

MANUEL SEGURA

PANADERÍA - PASTELERÍA - CONFITERÍA

Produits artisanaux d'auteur basés sur la tradition et l'innovation

Dans notre atelier, nous fabriquons à la fois des produits traditionnels avec des recettes de nos ancêtres et des recettes innovantes, où les connaissances et le savoir-faire se joignent à l'enthousiasme et à la passion que nous ressentons pour notre métier.

Nous élaborons nos produits avec des ingrédients naturels et de proximité. Pour cette raison, il est possible que nos produits varient au cours de l'année.

Si vous avez des doutes ou des questions concernant notre catalogue, n'hésitez pas à nous contacter.

Durabilité, qualité et engagement dans nos produits

Tous nos produits sont soumis à des contrôles de qualité exhaustifs. Nous soignons l'ensemble du processus, de la fabrication à l'expédition. Notre équipe, tant dans les magasins comme dans les bureaux, vous conseillera sur vos achats et résoudra vos doutes le plus vite possible.

Contrôles de qualité



Des livraisons soignées Transport efficace













Découvrez notre grande variété de produits et achetez-les dans nos magasins ou en ligne.

Vous pouvez également passer vos commandes sur WhatsApp!

Magasin en ligne



Téléphone (+34)

685 976 367 WhatsApp





Depuis 1874, six générations plus tard, nous continuons à fabriquer nos produits avec passion, en utilisant les meilleurs ingrédients de notre environnement, dans notre atelier de Daroca, à Saragosse.

> Grâce à votre confiance, nous pouvons continuer à réaliser notre rêve.

> > MERCI BEAUCOUP!











Mudéjares

L'art mudéjar d'Aragon fait partie du Patrimoine Mondial de l'Humanité. Manuel Segura a créé cette sucrerie en hommage et pour témoigner de la fierté de notre terre.

Un délicieux croquant d'amande et de pistache caramélisé à la crème, sur une base de chocolat à 70 % de cacao. Sa forme est dévoilée par la fenêtre mudéjar du Palais de los Luna de Daroca, le monument civil le plus important du Mudéjar d'Aragon.

Allergènes :





du gluten







Caractéristiques:



6 mois consommation préférentielle



Transport:







Formats:



6 unités





Moscatelicos

Une délicieuse création en hommage au vin de la commune voisine, Campo de Cariñena. Cette sucrerie est formée d'un **délicat biscuit** élaboré avec les meilleures matières premières et imbibé de muscat de Campo de Cariñena. Pour lui donner une touche plus sucrée, chez Manuel Segura, nous enroulons ce biscuit avec une crème onctueuse aux noisettes et nous la décorons avec des raisins secs macérés dans du muscat. Et pour terminer, nous le recouvrons de chocolat à 70 % de cacao.

Allergènes :





du gluten











Caractéristiques:







Formats:







Un délice aragonais pour les palais exigeants



Frutas de Aragón

Fuit confit onctueux et aromatique exquis : poire, pomme, prune, cerise, abricot et pêche baignés dans du chocolat à 70 % de cacao.



Allergènes:





Peut con-

tenir des traces de











Transport:

Caractéristiques:

6 mois consommation

Formats:







Paniers de 100 ou 200 g

Boîte de 200 g

Boîte de 500 g

Délices à l'orange

Fines tranches d'orange confite, trempées dans du chocolat noir à 70 % de cacao. Une délicieuse combinaison de l'acidité de l'orange et de l'amertume du chocolat noir.



Allergènes :









Cerises à la liqueur

Cerises confites et macérées dans une liqueur de anis délicate et aromatique et trempées dans du chocolat à 70 % de cacao.

Une saveur profonde pour les palais exigeants.



Caractéristiques:















6 mois consommation préférentielle Transport:



Boîte de 200 g



Boîte de 500 g

Beignets de Daroca

De 1874 à nos jours, la « Rosquilla » ou beignet de Daroca est **l'un des** produits les plus traditionnels de notre atelier.

Une délicieuse pâte échaudée, juteuse et recouverte d'une fine couche de sucre qui égaiera votre petit-déjeuner ou votre café à l'heure du goûter.



Allergènes:









Caractéristiques:







Formats:



Boîte de 15 unités

Madeleines

Les madeleines traditionnelles sont mijotées d'après une recette familiale. Au fil du temps, nous avons élargi la variété, en veillant à ce qu'elles conservent toute leur saveur incomparable et leur texture moelleuse.

Nous nous adaptons à nos clients et à leurs besoins. Nous élaborons la recette traditionnelle avec du maltitol pour réduire le sucre et les adapter aux personnes diabétiques. Nous ajoutons du cacao à la pâte pour créer des madeleines au chocolat pour les plus gourmands et nous créons également des options complètes pour les personnes qui surveillent leur alimentation. Toutes nos madeleines sont sans lactose, à l'exception des madeleines au chocolat.

