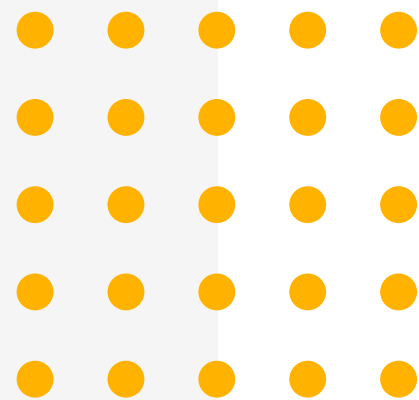




Tu aliado estratégico de alta pastelería

Tartaletas desarrolladas por expertos con técnica, precisión y
sabor sin límites

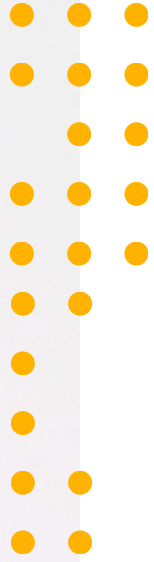
Excelencia en cada detalle



Bocarte es una planta de producción de alta pastelería ubicada en Bogotá, especializada en el desarrollo de soluciones para hoteles, restaurantes, catering, cafés, colegios y organizaciones. Creamos dos líneas estratégicas de producto: bases de tartaleta y tartaletas como postres de vitrina elaborados y congelados compuestos por diferentes técnicas incorporadas (galletas, cremosos, mousses, compotas y glaseados), garantizamos estandarización y calidad constante. Somos una empresa colombiana, profesional, innovadora y familiar, que entiende las necesidades reales del sector gastronómico: eficiencia, consistencia, rentabilidad y excelencia en presentación.

Bocarte nace de la experiencia y visión de Carolina Botero, pastelera profesional con una convicción clara: la alta pastelería puede ser técnica, eficiente y rentable sin perder excelencia sensorial. Después de trabajar y entender las dinámicas reales de cocina, vitrina y servicio, Carolina identificó una necesidad en el mercado gastronómico de Bogotá: negocios que querían ofrecer postres de alto nivel, pero enfrentaban limitaciones en estandarización, tiempos de producción y desarrollo técnico especializado.





Mensaje de valor Diferenciador

En Bocarte no vendemos postres.

Creamos soluciones de alta pastelería que optimizan la operación de tu negocio.

- Producción profesional estandarizada
- Reducción de tiempos y costos operativos
- Calidad constante en cada entrega
- Desarrollo pensado para vitrina y servicio real
- Desarrollo técnico de productos con y sin azúcar, sin comprometer:
 - Sabor
 - Textura
 - Estructura
 - Experiencia sensorial



Nuestra Misión

Ser el aliado estratégico en alta pastelería para hoteles, restaurantes, cafés, catering y empresas, ofreciendo soluciones que optimicen procesos, eleven la experiencia del cliente final y generen rentabilidad sostenible.

Nuestra Visión

Consolidarnos como una planta referente en producción B2B de alta pastelería en Colombia, reconocida por consistencia, innovación técnica y excelencia en desarrollo de producto.



Nuestra Filosofía

Creemos que la alta pastelería debe ser:

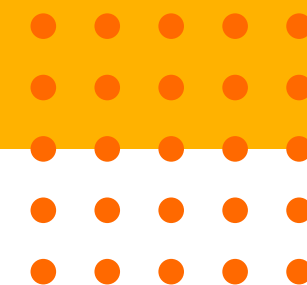
- Técnica y precisa
- Estable y estandarizada
- Visualmente impecable
- Operativamente inteligente

Cada receta está diseñada para funcionar en cocina real, en volumen real.



Beneficios

principales



Eficiencia operativa

Productos listos para usar que reducen procesos internos y costos de personal especializado.

Estandarización garantizada

Cada pieza mantiene la misma calidad, textura y sabor en cada pedido.

Optimización de inventarios

Postres elaborados y congelados que permiten mejor planificación y menor merma.

Imagen premium en vitrina

Diseño moderno, acabado profesional y presentación alineada con estándares de alta pastelería.

Aliado estratégico

Más que proveedor, somos un socio que entiende el crecimiento gastronómico.

