con mucho amor, utilizando los mejores ingredientes de nuestro entorno, en nuestro obrador de Daroca, Zaragoza.

Gracias a vuestra confianza podemos seguir cumpliendo nuestro sueño.

¡ MUCHAS GRACIAS !

El sabor de productos artesanos
selección gourmet

En nuestra familia, sentimos pasión por los dulces y su creación,
por el buen comer y los productos gourmet de calidad.
Siempre buscamos y probamos nuevos sabores,
texturas y olores que deleiten nuestros paladares, y nos gusta
compartir nuestros hallazgos con vosotros, nuestra otra familia.
Porque juntos, la vida sabe mejor.

Detalles únicos
Alegra la sobremesa

RECETA EXCLUSIVA DE MANUEL SEGURA

Mudéjares

El arte mudéjar de Aragón es Patrimonio de la Humanidad. Manuel Segura, elaboró este dulce como homenaje y muestra de orgullo de nuestra tierra.
Un delicioso crujiente de almendra y pistacho caramelizado con nata, sobre una base de chocolate de 70 % de cacao.
Su forma se descubre a través de la ventana mudéjar del Palacio de los Luna de Daroca, el monumento civil más importante del Mudéjar de Aragón.

Alérgenos:

Soja · Contiene gluten · Frutos secos · Lácteos

Características:

6 meses consumo pref.

Transporte: frío

16° a 18 ° conservación

Formatos:

12 unidades

6 unidades

RECETA EXCLUSIVA DE MANUEL SEGURA

Moscatelicos

Deliciosa creación en homenaje al vino de la comarca vecina, Campo de Cariñena.
Este dulce está formado por un **delicado bizcocho** elaborado con las mejores materias primas y **emborrachado en moscatel del Campo de Cariñena**. Para darle un toque más dulce, en Manuel Segura **enrollamos este bizcocho con una suave crema de avellanas y lo decoramos con pasas maceradas en moscatel**. Y para terminar los bañamos con un **chocolate 70 % de cacao.**

Alérgenos:

Soja · Contiene gluten · Frutos secos · Lácteos · Huevos

Características:

6 semanas consumo pref.

Transporte: frío

16° a 18 ° conservación

Formatos:

12 unidades

Un placer aragonés
para paladares selectos

Frutas de Aragón

Jugosa y aromática fruta confitada selecta: pera, manzana, ciruela, guinda, albaricoque y melocotón bañadas en chocolate de **70 % de cacao**.

Alérgenos:

Soja · Contiene gluten · Frutos secos

Características:

6 meses consumo pref.

Transporte: frío

16° a 18 ° conservación

Formatos:

Cestas 100 o 200 g · Caja 200 g · Caja 500 g

Delicias de naranja

Finas rodajas de naranja confitada, bañadas en chocolate negro de 70 % de cacao.
Una deliciosa combinación entre la acidez de la naranja y el amargor del chocolate negro.

Alérgenos:

Soja · Contiene gluten · Frutos secos

Características:

6 meses consumo pref.

Transporte: frío

16° a 18 ° conservación

Guindas al licor

Cerezas confitadas y maceradas en delicado y aromático licor de anís y bañadas en chocolate de 70 % de cacao.
Un sabor profundo para paladares selectos.

Formatos:

Caja 200 g · Caja 500 g

Rosquillas de Daroca

RECETA EXCLUSIVA DE MANUEL SEGURA

Desde 1874 hasta hoy la "Rosquilla" de Daroca es **una de las elaboraciones más tradicionales de nuestro obrador**.
Una deliciosa **masa escaldada, jugosa y cubierta con una fina capa de azúcar** que hace las delicias de tu desayuno o del café de la tarde.

Alérgenos:

Huevos · Contiene gluten · Lácteos

Características:

3 meses consumo pref.

Transporte: normal

Temperatura ambiente

Formatos:

Caja 15 unidades

Magdalenas

Las magdalenas tradicionales siguen una receta familiar en su elaboración. Con el paso del tiempo, ampliamos la variedad, asegurándonos que todas ellas mantienen su sabor inconfundible y una textura esponjosa.
Nos adaptamos a nuestros clientes y a sus necesidades. Elaboramos la receta tradicional con maltitol para que fuesen bajas en azúcar y aptas para personas con diabetes. Añadimos cacao a la masa para crear las apetecibles magdalenas de chocolate para los más "lamineros" y también creamos opciones integrales para las personas que cuidan su dieta.
Todas nuestras magdalenas son sin lactosa, excepto las magdalenas de chocolate.

