



LISTA DE PRECIOS 2021

ACTUALIZADA AL 28 DE OCTUBRE 2021



CÓMO LLEGAR A KUCHEN TRUJEN

Pasaje Nuevo 48 N° 3006 Valle Volcanes, Puerto Montt

Fono Whatsapp Reservas: +569 98860436

HORARIO DE ATENCIÓN DE PÚBLICO

LUNES A SÁBADO 11:00 a 19:30 CONTINUADO

HORARIO DE ATENCIÓN RESERVAS Y CONSULTAS POR WHATSAPP

LUNES A SÁBADO 12:00 a 19.30 CONTINUADO



Mix

➔ Consiste en 4 porciones de $\frac{1}{4}$ y puede combinarse cualquier sabor disponible.



KUCHENES – PIES - CHEESECAKES	26cm de diámetro Rinde 12-16 porciones
Kuchen de Yogurt	\$10.000
Kuchen Crema Frambuesas	\$12.000
Kuchen Crema Duraznos	\$11.000
Pie Maracuyá	\$11.000
Pie Mousse de Limón	\$12.000
Pie de Piña	\$11.000
Kuchen de Nueces	\$11.000
Kuchen de Almendras	\$11.000
Kuchen Migas Manzana	\$12.000
Kuchen Migas Frambuesas	\$12.000
Kuchen Migas Manzana Murta (temporada)	\$12.000
Cheesecake Frutos Rojos	\$12.000
Cheesecake de Arándanos	\$12.000
Cheesecake de Café	\$12.000
Cheesecake de Lúcumá	\$12.000
Brownie Trufa	\$12.000
Brownie Trufa Blanca	\$12.000
Porción ¼ CON azúcar – cualquier sabor	\$3.000
Kuchen Crema Frambuesas SIN AZÚCAR	\$16.000
Kuchen de Yogurt SIN AZÚCAR	\$16.000
Cheesecake Frutos Rojos SIN AZÚCAR	\$16.000
Porción ¼ SIN AZÚCAR – cualquier sabor	\$4.000

Mix \$12.000

(consiste en 4 porciones de ¼ y puede combinarse cualquier sabor disponible)



TORTAS	16 porciones Redonda 22cm diámetro	24 porciones Redonda 26cm diámetro	32 porciones Redonda 30cm diámetro	45-50 porciones Rectangular 40x30cms
<p>Chocolate Frambuesa 3 bizcochos de chocolate rellenos con crema chantilly, frambuesas enteras naturales y mermelada de frambuesas artesanal sin pepas. Cubierta crema chantilly blanca.</p>	\$22.000	\$26.000	\$32.000	\$40.000
<p>Moka 3 bizcochos de chocolate o nueces rellenos con crema de café. Cubierta con crema moka.</p>	\$22.000	\$26.000	\$32.000	\$40.000
<p>Piña / Durazno 3 bizcochos de vainilla rellenos con crema chantilly y piña o durazno picado. Cubierta con chantilly</p>	\$22.000	\$26.000	\$32.000	\$40.000
<p>Mixta Full 1 bizcocho a elección (vainilla, chocolate, amapola o nueces), disco de merengue con crema y frambuesas enteras naturales y 4 hojas rellenas con manjar artesanal. Cubierta con crema chantilly blanca.</p>	\$23.000	\$29.000	\$38.000	\$48.000
<p>Mixta Lúcumá 1 bizcocho sabor lúcumá, disco de merengue, crema con pulpa natural de lúcumá y hojas rellenas con manjar artesanal. Cubierta con crema de lúcumá.</p>	\$24.000	\$30.000	\$39.000	\$49.000
<p>Lúcumá Nuez 3 bizcochos de nueces rellenos con crema de lúcumá, manjar artesanal y trocitos de nueces. Cubierta con crema lúcumá.</p>	\$24.000	\$30.000	\$39.000	\$49.000
<p>Manjar Nuez 3 bizcochos de nueces rellenos con crema de manjar, manjar artesanal y trocitos de nueces. Cubierta con crema manjar.</p>	\$23.000	\$28.000	\$34.000	\$45.000
<p>Nueces 3 bizcochos de nueces rellenos con crema pastelera casera y manjar artesanal. Cubierta con crema manjar.</p>	\$23.000	\$28.000	\$34.000	\$45.000