Indicadores de confianza



Técnicas Especializadas Aplicadas

- **5 técnicas dominadas**

Bases de tartaleta, mousses, cremosos, compotas y glaseados desarrollados para estabilidad, congelación y servicio eficiente.

- **Estandarización garantizada o variaciones en calidad**

Procesos diseñados para asegurar consistencia en cada producción

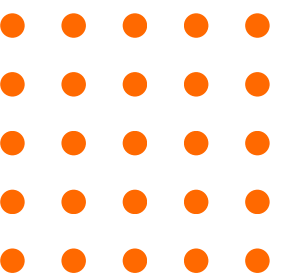
- **Vida útil garantizada 12 meses para las bases a temperatura ambiente y 6 meses para el producto terminado en congelación**

Nuestros productos están desarrollados bajo formulación y procesos técnicos que garantizan estabilidad, conservación y seguridad sin afectar textura ni sabor. Esto permite optimizar inventarios, reducir mermas y planificar producción con mayor eficiencia.

- **Empaques diseñados para transporte seguro**

100% desarrollados para máxima protección y estabilidad.

Nuestros empaques están estratégicamente diseñados para que cada producto llegue en perfecto estado a cualquier destino a nivel nacional, manteniendo estructura, presentación y calidad intactas durante el transporte. Son envases inteligentes para el medio ambiente. Garantizan la calidad, la durabilidad y el transporte de nuestros productos de alta calidad. Solo así podemos evitar eficazmente el desperdicio de alimentos por roturas o deterioro prematuro.



Base tartaleta

9 sabores diferentes

Tamaño: 8.1 cm - 3.9 cm

Unidades: 75 und de 8.1 cm, 135 und de 8.1 cm

240 und de 3.9 cm, 400 und de 3.9 cm

Indicaciones: Antihumedad, se pueden hornear y/o congelar, se entregan a temperatura ambiente (nunca antes congeladas).

Original



CONTIENE
GLUTEN



SOJA

Cacao



CONTIENE
GLUTEN



SOJA

Frambuesa



CONTIENE
GLUTEN



SOJA

Base de tartaleta original. Su estructura estable permite soportar rellenos cremosos o frutales sin perder su crocancia, ideal para aplicaciones de pastelería profesional.

Base crujiente de cacao, perfecta para creaciones de chocolate, frutos rojos o cremas suaves. Su equilibrio entre textura y profundidad de sabor realza cualquier postre.

Base delicadamente crujiente con el característico sabor de la frambuesa. Su perfil fresco y frutal realza preparaciones con cremas suaves, chocolates y frutas rojas.

Pistacho



CONTIENE
GLUTEN



SOJA

Base delicada con el característico sabor del pistacho, que aporta un perfil sofisticado y ligeramente tostado. Ideal para combinaciones con chocolate, frutas rojas o cremas suaves.

Matcha



CONTIENE
GLUTEN



SOJA

Base aromática elaborada con matcha que aporta un sabor vegetal elegante y un color verde natural distintivo. Ideal para combinaciones contemporáneas con chocolate blanco, cítricos o frutos rojos.

Negra



CONTIENE
GLUTEN



SOJA

Base intensa elaborada con cacao que ofrece un color negro profundo y un sabor a chocolate más redondo y equilibrado. Perfecta para creaciones de chocolate, caramelo o frutos rojos.

Café



CONTIENE
GLUTEN



SOJA

Base crujiente con notas aromáticas de café que aportan profundidad y carácter al postre. Ideal para combinaciones con chocolate, cremas suaves o preparaciones inspiradas en perfiles tipo tiramisú.

Sin azúcar



CONTIENE
GLUTEN



SOJA

Base elaborada sin azúcar añadida, pensada para preparaciones con perfiles menos dulces o para adaptaciones específicas de pastelería. Mantiene una textura crujiente y una estructura estable para diferentes tipos de relleno.

Quiche



CONTIENE
GLUTEN



SOJA

Base salada de textura crujiente y sabor equilibrado, diseñada para preparaciones gastronómicas. Su estructura firme permite horneados con rellenos cremosos como quiches, tartas saladas y preparaciones de cocina contemporánea.