Sabores:

Con edulcorante · **Chocolate** · **Integrales de cereales** · **Integrales de espelta** · **Tradicionales**

Alérgenos:

Huevos · Contiene gluten · Frutos secos · Lácteos

Formatos:

Bolsas 12 unidades

Desayunos y meriendas *deliciosas y nutritivas*

Mermeladas de autor diferentes *especiales*

Mermeladas

RECETA EXCLUSIVA DE MANUEL SEGURA

José Manuel Segura, la generación actual, incorpora a la familia de productos las novedosas mermeladas. **Sabores únicos y diferentes, resultado de deliciosas mezclas entre frutas de calidad, chocolates, licores, pétalos de flores y otras especias.**
La variedad de sabores permite el maridaje con dulce o salado e incluso el acompañamiento como salsa para experimentar la alta cocina.

Están disponibles en formato pequeño individual, ideal para probarlas o regalarlas, en pack de tres o en formato grande.

Sabores disponibles en los dos tamaños:

BAJAS EN AZÚCAR, CON MALTITOL

Naranja y canela

Gelée de cava y violetas

Mango, maracuyá y gianduja

Manzana y chocolate blanco

Naranja y chocolate negro

Fresa y chocolate blanco

Higos y nueces

Naranja y azafrán

Fresa, frambuesa, maracuyá y pétalos de rosa

Albaricoque, amaretto y vainilla

Sabores disponibles solo en tamaño pequeño:

Pera con limón y jengibre

Mora y chocolate blanco

Cereza y vainilla

Alérgenos generales:
(consultar según sabor)

Soja · Contiene gluten · Frutos secos · Lácteos

Características:

3 años consumo pref.

Transporte: normal

Temperatura ambiente

Formatos:

40 g

Pack 3 uds. 40 g

215 g

Chocolates

RECETA EXCLUSIVA DE MANUEL SEGURA

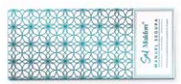
Elaboramos nuestros chocolates con ingredientes de la mejor calidad, y hemos creado **sorprendentes contrastes que hacen las delicias de cualquier paladar.**

Su cuidada estética de motivos mudéjares, los convierten en un bonito detalle para acompañar cualquier ocasión.

Sabores:

Negro 80 % y 70 %

Dos tipos de chocolate con alto contenido en cacao. El de 80% sorprende por su sabor suave y compensado. El de 70 %, para los paladares más exigentes.

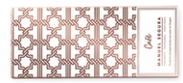


Negro Sal Maldon ®

Un fino chocolate negro al 70 % de cacao mezclado con sal Maldon®. Un sabor potente y refrescante.

Negro sal garnacha

Chocolate negro recubierto con Sal de Garnacha, proveniente de la evaporación del vino garnacha de Aragón.



Negro con café

Una combinación clásica que nunca falla y más cuando se utiliza un buen café de Kenia de la máxima calidad.

Negro con jengibre

Las propiedades y el sabor del jengibre combinado con nuestro chocolate de 70 % de cacao son, sin duda, un sabor diferente.

Negro con azafrán

Chocolate negro con uno de los mejores azafranes de España.

Negro con pimienta rosa

Chocolate negro recubierto por encima con pimienta rosa. Un suave toque picante que hace de este chocolate una experiencia única.

Negro con menta

Al chocolate negro de 70 % le añadimos la menta liofilizada. Un chocolate muy refrescante.

Negro con aceite de oliva

Chocolate negro de 70 % de cacao elaborado con aceite de oliva virgen extra.

Con leche

Chocolate con leche con contenido de 41 % de cacao con un suave sabor a caramelo.

Con leche y canela

Un delicado chocolate con leche con un toque de canela de Sri Lanka natural.

Con leche y coco rallado

Una perfecta combinación de chocolate con leche y coco rallado.