Saveurs:



Avec de l'édulcorant





Chocolat









Complètes aux céréales

Complètes à l'épeautre

Traditionnelles

Allergènes:











Formats:



Sacs de 12 unités

Petits déjeuners et goûters délicieuses et nutritives





Confitures



José Manuel Segura, la génération actuelle, ajoute les confitures innovantes à la famille de produits. Des goûts uniques et différents, le résultat de délicieux mélanges de fruits de qualité, chocolats, liqueurs, pétales de fleurs et autres épices.

La variété de saveurs permet une merveilleuse association avec le sucré et le salé ou même sous forme de sauces pour redécouvrir la haute cuisine.

Disponibles en petit format, parfait pour profiter d'une dégustation ou à offrir, en pack de trois ou en grand format.

Saveurs disponibles dans les deux tailles :



Saveurs disponibles uniquement en petites tailles :



Poire avec citron et gingembre







Cerise et vanille



Allergènes généraux: (consulter selon le goût)





tenir des

traces de gluten







Caractéristiques:



consommatio préférentielle



Transport: normal Temperature ambiante

Formats:









Tablettes de chocolat

Nous fabriquons nos chocolats avec des ingrédients de la plus haute qualité et nous avons créé des contrastes surprenants qui raviront tous les palais.





Saveurs:



Noir 80 % et 70 %

Un chocolat puissant à 80 % de cacao sans la forte amertume des autres chocolats à teneur en cacao aussi élevée. Également disponible à 70 % de cacao.



Noir au gingembre

Les propriétés et la saveur du gingembre combinées à notre chocolat à 70 % de cacao constituent sans aucun doute un goût différent.



Noir à l'huile d'olive

Chocolat noir à 70 % de cacao à l'huile d'olive vierge extra.



Noir Sel Maldon®

Un chocolat fin noir à 70 % de cacao mélangé avec du sel Maldon®. Un goût puissant et rafraîchissant.



Noir au Sel de Grenache

Chocolat noir au Sel de Grenache, en provenance de l'évaporation du vin grenache d'Aragon.



Noir au café

Une combinaison classique à toute épreuve, d'autant plus lorsque l'on utilise un bon café du Kenya de la plus haute qualité.



Noir au safran

Chocolat noir avec l'un des meilleurs safrans d'Espagne.



Noir au poivre rose

Chocolat noir recouvert de poivre rose. Une légère touche épicée fait de ce chocolat une expérience unique.



Noir à la menthe

Nous ajoutons de la menthe lyophilisée au chocolat noir à 70 %. Très rafraîchissant.



Au lait

Chocolat au lait avec une teneur en cacao de 41 % et un léger goût de caramel.



Au lait et à la cannelle

Un chocolat au lait délicat avec une touche de cannelle naturelle du Sri Lanka.



Au lait et noix de coco en copeaux

Une combinaison parfaite de chocolat au lait et de noix de coco en copeaux.

Allergènes généraux: (consulter selon le goût)





gluten





Produits

Transport:

16° a 18°

Caractéristiques :





Formats:



Tablette 100 g

Boîte avec toutes les saveurs



Chocolats

Notre passion pour le chocolat se traduit également par une grande variété de chocolats de différentes formes et tailles, avec des saveurs traditionnelles ou des mélanges surprenants.

Des chocolats spéciaux pour différentes célébrations, en forme de cœur pour la Saint-Valentin ou la fête des mères, faits avec du vin pour la fête de la vendange ou avec des truffes comme ceux de la photo...

Formats: pochettes pour quelques unités ou boîtes de différentes tailles.





· LE TOURON GOURMET ARTISANAL QUI VOUS ACCOMPAGNE TOUJOURS ·



Touron praliné de cava aux fraises

Praliné au cava. Un praliné fin aux amandes et au chocolat blanc raffiné pour obtenir une couche de praliné crémeux et aromatisé avec du cava aux fraises lyophilisées, recouverte d'un chocolat au lait fin.



Touron praliné au café

Praliné au café. Un praliné fin aux amandes et au chocolat noir et au lait raffiné pour obtenir une couche de praliné crémeux et aromatisé au café moulu torréfié naturellement, enrobé d'un chocolat noir fin à 70 % de cacao.



Touron truffé aux cerises à la liqueur Kirsch

Un délicat touron truffé de chocolat noir avec des cerises macérées dans de la liqueur de cerise Kirsch et enveloppé dans du chocolat noir à 70 %.



Touron praliné au gianduja croquant

Un gianduja crémeux aux noisettes avec de fines feuilles de pailletté feuilletine croquantes à l'intérieur. Le tout enveloppé dans un chocolat à 70 %, un touron absolument irrésistible.



