



MANUEL SEGURA

PANADERÍA - PASTELERÍA - CONFITERÍA

Originale von Hand gefertigt – traditionell und innovativ

Bei uns werden Produkte mit viel Leidenschaft nach traditionellen und neuen Rezepten zubereitet. Wir sind stolz darauf, unser Handwerk mit den Erfahrungen und dem Wissen früherer Generationen zu verbinden.

Dabei verwenden wir nur natürliche Zutaten aus der Region.
Darum können unsere Produkte je nach Jahreszeit etwas unterschiedlich ausfallen.

Sie können sich gerne jederzeit mit Fragen oder Anliegen zu Produkten in diesem Katalog an uns wenden.

Nachhaltige und qualitätsvolle Produkte, hinter denen wir stehen

Wir verwenden viel Sorgfalt auf jeden Schritt, von der Herstellung bis zum Versand.

Alle Produkte durchlaufen eine gründliche Qualitätskontrolle.

Our staff, both at our shops and in the office, will be delighted to help you with your purchases

Unser Verkaufs- und Büropersonal berät Sie gerne bei Ihrem Kauf und kümmert sich so schnell wie möglich um Ihr Anliegen.

Qualitätskontrolle

Handwerk mit
Leidenschaft

Sorgfältiger
Versand

Sparsamer
Transport

Kundenservice



Unsere große Produktauswahl ist im Laden oder Online-Shop verfügbar.
Jetzt entdecken.

Auch Bestellung per WhatsApp möglich.

Online-Shop



Telefon (+34)

685
976
367

WhatsApp



MANUEL SEGURA

PANADERÍA · PASTELERÍA · CONFITERÍA

Seit 1874 und sechs Generationen
produzieren wir in unserem Betrieb
in Daroca (Saragossa) mit viel
Liebe und nur den besten Zutaten aus der Region.

**Dank Ihrem Vertrauen
verwirklichen wir weiter unseren Traum.**

VIELEN DANK!





Der Geschmack der Handwerkskunst *Gourmet-Sortiment*

Süßigkeiten, gutes Essen und Feinkost sind unsere Leidenschaft.

Dabei entdecken wir immer wieder etwas Neues, sei es beim Geschmack, der Textur oder den Aromen, die unseren Gaumen verwöhnen. Natürlich möchten wir auch Sie, unsere andere Familie, daran teilhaben lassen.

Denn gemeinsam schmeckt es besser!



Unverkennbare Details
Genuss zum Dessert



Mudéjares

Der Mudéjarstil aus Aragon ist ein Welterbe. Darauf sind wir natürlich ein bisschen Stolz, genauso wie auf diese Süßigkeit von Manuel Segura.

Köstlich karamelliertes Mandel-Pistazien-Krokant mit Sahne auf einer 70%-Schokolade.

Die Form ist den Fenstern im Mudéjarstil des Luna-Palastes in Daroca nachempfunden, dem hervorragendsten Beispiel dieser Architektur in Aragon.

Allergene:



Eigenschaften:



Präsentation:





Moscatelicos

Eine köstliche Hommage an den Wein der Nachbarregion Campo de Cariñena.

Zartes Biskuit aus besten Zutaten mit Muskateller aus Campo de Cariñena. Das gewisse süße Extra bildet die zarte Haselnusscreme von Manuel Segura und die Garnitur aus mazerierten Muskateller-Rosinen. Den krönenden Abschluss bildet der Schokoladenguss aus 70 % Kakao.