Alérgenos generales:
(consultar según sabor)

Soja · Contiene gluten · Frutos secos · Lácteos

Características:

- **1 año** consumo pref.
- **Transporte:** frío
- **16° a 18 °** conservación

Formatos:

Tableta 100 g

Caja con todos los sabores

Chocolates
para todos los gustos

Bombones

Nuestra pasión por el chocolate también la trasladamos a una amplia variedad de bombones, que se pueden encontrar en distintas formas y tamaños, y con sabores tradicionales o de mezclas sorprendentes.

Bombones especiales para diferentes celebraciones, con forma de corazón para San Valentín o el Día de la Madre, hechos de vino para la fiesta de la vendimia o de trufa como los de la foto...

Formatos: bolsitas para pocas unidades o cajas de diferentes tamaños.

RECETA EXCLUSIVA DE MANUEL SEGURA

Turrones pralinés

Nuestros turrones gourmet artesanos forman un gran surtido de pralinés de chocolate con rellenos de sabores como cava con fresas, naranja, café, gianduja, trufado de melocotón o trufado de cerezas con kirsch.
Esta serie de turrones está disponible durante todo el año.
Por eso, nuestros turrones siempre te acompañan.

· EL TURRÓN GOURMET ARTESANO QUE SIEMPRE TE ACOMPAÑA ·

Turrón praliné de cava con fresas

Un fino praliné de almendra y chocolate blanco refinado para obtener una cremosa capa de praliné y aromatizado con cava con fresas liofilizadas, recubierto con un fino chocolate con leche.

Turrón praliné de café

Exquisito praliné de almendra, chocolate negro y con leche refinados y aromatizado con café molido de tueste natural, recubierto con un fino chocolate negro de 70 % de cacao.

Turrón trufado de cerezas al licor Kirsch

Un delicado turrón trufado de chocolate negro con cerezas maceradas en licor Kirsch de cereza y envuelto en chocolate negro de 70 %.

Turrón praliné de gianduja crujiente

Cremosa gianduja de avellanas con finas y crujientes láminas de pailletté feuilletine en su interior. Todo eso envuelto en un chocolate de 70 % que hace de este turrón un perfecto snack.

Turrón trufado de melocotón

Un suave trufado de chocolate con leche y licor de melocotón envuelve los orejones macerados en licor cubierto con chocolate con leche.

Turrón praliné de naranja

Suave praliné de almendras con naranja confitada, envuelta en delicioso chocolate blanco.

Alérgenos generales:
(consultar según sabor)

Soja · Contiene gluten · Frutos secos · Lácteos

Características:

1 año consumo pref.

Transporte: frío

16° a 18 ° conservación

Formatos:

150 g

El turrón gourmet artesano
con sabor a recuerdos de Navidad

Turrones tradicionales

Sabores tradicionales e inconfundibles que mantienen las recetas del primer maestro pastelero de nuestra familia. Turrones de calidad suprema, con los mejores ingredientes.

Turrón blando de almendra

Una delicada pasta de almendra nacional, ligeramente tostada y aromatizada con miel de romero de Aragón.

Turrón duro de almendra

Elaborado con almendras nacionales, ligeramente tostadas y envueltas en un nougat de miel de romero de la tierra.

Turrón chocolate con almendra

Elaborado con deliciosas almendras tostadas y chocolate negro con un 60 % de cacao. Calidad Suprema con 50 % almendra y 50 % chocolate.

Turrón de yema tostada

Elaboramos nuestro mazapán de yema artesano con huevos procedentes de la granja de Daroca y recubierto con un crujiente tostado de canela y azúcar. Un color y textura inconfundibles.

Turrón negro con sello C'Alial

Su color y nombre se debe a que está elaborado con almendras largueta con piel cuidadosamente seleccionadas. Contiene 70 % de almendra, miel de romero y un poco de azúcar.

Guirlache con sello C'Alial

Uno de los turrones más antiguos de Aragón presentado en cómodas barritas envueltas de forma individual. Hechas de almendra marcona, con miel de romero, azúcar y anís. Un snack energético y saludable.

Alérgenos generales:
(consultar según sabor)

Soja · Contiene gluten · Frutos secos · Lácteos

Características:

1 año consumo pref.