Touron truffé à la pêche

Une truffe onctueuse de chocolat au lait et liqueur de pêche enveloppent les abricots secs macérés dans la liqueur, recouverts de chocolat au lait.



Touron praliné à l'orange

Praliné onctueux aux amandes et à l'orange confite, enveloppé dans un délicieux chocolat blanc.

Allergènes généraux: (consulter selon le goût)





Peut con-

tenir des traces de gluten









Caractéristiques:





Transport:



16° a 18°

Formats:



150 g



Tourons traditionnels

Des saveurs traditionnelles et incomparables qui conservent les recettes du premier maître pâtissier de notre famille. Un touron d'une qualité suprême, avec les meilleurs ingrédients.



Touron tendre aux amandes

Une délicate pâte d'amande du pays, légèrement grillée et aromatisée au miel de romarin d'Aragon.



Touron chocolat aux amandes

Élaboré avec de délicieuses amandes grillées et du chocolat noir à 60 % de cacao. Qualité suprême avec 50 % d'amandes et 50 % de chocolat.



Touron noir avec le label C'Alial

Sa couleur et son nom sont dus au fait qu'il est fabriqué à partir d'amandes avec peau soigneusement sélectionnées. Il contient 70 % d'amandes, du miel de romarin et un peu de sucre.



Touron dur aux amandes

Préparé avec des amandes du terroir, légèrement grillées et enveloppées dans un touron de miel de romarin du terroir.



Touron au jaune d'œuf grillé

Nous fabriquons notre pâte d'amandes au jaune d'œuf artisanal avec des œufs de la ferme Daroca et nous l'enrobons d'une garniture croustillante à la cannelle et au sucre. Une couleur et une texture incomparables.



Guirlache avec le label C'Alial

L'un des plus anciens tourons d'Aragon présenté en barres très pratiques emballées individuellement. Fabriqué avec des amandes marcona, du miel de romarin, du sucre et de l'anis. Un en-cas énergique et sain.

Allergènes généraux: (consulter selon le goût)















Caractéristiques: Formats:







300 g





Peut contenir des traces de gluten

Fruits

Produits

16° a 18°



Nos sucreries artisanales adoucissent les moments spéciaux

Depuis Manuel Segura, nous vous accompagnons dans toutes vos célébrations qu'elles soient familiales, locales ou générales.

La galette des rois ou San Valero, les chocolats ou la confiture d'amour pour la Saint-Valentin, le bâton ou les copeaux de San José, la cincomarzada, les monas de Pâques, le lanzón de San Jorge, les roses en mousse pour la fête des mères, les cocas de San Juan, el manto del Pilar, les huesos de Santo...

En plus de toutes ces douceurs, nous réalisons également des commandes personnalisées, qu'il s'agisse de gâteaux ou de détails pour vos événements.

Contactez-nous sans aucun engagement :)



Pains artisanaux variés et élaborés dans notre atelier



Pan de cañada (pain plat à l'huile) Pâte de farine de blé

et huile d'olive. Typique de la région de Teruel.

500 g



Pain de mie en tranches

Pain artisanal à la mie tendre et moelleuse. Peut être coupé en tranches, parfait pour les toasts. Un pain de longue durée.



Pain de Pintera

Pain rustique typique de la province de Teruel caractérisé par son relief décoratif. Farine de blé et huile d'olive.

500 g



Pain de Galice

Le pain de Galice a une saveur profonde de blé avec une touche d'acidité et beaucoup d'arôme. Sa croûte sert de protection.

250 a



Pain de seigle rustique

Pain de seigle fabriqué avec un peu de farine de blé. Un excellent choix nutritionnel.

500 g



Pain complet

Pain riche en fibre élaboré avec de la farine 100 % complète. Parfait pour régler le transit intestinal.

150 g



Pain d'épeautre

Pain élaboré avec de la farine d'épeautre et du malt pour donner une touche de couleur. Un pain plus digestif et moins calorique.

400 g



Pain de chia

Pain moelleux élaboré avec de la farine de maïs et graines de chia. Riche en calcium, potassium et fer.

400 g



Pain aux céréales

Pain riche en fibre, élaboré avec de la fibre de verre, du malt et sept graines différentes de céréales.

150 g

Allergènes:



Contient du gluten

Fruits secs

Disponibilité :

Vous pouvez trouver nos pains dans nos magasins de Saragosse, Daroca et Cariñena, mais sachez que pour éviter le gaspillage alimentaire, nous essayons d'ajuster les quantités de chaque pain. L'idéal est de les commander ou de les réserver dans votre magasin habituel.

la sélection gourmet de confiance **DE MANUEL SEGURA**

Dans nos boutiques, vous trouverez une sélection de produits gastronomiques fiables, souvent issus de micro-entreprises rurales essentielles à la structuration du territoire.