Colección Bocarte

Tamaño: 8.1 cm - 3.9 cm

**Unidades: 30 und de 8.1 cm, 60 und de 8.1 cm
120 und de 3.9 cm, 200 und de 3.9 cm**

Indicaciones: Se entregan congeladas, listas para terminar de decorar y servir.

Vainilla bocarte



Descripción: Tartaleta elaborada con base original crujiente, rellena con un cremoso suave de vainilla y un caramelo salado acompañado de una mousse ligera que equilibra el conjunto. Terminada con un glaseado espejo que aporta brillo y una presentación elegante, terminado con una hojas de oro para darle el efecto elegante que se merece. Ideal para propuestas de alta pastelería.



CONTIENE
GLUTEN



SOJA



LACTEOS



HUEVOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



Chocolate bocarte



Descripción: Tartaleta elaborada con base de cacao crujiente, acompañada de una compota de frutos rojos que aporta frescura y contraste, rellena con un cremoso intenso de cacao y una mousse ligera de chocolate que equilibra el conjunto. Terminada con un glaseado de chocolate que realza su brillo y aporta una presentación elegante de alta pastelería.



CONTIENE
GLUTEN



SOJA



LACTEOS



HUEVOS



FRUTOS
DE CÁSCARA

boc
arte

boc
arte

boc
arte

boc
arte

boc
arte

boc
arte

boc
arte

boc
arte

boc
arte

boc
arte

boc
arte

boc
arte

boc
arte

boc
arte

boc
arte

boc
arte

Frambuesa bocarte



Descripción: Tartaleta elaborada con base de frambuesa crujiente, rellena con un cremoso suave de frambuesa y una compota de arándanos que aporta profundidad y contraste. Complementada con una mousse ligera de frambuesa que equilibra el conjunto y terminada con un glaseado rosa que realza su brillo y elegancia en una propuesta de alta pastelería.



CONTIENE
GLUTEN



SOJA



LACTEOS



HUEVOS



FRUTOS
DE CÁSCARA

boc
arte

boc
arte

boc
arte

boc
arte

boc
arte

boc
arte

boc
arte

boc
arte

boc
arte

boc
arte

boc
arte

boc
arte

boc
arte

boc
arte

boc
arte

boc
arte

Pistacho bocarte



Descripción: Tartaleta elaborada con base de pistacho crujiente, rellena con un cremoso suave y una mousse ligera de pistacho que equilibran el conjunto. Terminada con un glaseado verde y una hoja de oro que realza su elegancia y resalta su perfil sofisticado de alta pastelería.



CONTIENE
GLUTEN



SOJA



LACTEOS



HUEVOS



FRUTOS
DE CÁSCARA

Matcha bocarte



Descripción: Tartaleta elaborada con base de matcha crujiente, rellena con un cremoso suave de matcha. Complementada con una mousse ligera de matcha que equilibra el conjunto y terminada con un glaseado verde matcha que resalta su elegancia y carácter contemporáneo en una propuesta de alta pastelería.



CONTIENE
GLUTEN



SOJA



LACTEOS



HUEVOS



FRUTOS
DE CÁSCARA

Negra bocarte



Descripción: Tartaleta elaborada con base negra de cacao, rellena con un cremoso de avellana y una mousse negra de avellanas que intensifican su perfil profundo. Terminada con un glaseado negro y unas avellanas caramelizadas que realza su estética sofisticada en una propuesta de alta pastelería.



CONTIENE
GLUTEN



SOJA



LACTEOS



HUEVOS



FRUTOS
DE CÁSCARA

Café bocarte



Descripción: Tartaleta elaborada con base de café crujiente, rellena con un cremoso de café y una mousse ligera que intensifican su perfil aromático. Terminada con un glaseado de café y un grano de café que realza su brillo y elegancia en una propuesta de alta pastelería.



Limón bocarte



Descripción: Tartaleta elaborada con base original crujiente, rellena con un cremoso de limón que aporta un equilibrio vibrante entre acidez y dulzor. Terminada con un merengue suizo flambeado suave y ligero que aporta volumen y elegancia, creando una propuesta fresca y clásica de alta pastelería.