Allergene:



Soja



enthält
Gluten



Dörrobst



Milch-
produkte



Eier

Eigenschaften:



6 Wochen
Vorzugskonsum



Transport:
kalt



10° a 14°
Erhaltung

Präsentation:



12 Einheiten



Traditionelle Süßigkeit
Das etwas andere
Geschmackserlebnis

Genuss aus Aragon
für wahre Gourmets



Frutas de Aragón

Konfierte Früchte, eine saftige und aromatische Auswahl von Birne, Apfel, Pflaume, Kirsche, Aprikose und Pfirsich, umhüllt von 70%-Kakao-Schokolade



Allergene:



Soja



Kann Spuren von Gluten enthalten



Nuts

Eigenschaften:



6 Monate
Vorzugskonsum



Transport:
kalt



16° a 18°
Erhaltung

Präsentation:



100 g oder 200 g Schale



200 g Kasten



500 g Kasten

Orangen-Delikatessen

Dünne konfierte Orangenscheiben umhüllt von dunkler Schokolade aus 70 % Kakao. Eine zartbittere Mischung aus Orange und dunkler Schokolade.



Allergene:



Soja



Kann Spuren von Gluten enthalten



Nuts

Eigenschaften:



6 Monate
Vorzugskonsum



Transport:
kalt



16° a 18°
Erhaltung

Präsentation:



200 g Kasten



500 g Kasten

Kirschen in Likör

Konfierte Kirschen, mazeriert in feinem und aromatischem Anis, umhüllt von 70%-Kakao-Schokolade. Intensive Gaumenfreude.



Daroca-Kringel

Seit 1874 gehört der Daroca-Kringel zu unserem Sortiment.
Der leckere Teig ist schön saftig und fein mit
Zucker bestreut – ein wahrer Genuss zum Frühstück oder Kaffee.



Allergens:



Eigenschaften:



Präsentation:



Madeleine

Dieser althergebrachte Biskuitmuffin wird nach Familienrezept hergestellt. Mit der Zeit sind neue Sorten dazugekommen, aber der Geschmack und das luftige Biskuit schmecken bei allen unvergleichlich gut.

Bei uns ist der Kunde König. Nach traditionellem Rezept mit Maltit statt Zucker hergestellt und darum auch für Menschen mit Diabetes geeignet. Durch Zugabe von Kakao entstehen die unwiderstehlichen Schokoladen-Madeleines, und natürlich darf für Figurbewusste auch die Vollkornvariante nicht fehlen.

Außer den Schokoladen-Madeleines sind alle Madeleines laktosefrei.

Sorten:



Mit Süßstoff



Schokolade



Mehrkorn



Einkorn



Traditionell

Allergens:



Format:



Zum Frühstück und Snacken
Lecker und nahrhaft

Marmeladen aus unterschiedlicher Hand Spezielle

Marmeladen



Die neue Generation von José Manuel Segura führt jetzt auch Marmeladen im Sortiment. Aus der Mischung von Obst erster Güte und Schokolade, Likör, Blütenblättern und anderen Aromen entsteht ein unverkennbar frischer Geschmack.

Die Sortenvielfalt passt wunderbar zu Süßem oder Salzigem – und für Experimentierfreudige auch als Sauce.

Verfügbar in drei Größen: klein (ideal zum Probieren oder Verschenken), 3er-Packung oder groß.

In 2 Größen verfügbare Sorten:

GERINGER ZUCKERGEHALT, MIT MALTIT					
	Zimt, Orange	Sekt-Veilchen-Gelee	Mango, Maracuja, Gianduja	Apfel, weiße Schokolade	Orange, dunkle Schokolade
					
	Erdbeere, weiße Schokolade	Nuss, Feigen	Safran, Orange	Himbeere, Erdbeere, Maracuja, Rosenblüten	Aprikose, Amaretto und Vanille

Nur in kleiner Größe verfügbare Sorten:

			
Birne, Zitrone, Ingwer	Brombeere, weiße Schokolade	Kirsche, Vanille	

Allergene: (je nach Sorte verschieden)



Eigenschaften:



Präsentation:



Schokolade

Unsere Schokolade wird aus Zutaten bester Qualität hergestellt. Daraus sind wahre Gaumenfreuden mit ganz unterschiedlichen Aromen entstanden.

Der Mudejarstil verleiht den Kreationen ein gewisses Etwas, das sie zum idealen Geschenk zu jedem Anlass macht.