Des lots et des paniers, composés d'aliments sucrés et salés, de produits naturels, faits à la main et de la meilleure qualité, fabriqués avec beaucoup d'amour.

Détail de qualité pour des cadeaux d'entreprise réussis, lors de vos événements ou comme remerciement. Nous préparons également des lots sur mesure en fonction de votre budget.

L'option parfaite pour offrir ou pour s'offrir.





Collégiale

Nos sucreries

Mudéjares Chocolat au Café Confiture d'abricots, d'amaretto et de vanille

Autres produits

Longaniza de truffe noire Pâté d'aubergines Caille caramélisée à la truffe

Vin rouge de Daroca

Porte Basse

Nos sucreries

Pack de 3 confitures Fruits d'Aragon Nougat tendre amande Nougat dur aux amandes Délices à l'orange

Autres produits

Pâté de poivrons verts frits Vin blanc D.O. Carignan Assaisonnement à base d'EVOO et de zeste de citron



Nos sucreries

Mudéjares Tourons pralinés: Gianduja Croquant Pêche

Touron au jaune d'œuf grillé



Autres produits

Jambon de Teruel Vin rouge de Cariñena



Nos sucreries

Mudéjares Délices à l'orange Chocolat à la cannelle Confiture de figues et de noix



Autres produits

Infusions Ordesano: - Églantier

des Pyrénées

- Thé aux mûres

Miel artisanal



Nos sucreries

Pack de 3 confitures Guirlache Touron de jaune d'oeuf grillé Nougat au chocolat

et aux amandes

Autres produits

Caille caramélisée à la truffe Confiture de poivre truffé Vin rouge FAIRE. Carignan



Nos sucreries

Mudéjares Nougat praliné au café Confiture d'abricots, amaretto et vanille Délices à l'orange

Autres produits

Pâté de cèpes Bloc de foie gras Vin Grenache D.O. Carignan



Depuis 1874 Nous écrivons l'histoire

Un musée unique en Aragón

À Daroca, outre notre boulangerie et notre magasin d'origine, vous trouverez également notre musée de la pâtisserie.

Un bâtiment de trois étages, où nous vous racontons de première main, dans le cadre d'une visite guidée, notre douce histoire.

Visites sur rendez-vous : +34 685 976 367





Découvrez l'héritage historique et le savoir-faire pâtissier de la famille Segura à travers notre musée, un voyage fascinant à travers les outils et les instruments utilisés par six générations de pâtissiers.

Découvrez les procédés artisanaux d'il y a plus d'un siècle et leur évolution jusqu'à aujourd'hui. L'histoire du cacao et d'autres ingrédients, des curiosités sur ce qu'était la vie sans réfrigération ni acier inoxydable ou nos liens étroits avec le territoire, entre autres.



L'évolution historique de MANUEL SEGURA

1874	1982	2002	2004	2020	2024
Création	Expansion	Expansion	R&D	Numérisation	Expansion
Ouverture de l'entreprise familiale à Daroca	Magasins à Calamocha, Cariñena et Saragosse	Inauguration du Musée de la Pâtisserie	Construction de l'atelier artisanal de 1400 m²	Ouverture magasin en ligne	Livre mémoires 150° anniversaire Manuel Segura

Nos unissons nos forces sur le territoire

La pâtisserie est un art que nous voulons faire connaître, un mode de vivre qui intègre des valeurs essentielles, telles que le respect des matières premières, la persévérance ou l'exigence de qualité.

Nous croyons au travail d'équipe, c'est pourquoi nous faisons partie de réseaux.















Depuis 2021

Label de PYME RSA Responsabilité Sociale d'Aragón par l'Institut aragonais de développement du Gouvernement d'Aragon

2019

Prix d'Aragon Aliments par le Gouvernement d'Aragon

2018

Prix à l'Industrialisation et la Commercialisation Agroalimentaires par l'Alliance agroalimentaire aragonaise.

2017

Reconocimiento para las empresas centenarias por la Asociación de Industrias Agroalimentarias

2016

Reconnaissance spéciale pour les entreprises familiales et centenaires, CEPYME

2014

Certificat de marque de qualité territoriale – Marque Jiloca – Gallocanta

2007

Diplôme pour le Musée Pâtisserie de Daroca par Intersicop IFEMA

2003

Prix Basilio Paraíso à l'entreprise centenaire

Reconnaissance au parcours professionnel décernée par le roi Felipe VI

999

Prix Lanzón, Association provinciale de pâtissiers de Saragosse



Atelier Daroca

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

Magasin Daroca

C/ Mayor, 63 Daroca

pastelerias manuels egura.com

Magasins Zaragoza

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

Magasin Cariñena

C/ Reinanta, 1



Magasin en ligne