Transporte: frío

16° a 18 ° conservación

Formatos:

150 g · 300 g · Negro 200 g · Caja 12 uds

Referencias y tarifas
de nuestras pastas más famosas

CONDICIONES:

Pedido mínimo: 400 €

Gastos de envío: GRATIS

Las cajas se pueden servir mixtas hasta con dos referencias del mismo grupo.

Mudéjares caja 6 unidades*

Ref.: 1510
Unidades por caja: 12
Precio unidad: 3,81 €

Mudéjares caja 12 unidades*

Ref.: 1509
Unidades por caja: 6
Precio unidad: 7,62 €

Moscatelicos estuche 12 uds.*

Ref.: 531
Unidades por caja: 9
Precio unidad: 7,62 €

Rosquillas caja 15 uds.

Ref.: 538
Unidades por caja: 5
Precio unidad: 5,63 €

Rosquillas caja 1 kg.

Ref.: 358
Unidades por caja: 1
Precio caja: 11,45 €

Frutas de Aragón caja 200 g.*

Ref.: 533
Unidades por caja: 12
Precio unidad: 4,54 €

Frutas de Aragón a granel*

Ref.: 532
Kilogramos por caja: 3,5 kg.
Precio / kg: 16,66 €

Delicias de naranja caja 200 g.*

Ref.: 535
Unidades por caja: 12
Precio unidad: 4,54 €

Delicias de naranja a granel*

Ref.: 534
Kilogramos por caja: 3,5 kg.
Precio / kg: 16,66 €

Guindas al licor caja 200 g.*

Ref.: 537
Unidades por caja: 12
Precio unidad: 5,10 €

Guindas al licor a granel*

Ref.: 536
Kilogramos por caja: 3,5 kg.
Precio / kg: 23,75 €

Precios sin IVA.

(*) El producto se enviará en frío a partir del mes de Mayo hasta Septiembre

Referencias y tarifas
de nuestras mermeladas de autor

Naranja y canela

Ref.: 351
Peso: 215 g
Unidades por caja: 9
Precio unidad: 3,43 €

Fresa y chocolate blanco

Ref.: 352
Peso: 215 g
Unidades por caja: 9
Precio unidad: 4,01 €

Gelée de cava con pensamientos

Ref.: 349
Peso: 215 g
Unidades por caja: 9
Precio unidad: 4,01 €

Mango, maracuyá y gianduja

Ref.: 346
Peso: 215 g
Unidades por caja: 9
Precio unidad: 4,01 €

Manzana y chocolate blanco

Ref.: 341
Peso: 215 g
Unidades por caja: 9
Precio unidad: 3,58 €

Naranja y chocolate negro

Ref.: 340
Peso: 215 g
Unidades por caja: 9
Precio unidad: 3,58 €

Higo y nueces

Ref.: 344
Peso: 215 g
Unidades por caja: 9
Precio unidad: 3,43 €

Naranja y azafrán

Ref.: 354
Peso: 215 g
Unidades por caja: 9
Precio unidad: 3,05 €

Frambuesa, maracuyá, fresa y pétalos de rosa

Ref.: 350
Peso: 215 g
Unidades por caja: 9
Precio unidad: 4,01 €

Albaricoque, amaretto y vainilla

Ref.: 343
Peso: 215 g
Unidades por caja: 9
Precio unidad: 3,05 €

Estuche de 3 mermeladas de 40 g.

Ref.: 697
Peso: 40 g x 3 uds.
Unidades por caja: 10
Precio unidad: 3,74 €

Todos los sabores están disponibles en frasco de 40 g y hay tres sabores más para este tamaño:

Pera con limón y jengibre

Mora y chocolate blanco

Cereza y vainilla

Precios sin IVA.

Referencias y tarifas
de nuestros chocolates mudéjares

Características tabletas chocolate:

- **1 año** consumo pref.
- **18** uds. / caja
- **Transporte:** frío
- **Peso:** 100 g / tableta
- **16° a 18°** conservación