CONTIENE
GLUTEN



SOJA



LACTEOS



HUEVOS

FRUTOS
DE CÁSCARA



Bizcocho de almendra

bocarte



Descripción: Base crujiente rellena con un suave pastel de almendra, decorada con almendras laminadas tostadas y terminada con azúcar impalpable. Un clásico irresistible, delicado y lleno de sabor.



CONTIENE
GLUTEN



SOJA



LACTEOS



HUEVOS



FRUTOS
DE CÁSCARA

Pecan pie bocarte



Descripción: Base de galleta sablé crocante, rellena con una mezcla suave y caramelizada de nueces pecanas. Un postre de sabor profundo y reconfortante, con el equilibrio perfecto entre notas tostadas, dulzura y textura.



CONTIENE
GLUTEN



SOJA



LACTEOS



HUEVOS



FRUTOS
DE CÁSCARA

1.Elige tamaño y cantidad

Selecciona el tamaño que prefieras y cuántas unidades quieres.

2.Elige la base de tartaleta

Escoge la base que más te guste.

3.Elige tus rellenos

Aquí viene lo divertido: añade al menos un relleno (cremoso, mousse, compota o praliné).

Solo dos detallitos:

La mousse es irresistible, pero no puede ir sola: si la eliges, acompáñala con otro relleno.

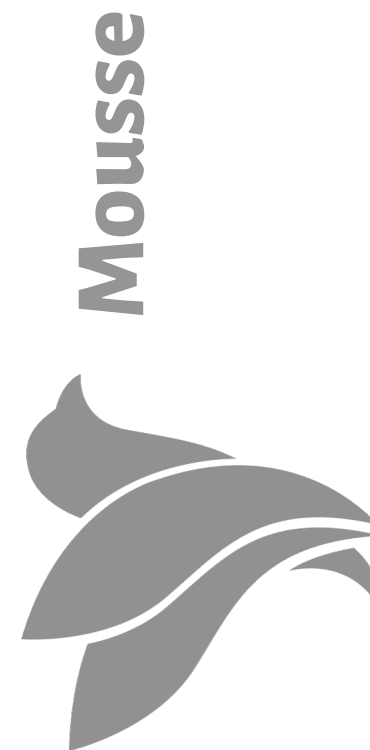
Puedes escoger un solo sabor por cada tipo de relleno: un cremoso, una mousse, una compota y un praliné como máximo. Así logramos el equilibrio perfecto de tu tartaleta!

Obligatorio: una base + un tamaño + una unidad + por lo menos un relleno (cremoso y/o mousse y/o compota y/o praline)

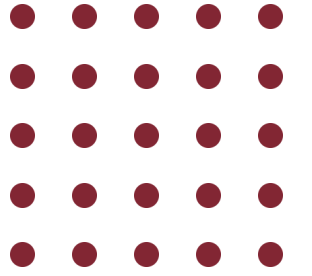




- Vainilla
- Chocolate
- Frambuesa
- Pistacho
- Matcha
- Café
- Vainilla sin azúcar
- Limón
- Avellana



- Vainilla
- Chocolate
- Frambuesa
- Pistacho
- Café
- Matcha
- Vainilla sin azúcar
- Avellana

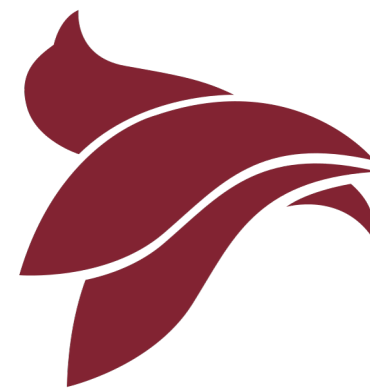


Compota



- Frutos rojos
- Tamarindo
- Lulo
- Durazno
- Arandanos
- Ciruela
- Guayaba
- Uchuva
- Mora
- Mango
- Cítricos
- Naranja

Praline



- Avellana con café
- Pistacho
- Crema de maní tostado
- Chocolate crocante



- Hojas oro
- Hojas plata
- Nibs de cacao
- Merengue flambeado
- Pregunta por nuestras
opciones de fruta fresca como
decoración para tu tartaleta

**boc
arte®**

317 886 7600

bocarte.co@gmail.com

www.bocarte.co

@bocarte.co

Cra. 7 No. 180 – 75 Codabas