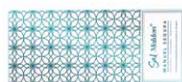


Sorten:



80 % und 70 % Kakao

Kräftige Schokolade aus 80 % Kakao und überraschend zartem Geschmack. Auch mit 70 % Kakao erhältlich.



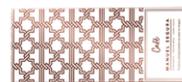
Mit Sal Maldon®

Feine dunkle Schokolade aus 70 % Kakao und Maldon®-Salz. Frisch und herzhaft.



Mit Garnacha-Salz

Dunkle Schokolade bestreut mit Garnacha-Salz, das aus aragonischem Garnacha-Wein durch Verdunstung gewonnen wird.



Mit Kaffee

Ein Klassiker, der immer wieder begeistert, vor allem wenn man ihn mit Premium-Kaffee aus Kenia verfeinert.



Mit Ingwer

Aus Ingwer und 70 % Kakao-Schokolade entsteht ein völlig neuer Geschmack.



Mit Safran

Dunkle Schokolade mit Safran von den besten Herstellern Spaniens.



Mit Rosa Pfeffer

Dunkle Schokolade bestreut mit Rosa Pfeffer. Die leichte Schärfe macht diese Schokolade so einzigartig.



Mit Minze

Dunkle Schokolade aus 70 % Kakao und gefriergetrockneter Minze. Eine sehr erfrischende Schokolade.



Mit Olivenöl

Dunkle Schokolade aus 70 % Kakao, hergestellt mit kaltgepresstem Olivenöl.



Mit Milch

Milchschokolade aus 41 % Kakao mit zartem Karamellgeschmack.



Mit Milch und Zimt

Köstliche Milchschokolade mit einem Hauch von natürlichem Zimt aus Sri Lanka.



Mit Milch und Kokosflocken

Die ideale Kombination aus Milchschokolade und Kokosflocken.

Allergene:

(je nach Sorte verschieden)



Soybean



May contain traces of gluten



Nuts



Dairy products

Eigenschaften:



1 Jahre Vorzugskonsum



Transport: kalt



16° a 18 ° Erhaltung

Präsentation



100 g Tafel



Schachtel mit allen Sorten



Schokolade für jeden Geschmack

Pralinen

Pralinen reihen sich nahtlos in unsere Leidenschaft für Schokolade ein. Die Sortenvielfalt in verschiedenen Formen und Größen reicht von Altbewährtem bis hin zu neuartigen Mischungen.

Besondere Pralinen für jeden feierlichen Anlass: herzförmig zum Valentins- oder Muttertag, mit Wein zum Winzerfest oder mit Trüffel wie auf dem Bild ...

Präsentation: Beutel mit kleiner Stückzahl oder Schachteln in verschiedenen Größen.





· GOURMET-TURRÓN VON HAND BEREITET UND IMMER FÜR SIE DA ·

Turrón-Konfekt

Unsere große Auswahl an gefülltem Turrón-Konfekt mit Schokolade bietet Geschmack in Hülle und Fülle: Cava, Erdbeere, Orange, Kaffee, Gianduja, Pfirsich mit Trüffel oder Kirsche mit Trüffel und Kirschwasser.

Das Sortiment ist das ganze Jahr verfügbar, sodass Sie nie darauf verzichten müssen.



Turrón-Konfekt Cava mit Erdbeeren

Cava-Konfekt Feine und cremige Lage Mandelkonfekt verfeinert mit weißer Schokolade, Cava und gefriergetrockneten Erdbeeren, umhüllt von feiner Milkschokolade.



Turrón-Konfekt Kaffee

Kaffee-Konfekt. Feine und cremige Lage Mandelkonfekt verfeinert mit dunkler und heller Schokolade, natürlich geröstetem Kaffeepulver, umhüllt von feiner Schokolade aus 70 % Kakao.



Trüffel-Turrón Kirsche mit Geist

Köstlicher Trüffel-Turrón mit dunkler Schokolade und in Kirschwasser eingelegten Früchten, umhüllt von Schokolade aus 70 % Kakao.