Negro 80% cacao*
Ref.: 492
Precio unidad: 3,55 €

Negro 70% cacao*
Ref.: 491
Precio unidad: 3,00 €

Negro Sal Maldon ®*
Ref.: 494
Precio unidad: 3,03 €

Negro sal garnacha*
Ref.: 502
Precio unidad: 3,39 €

Negro con café*
Ref.: 496
Precio unidad: 3,03 €

Negro con azafrán*
Ref.: 495
Precio unidad: 4,31 €

Negro pimienta rosa*
Ref.: 660
Precio unidad: 3,03 €

Negro con menta*
Ref.: 658
Precio unidad: 3,03 €

Negro aceite de oliva*
Ref.: 547
Precio unidad: 3,39 €

Negro con jengibre*
Ref.: 497
Precio unidad: 3,03 €

Con leche*
Ref.: 489
Precio unidad: 3,08 €

Con leche y canela*
Ref.: 508
Precio unidad: 3,08 €

Con leche y coco rallado*
Ref.: 490
Precio unidad: 3,08 €

Referencias y tarifas
de nuestras rocas crujientes

Características:

- **6 meses** consumo pref.
- **Transporte:** frío
- **16° a 18°** conservación
- **15** uds. / caja
- **Peso:** 100 g / caja

Chocolate blanco con almendra y pistacho*
Ref.: 938
Precio unidad:
Consultar disponibilidad

Chocolate con leche, almendra y frambuesa*
Ref.: 939
Precio unidad:
Consultar disponibilidad

Chocolate negro, almendra y naranja*
Ref.: 937
Precio unidad:
Consultar disponibilidad

Precios sin IVA.

(*) El producto se enviará en frío a partir del mes de mayo hasta septiembre

Referencias y tarifas
de nuestros pralinés y turrones

Praliné cava con fresas*
Ref.: 730
Peso: 150 g
Unidades por caja: 10
Precio unidad: 6,75 €

Praliné café*
Ref.: 729
Peso: 150 g
Unidades por caja: 10
Precio unidad: 6,75 €

Trufado de cerezas al kirsch*
Ref.: 733
Peso: 150 g
Unidades por caja: 10
Precio unidad: 6,75 €

Gianduja crujiente*
Ref.: 725
Peso: 150 g
Unidades por caja: 10
Precio unidad: 7,25 €

Trufado de melocotón*
Ref.: 732
Peso: 150 g
Unidades por caja: 10
Precio unidad: 6,75 €

Praliné naranja*
Ref.: 728
Peso: 150 g
Unidades por caja: 10
Precio unidad: 6,75 €

CALIDAD EXTRA

Blando almendra
Ref.: 720 / Peso: 300 g
Uds./ caja: 10
Precio/ud.: 6,99 €

Ref.: 283 / Peso: 150 g
Unidades por caja: 10
Precio unidad: 3,75 €

CALIDAD EXTRA

Duro almendra
Ref.: 719 / Peso: 300 g
Uds./ caja: 10
Precio/ud.: 6,99 €

Ref.: 651 / Peso: 150 g
Unidades por caja: 10
Precio unidad: 3,75 €

CALIDAD SUPREMA

Chocolate almendra*
Ref.: 723 / Peso: 300 g
Uds./ caja: 10
Precio/ud.: 9,50 €

Ref.: 717 / Peso: 150 g
Unidades por caja: 10
Precio unidad: 5,10 €

CALIDAD SUPREMA

Yema tostada
Ref.: 721 / Peso: 300 g
Unidades por caja: 10
Precio/ud.: 6,99 €

Ref.: 715 / Peso: 150 g
Unidades por caja: 10
Precio unidad: 3,75 €

CALIDAD SUPREMA

Turrón negro almendra
Ref.: 734
Peso: 200 g
Unidades por caja: 10
Precio unidad: 5,76 €

Guirlache almendra
Ref.: 740 / Peso: 300 g (12 uds.)
Unidades por caja: 12
Precio unidad: 6,85 €

Ref.: 736 / Peso: a granel
Kgs./ caja: 5 kg
Precio / kg.: 22,78 €

Precios sin IVA.

(*) El producto se enviará en frío a partir del mes de Mayo hasta Septiembre

Nuestros dulces artesanos
endulzan los momentos especiales

Desde Manuel Segura, os acompañamos en todas las celebraciones, ya sean familiares, locales o generales.

El roscón de Reyes o San Valero, la reliquia de Santa Agueda, bombones o mermelada de amor para San Valentín, vara o virutas de San José, cincomarzada, monas de Pascua, lanzón de San Jorge, rosas de mousse para el Día de la Madre, cocas de San Juan, el manto del Pilar, huesos de Santo...

