



El dulce y el salado en una perfecta armonía

Dulcysa ofrece un variado surtido para distintos momentos del día y celebraciones

D.A.

HUESCA.- Dulce y salado, en perfecta combinación, tal y como está evolucionando hoy la gastronomía, es lo que aporta una empresa que se ha convertido en una referencia en la ciudad, Dulcysa, dedicada a la elaboración de todo tipo de productos de pastelería con materias primas de gran calidad.

Dulcysa, que opera en la calle Siderurgia y tiene dos tiendas en Cabestany y Pirineos de la capital, ha evolucionado con un concepto integral de la gastronomía que ofrece tanto a sus clientes particulares como empresariales.

De este modo, abre su catálogo con desayunos y meriendas, que incorpora cruasanes variados, fritos de crema y nata, napolitana, caracola, xuxos, palmeras, ensaimadas, suizos, brioches, chocolate a la taza y pastel de manzana.

En el apartado de entrantes y aperitivos, deliciosos troncos de gambas, salmón y bacalao, corona de pescado, surtido de canapés, repostería salada, hojaldres salados,

empanadas de atún o pulpo, empanadillas, pizzas, surtidos diversos o nidos de ajoarriero.

Un tercer plano es el de los postres, con elaboraciones como la Selva Negra, los millojas, los redondos de chocolate, Mozart o de frutas del bosque, la tartaleta de whisky, los tocinillos de cielo, pasteles especiales (negrito, yema, crocant, Sacher, Ópera,...), los prusianos, conos, rollitos de trufa o de nata, Borrachos, Condes, Merengues, Jaqueses, Pizarro, Monegros, Ordesa y Charlotes surtidas.

Y también sirve los dulces más referenciales de Huesca, para completar una gama que ha adquirido prestigio creciente dentro de la provincia y que abastece tanto a clientes privados como a empresas de hostelería y de otros sectores que confían en la profesionalidad de Dulcysa.

En la gama que aporta Dulcysa, se puede optar por la personalización mediante fotografías y otras decoraciones que adapta una casa acostumbrada a la creatividad y la innovación.



Tarta con inspiración monegrina de Dulcysa. s.e.



Rollo de Salmón. s.e.

El Grado celebra la quinta Fiesta del Crespillo en Sábado Santo

Á.H.

BARBASTRO.- La Asociación de Vecinos y Amigos de El Grado-Lo Grau ha organizado la V Fiesta del Crespillo que se celebrará el próximo 19 de abril, en la jornada de Sábado Santo.

El programa de actividades comenzará a las 18 horas con el concierto de habaneras de la Coral San Mateo, de Monzón, en el salón de actos de la Plaza de la Villa.

La degustación de crespillos, a partir de las 19'30 horas, en el Centro Social "El Torno"; cada ración 3 euros y los socios, 2 euros.

La organización del evento en Semana Santa se debe "al aumento de población gracias a la presencia de numerosas personas que aprovechan las vacaciones" señaló Mari Carmen Obis, presidenta de la asociación.

Las previsiones son de 500 crespillos de borrajás elaborados entre 125 a 150 personas, cifras similares a los años anteriores.



Crespillos en El Grado. A.H.

vas a dar la
Pascua

C/ Cabestany, 5. Tel. 974 221 449
Avda. Pirineos, 7. Tel. 974 100 276
Huesca



Dulcysa
PASTELEROS



C/ Siderurgia. Nave 3. Tel. 974 245 844. Huesca