Turrón-Konfekt Gianduja-Krokant

Cremige Haselnuss-Gianduja mit kleinen Knusperstückchen (Pailletté feuilletine) darin. Umhüllt von Schokolade aus 70 % Kakao. Der ideale Snack.



Trüffel-Turrón Pfirsich

Getrocknete Aprikosen mit weißem Schokoguss, eingelegt in Likör und umhüllt von feiner Trüffel-Milkschokolade mit Pfirsichlikör.



Turrón-Konfekt Orange

Zartes Mandelkonfekt mit konfierten Orangen, umhüllt von leckerer weißer Schokolade.

Allergene: (je nach Sorte verschieden)



Soja



Kann Spuren von Gluten enthalten



Nuts



Milchprodukte

Eigenschaften:



1 Jahr Vorzugskonsum



Transport: kalt



16° a 18° Erhaltung

Präsentation:



150 g

Hausgemachter Turrón für Gourmets mit weihnachtlichem Geschmack



Traditioneller Turrón

Der unverkennbare Geschmack traditioneller Turrón-Rezepte des ersten Konditormeisters unserer Familie. Turrón in Premiumqualität mit den besten Zutaten.



Weicher Mandel-Turrón

Spanische Mandeln werden zuerst geröstet und mit aragonesischem Rosmarinhonig verfeinert und dann zu einer leckeren Paste verarbeitet.



Harter Mandel-Turrón

Spanische Mandeln werden leicht geröstet und dann mit heimischem Rosmarin-Honig-Nougat umhüllt.



Schokoladen-Turrón mit Mandeln

Aus leckeren gerösteten Mandeln und dunkler Schokolade aus 60 % Kakao bereitet. Premiumqualität aus 50 % Mandeln und 50 % Schokolade.



Gerösteter Eier-Turrón

Das Marzipan wird aus Eigelb von Eiern unseres Hühnerhofs in Daroca hergestellt und mit knusprigem Zimt-Karamell umhüllt. Farbe und Geschmack sind einfach unverkennbar.



Schwarzer Turrón mit C'Alial-Siegel

Farbe und Name stammen daher, dass die zur Herstellung verwendeten Largaeta-Mandeln mit Haut sorgfältig ausgewählt werden. Besteht aus Mandeln (70 %), Rosmarinhonig und etwas Zucker.



Krokant mit C'Alial-Siegel

Einzel verpackte Turrón-Riegel, hergestellt nach einem der ältesten Rezepte Aragons. Aus Marcona-Mandeln mit Rosmarinhonig, Zucker und Anis. Ein nahrhafter und gesunder Snack.

Allergene:
(je nach Sorte verschieden)



Soja



Kann Spuren von Gluten enthalten



Nuts



Milchprodukte

Eigenschaften:



1 Jahre
Vorzugskonsum



Transport:
kalt



16° a 18°
Erhaltung

Präsentation:



150 g



300 g



200 g
Schwarzer
Turrón



Schachtel
mit 12
Einheiten

Handgemachte Süßigkeiten für besondere Anlässe

Die Produkte von Manuel Segura sind immer ein gutes Mitbringsel, gleich ob für Familie, Nachbarn oder zu Feiertagen:

Dreikönigskuchen, Santa-Agueda-Törtchen, Pralinen oder Marmeladen zum Valentinstag, Sankt-Johann-Hüppen, Cincomarzada-Gebäck, Osterkuchen, Sankt-Georgs-Biskuit, Waldbeerenkompott zum Muttertag, Mandelbrot zu Sankt Johann, Pilar-Kuchen, Heiligenröllchen usw.

Neben all den Leckereien werden bei uns auch Torten oder Geschenke für feierliche Anlässe auf Bestellung gezaubert.

Wir beraten Sie gerne :)



Verschiedene Brotsorten aus unserer Bäckerei



Fladenbrot

Teig aus Weizenmehl und Olivenöl. Spezialität aus Teruel.