Además de todos estos dulces, también **creamos encargos personalizados, ya sean tartas o detalles para tus eventos.**

Pregúntanos sin compromiso :)

Panes artesanales variados y
elaborados en nuestro obrador

Pan de cañada

Masa de harina de trigo y aceite de oliva. Típico de la zona de Teruel.

500 g

Pan de hogaza cortada

Pan artesano con miga tierna y suave. Puede ser cortado en rebanadas, perfectas para tostadas. Un pan de larga duración.

Pan de Pintera

Pan rústico redondo típico de la provincia de Teruel que se caracteriza por el relieve decorativo. Harina de trigo y aceite de oliva.

500 g

Pan gallego

El pan gallego tiene un profundo sabor a trigo con un punto de acidez, y mucho aroma. Su corteza le sirve de protección.

250 g

Pan rústico de centeno

Pan de centeno elaborado con algo de harina de trigo. Una excelente opción nutricional.

500 g

Pan integral

Pan rico en fibra elaborado con harina integral 100 %. Ideal para regular el tránsito intestinal.

150 g

Pan de espelta

Pan elaborado con harina de espelta y malta para darle un toque de color. Un pan más digestivo y menos calórico.

400 g

Pan de chía

Esponjoso pan elaborado con harina de maíz y semillas de chía. Rico en calcio, potasio y hierro.

400 g

Pan de cereales

Pan rico en fibra, elaborado con harina de trigo, con malta y siete semillas diferentes de cereales.

150 g

Alérgenos:

Contiene gluten | Frutos secos

Disponibilidad:

Puedes encontrar nuestros panes en nuestras tiendas de Zaragoza, Daroca y Cariñena, pero ten en cuenta que, para evitar el desperdicio alimenticio, intentamos ajustar las cantidades de cada ejemplar. Lo ideal, es que lo encargues o lo reserves en tu tienda habitual.

La selección gourmet de confianza
DE MANUEL SEGURA

En nuestras tiendas, encontrarás una selección de productos gourmet de confianza, procedentes en muchos casos de microempresas del ámbito rural que son fundamentales para la vertebración del territorio.

Lotes y cestas, compuestas por alimentos dulces y salados, productos naturales, artesanales y de la mejor calidad, y todos hechos con mucho amor.

Detalles de calidad para triunfar con los regalos de empresa,
en tus eventos o como agradecimiento.
También confeccionamos lotes a medida de tu presupuesto.

La opción perfecta para regalar o autorregalarse.

Selección Colegiata

Nuestros dulces
- Mudéjares
- Chocolate de Café
- Mermelada de albaricoque, amaretto y vainilla

Otros productos
- Vino tinto D.O. Daroca
- Longaniza de trufa negra
- Paté de berenjena
- Codorniz caramelizada con trufa

Selección Puerta Baja

Nuestros dulces
- Pack de 3 mermeladas
- Frutas de Aragón
- Turrón blando de almendra
- Turrón duro de almendra
- Delicias de naranja

Otros productos
- Paté de pimientos verdes fritos
- Vino blanco
- Condimento a base de AOVE y corteza de limón

Selección Puerta Alta

Nuestros dulces
- Mudéjares
- Turrones pralinés: Gianduja crujiente
- Melocotón
- Turrón de Yema Tostada

Otros productos
- Jamón D.O. Teruel
- Vino tinto D.O. Cariñena

Selección Pirineo

Nuestros dulces
- Mudéjares
- Delicias de naranja
- Chocolate de canela
- Mermelada de higos y nueces

Otros productos
- Infusiones Ordesano:
  - Escaramujo del Pirineo
  - Té de moras
- Miel artesana

Selección Castillo

Nuestros dulces
- Pack de 3 mermeladas
- Guirlache
- Turrón de yema tostada
- Turrón de chocolate con almendra