500 g



Rundbrot, geschnitten

Weiches Brot aus unserer Bäckerei. In Scheiben ideal zum Toasten geeignet.

Lang haltbar.



Pintera-Brot

Rundes Bauernbrot aus der Region von Teruel mit verzierter Kruste. Weizenmehl und Olivenöl.

500 g



Galicisches Brot

Intensiver leicht säuerlicher Geschmack nach Weizen mit viel Aroma. Kruste schützt vor dem Austrocknen.

250 g



Roggenbrot

Bauernbrot aus Roggen- und etwas Weizenmehl. Für ernährungsbewusste Brotliebhaber.

500 g



Vollkornbrot

Ballaststoffreiches Brot aus 100 % Vollkornmehl. Regt die Verdauung an.

150 g



Dinkelbrot

Brot aus Dinkelmehl und Malz für die leichte Färbung. Gut für die Verdauung und kalorienarm.

400 g



Chiasamen-Brot

Luftiges Brot aus Maismehl mit Chiasamen. Enthält viel Kalzium, Magnesium und Eisen.

400 g



Mehrkornbrot

Ballaststoffreiches Brot aus Weizenmehl, mit Malz und sieben verschiedenen Getreidesamen.

150 g

Allergene:



Enthält Gluten



Dörrobst

Verfügbarkeit:

Brot erhältlich in unseren Geschäften in Saragossa, Daroca und Cariñena. Zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung ist die Menge der einzelnen Laibe aber auf die Nachfrage abgestimmt. Am besten vorbestellen oder im Laden zurücklegen lassen.

Feinkost Ihres Vertrauens VON MANUEL SEGURA

In den Feinkostläden von Manuel Segura sind die Produkte Ihres Vertrauens erhältlich. Die meisten stammen aus kleinen Betrieben auf dem Land, die einen wichtigen Beitrag zur Stärkung des Einkommens leisten.

Lebensmittel-Sets und -Körbe süßen und salzigen Inhalts, von Hand bereitete Bioprodukte bester Qualität, mit viel Liebe gemacht.

Qualitätsvolle Geschenke für Firmenanlässe, private Feiern oder als Dankeschön. Wir beraten Sie bei Bedarf je nach Budget.

Das ideale Geschenk für andere oder sich.



Auswahl „Stiftskirche“



Süßigkeiten

Mudejar
Kaffee-Schokolade
Marmelade mit
Aprikose, Amaretto
und Vanille

Weitere Produkte

Rotwein Daroca
Schwarztrüffel-
Bratwurst
Auberginenpastete
Karamellierte
Wachtelnmit Trüffel

Auswahl „Tiefe Pforte“



Süßigkeiten

3er-Packung
Marmeladen
Früchte aus Aragon
Weicher Nougat
Mandel
Harter Nougat Mandel
Orangen-Delikatessen

Weitere Produkte

Pfefferpastete
frittiertes Gemüse
Weißwein Cariñena
Gewürzbasis EVOO
und Rinde von Zitrone

Auswahl „Hohe Pforte“



Süßigkeiten

Turrón-Konfekt:
Gianduja-Krokant
Pfersich
Gerösteter Eier-Turrón
Früchte aus Aragon

Weitere Produkte

Teruel-Schinken
Rotwein Cariñena

Auswahl „Pyrenäen“



Süßigkeiten

Mudejar
Orangen-Delikatessen
Zimtschokolade
Marmelade von Feigen
und Walnüssen

Weitere Produkte

Ordesano-Aufgüsse:
- Pyrenäen-Hagebutte
- Brombeertee
Handwerklicher Honig

Auswahl „Schloss“



Süßigkeiten

3er-Packung
Marmeladen
Guirlache
Turrón von
geröstetes Eigelb
Schokoladen-Man-
del-Nougat

Weitere Produkte

Karamellierte
Wachtelnmit Trüffel
Marmelade von
Trüffelpfeffer
Rotwein
TUN. Carignan