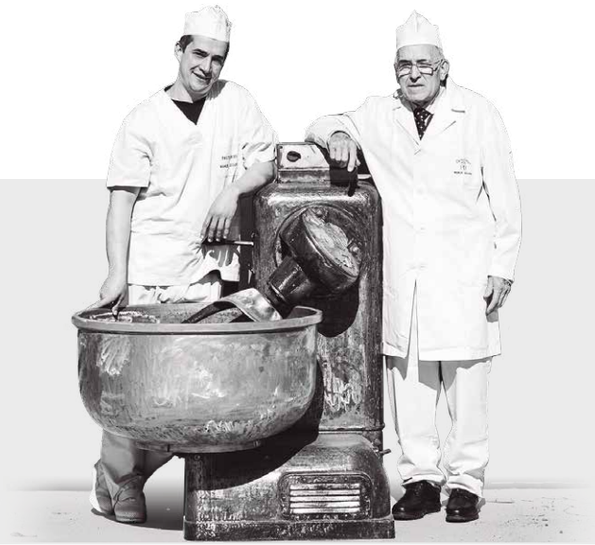
Otros productos
- Cebolla caramelizada con trufa
- Mermelada de pimiento trufada
- Vino tinto D.O. Cariñena

Selección Portal de Valencia

Nuestros dulces
- Mudéjares
- Turrón praliné de café
- Turrón Negro C'alial
- Mermelada de albaricoque, amaretto y vainilla
- Delicias de naranja

Otros productos
- Paté de boletus
- Bloque de foie gras
- Vino garnacha D.O. Cariñena

Desde 1874
haciendo historia



Un museo único en Aragón

En Daroca, además de nuestro obrador y nuestra tienda original, se encuentra nuestro **Museo de la Pastelería.** Un edificio de tres plantas, donde os contamos de primera mano en una visita guiada, nuestra dulce historia.

Visitas con cita previa: 685 976 367

Uniendo fuerzas en el territorio

La pastelería es un arte que queremos dar a conocer, una forma de vida que integra valores fundamentales como el respeto por las materias primas, la perseverancia o la exigencia.

Creemos en el trabajo en equipo, por eso formamos parte de redes.

Conoce el legado histórico y la sabiduría pastelera de la familia Segura a través de nuestro museo, **un viaje fascinante por los útiles y herramientas empleados por seis generaciones de pasteleros.**

Explora los **procesos artesanos de hace más de un siglo** y cómo han evolucionado hasta hoy. La **historia del cacao** y otros ingredientes, **curiosidades** sobre cómo era la vida sin refrigeración ni acero inoxidable o **nuestro vínculo estrecho con el territorio, entre otros.**

La evolución histórica de MANUEL SEGURA

1874	1982	2002	2004	2020	2024
Creación	**Expansión**	**Expansión**	**I+D**	**Digitalización**	**Expansión**
Apertura en Daroca del negocio familiar	Tiendas en Calamocha, Cariñena y Zaragoza	Inauguración del Museo de la pastelería	Construcción del Obrador artesano de 1400 m²	Apertura Tienda online	Libro memorias 150 aniversario Manuel Segura

NUESTROS LOGROS SON TAMBIÉN VUESTROS

Desde 2021
Sello de PYME RSA Responsabilidad Social de Aragón por el Instituto Aragonés de Fomento del Gobierno de Aragón

2019
Premio de Aragón Alimentos por el Gobierno de Aragón

2018
Premio a la Industrialización y Comercialización Agroalimentaria por la Alianza Agroalimentaria Aragonesa

2017
Reconocimiento para las empresas centenarias por la Asociación de Industrias Agroalimentarias

2016
Reconocimiento especial para las empresas familiares y centenarias, CEPYME

2014
Certificado de Marca Calidad Territorial – Marca Jiloca – Gallocanta

2007
Diploma para el Museo Pastelería de Daroca por Intersicop IFEMA

2003
Premio Basilio Paraíso para la empresa centenaria

Reconocimiento a la trayectoria empresarial, otorgado por el Rey Felipe VI

1999
Premio Lanzón, Asociación provincial de pasteleros de Zaragoza

MANUEL SEGURA
LA AUTÉNTICA DESDE 1874

Obrador Daroca
Pol. Ind. Daroca, parcela 6.
info@pasteleriasmanuelsegura.com

Tienda Daroca
C/ Mayor, 63 Daroca

pasteleriasmanuelsegura.com

Tiendas Zaragoza
C/ Eduardo Dato, 1
C/ Pintor Antonio Saura, 2

Tienda Cariñena
C/ Reinanta, 1

Tienda online