Auswahl „Valencia-Portal“



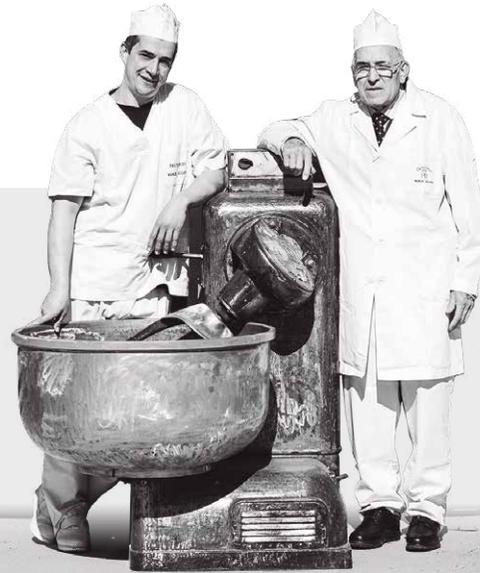
Süßigkeiten

Mudejar
Kaffee-Pralinen-Nougat
C'alia Black Nougat
Marmelade Aprikose,
Amaretto und Vanille
Orangen-Delikatessen

Weitere Produkte

Steinpilzpastete
Foie Gras-Block
Garnacha Wein
Cariñena

Seit 1874 schreiben wir Geschichte



Einzigartiges Museum in Aragon

In Daroca ist nicht nur unsere ursprüngliche Produktionsstätte und unser erstes Geschäft, hier befindet sich auch das Konditorei-Museum.

Wir führen Sie durch das dreistöckige Gebäude und erzählen Ihnen dabei unsere „süße“ Geschichte.

Besichtigung vereinbaren: +34 685 976 367

Regionale Zusammenarbeit

Konditorei ist eine Kunst, die sich nach Grundwerten wie dem sorgsamem Umgang mit Rohstoffen, Beharrlichkeit und Qualität richtet. Das möchten wir vermitteln.

Wir sind für Teamwork. Darum arbeiten wir mit anderen zusammen.



In diesem Museum wird die Geschichte der Familie Segura und ihrer Konditorei erzählt. Die Besucher erwartet eine faszinierende Sammlung von Handwerkszeug, das von sechs Konditor-Generationen verwendet wurde.

Der Herstellungsprozess und seine Entwicklung wird von damals bis heute dargestellt: Die Geschichte des Kakaos und anderer Zutaten, interessante Details über das Leben ohne Kühlgeräte und Edelstahl sowie unsere Heimatverbundenheit.



Seit 2021

KMU-Gütesiegel für soziales Verantwortung, staatliche Fördereinrichtung Aragon.

2019

„Aragon Alimentos“, Preis der Regionalregierung

2018

Preis der Industrie zur Verarbeitung landwirtschaftlicher Produkte, Alianza Agroalimentaria Aragonesa

2017

Auszeichnung für Betriebe mit 100-jährigem Bestehen, Asociación de Industrias Agroalimentarias

2016

Sonderpreis für hundertjährige Familienbetriebe, CEPYME

2014

Gütesiegel „Marca Calidad Territorial“, Marca Jiloca, Gallocanta

2007

Ehrenurkunde für das Konditorei-Museum Daroca, Intersicop IFEMA

2003

Preis „Basilio Paraíso“ zum 100-jährigen Bestehen

Anerkennung des unternehmerischen Werdegangs durch König Felipe VI

1999

Lanzón-Preis, Konditoreivereinigung Saragossa

Die Geschichte von MANUEL SEGURA





Werkstatt Daroca

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

Lebensmittelgeschäft Daroca

C/ Mayor, 63 Daroca

pasteleriasmanuelsegura.com

Lebensmittelgeschäfte Zaragoza

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

Lebensmittelgeschäft Cariñena

C/ Reinanta, 1



Online-Shop