TORTAS	16 porciones Redonda 22cm diámetro	24 porciones Redonda 26cm diámetro	32 porciones Redonda 30cm diámetro	45-50 porciones Rectangular 40x30cms
<p>Amapola Merengue 2 bizcochos de amapola y 1 disco de merengue con crema diplomática o chantilly y frambuesas enteras naturales. Cubierta con chantilly blanca o crema diplomática.</p>	\$23.000	\$28.000	\$34.000	\$45.000
<p>Choco Merengue 2 bizcochos de chocolate y 1 disco de merengue rellenos con crema chantilly y frambuesas naturales. Cubierta con crema chantilly blanca.</p>	\$23.000	\$28.000	\$34.000	\$45.000
<p>Merengue Frambuesas 3 discos de merengue con crema y frambuesas enteras naturales. Cubierta con crema chantilly blanca. Se entrega congelada.</p>	\$23.000	\$28.000	\$34.000	\$45.000
<p>Castañas 3 bizcochos de castaña con nueces y rellena con crema de castañas. Cubierta con crema de castañas.</p>	\$24.000	\$30.000	\$39.000	\$45.000
<p>Tres Leches 3 bizcochos de vainilla remojados en tres leches (leche condensada, leche evaporada y crema natural), rellenos con manjar artesanal y crema pastelera casera. Cubierta de merengue suizo blanco flameado.</p>	\$24.000	\$29.000	\$35.000	\$45.000
<p>Chocolate 3 bizcochos de chocolate rellenos con manjar de chocolate o sólo manjar. Cubierta con manjar de chocolate.</p>	\$24.000	\$30.000	\$35.000	\$46.000
<p>Selva Negra 3 bizcochos de chocolate rellenos con crema chantilly, mermelada de guindas y guindas ácidas picadas. Cubierta con crema chantilly blanca y viruta de chocolate. Opcional: remojo de licor.</p>	\$24.000	\$30.000	\$39.000	\$49.000



TORTAS	16 porciones Redonda 22cm diámetro	24 porciones Redonda 26cm diámetro	32 porciones Redonda 30cm diámetro	45-50 porciones Rectangular 40x30cms
<p>Mil Hojas 12 capas de finas hojas rellenas Opciones de rellenos: (elegir máximo 3) Manjar artesanal – Manjar artesanal con nueces - Crema Pastelera – Crema chantilly – Mermelada (consultar sabores disponibles) – Trufa</p>	\$24.000	\$30.000	\$39.000	\$50.000
<p>Zanahorias 3 bizcochos de zanahoria con nueces y especias, relleno de frosting de queso crema, crema pastelera o manjar. Presentación desnuda y debido a su densidad la altura es un poco más baja a una torta tradicional.</p>	\$24.000	\$30.000	\$39.000	\$50.000
<p>Red Velvet 3 bizcochos red velvet (sabor chocolate y de color rojo) relleno de betún de queso crema. Presentación desnuda</p>	\$24.000	\$30.000	\$39.000	\$50.000
<p>Arcoiris 6 bizcochos de 6 colores distintos (rojo, naranja, amarillo, verde, celeste y morado) de sabor vainilla y rellena con crema chantilly. Cubierta en crema chantilly blanca.</p>	\$28.000 Rinde 24 porciones	\$35.000 Rinde 35 porciones	\$44.000 Rinde 50 porciones	\$55.000 Rinde 60 – 65 porciones
<p>Panqueque de Naranja 11 panqueques de vainilla rellenos con crema pastelera de naranja. Cubierta desnuda.</p>	\$28.000 Rinde 24 porciones	\$35.000 Rinde 35 porciones	\$44.000 Rinde 50 porciones	-
<p>Panqueque de Chocolate 11 panqueques de chocolate Opciones de relleno: manjar de chocolate, trufa, crema de naranja, mermelada frambuesa. Cubierta de trufa.</p>	\$28.000 Rinde 24 porciones	\$35.000 Rinde 35 porciones	\$44.000 Rinde 50 porciones	



*Los precios de tortas indicados consideran decoración tradicional y dedicatoria escrita en chocolate (NO incluye uso de colorantes).

➔ *NO utilizamos premezclas para ninguna de nuestras preparaciones.

*Las tortas rectangulares de 40x30 NO incluyen porta torta.

COSTOS ADICIONALES DE DECORACIÓN TORTAS *NO trabajamos con fondant	22cm diámetro	26cm diámetro	30cm diámetro	40x30cms
Crema o merengue con uso de colorantes	\$4.000	\$5.000	\$6.000	\$10.000
Topper Personalizado	CONSULTAR PRECIO			
Unicornio	\$8.000	\$8.000	\$8.000	\$8.000



TERRINAS Tortas rectangulares pequeñas	Rinden 8 - 10 porciones
Galletas de Vino con Crema Moka	\$8.000
Galletas Tritón con Crema Chantilly y Frambuesas (congelada)	\$10.000
Tiramisú (postre italiano compuesto de galletas de champaña humedecidas en café al licor y una crema en base a huevos y queso, espolvoreado con cacao amargo)	\$10.000
Merengue Crema Frambuesas (3 bizcochos de merengue rellenos con crema y frambuesas enteras naturales. Se entrega congelada)	\$12.000
Mil Hojas 7 capas de finas hojas rellenas Opciones de rellenos: (elegir máximo 3) Manjar artesanal – Manjar artesanal con nueces - Crema Pastelera – Crema chantilly – Mermelada de Frambuesas sin pepa de elaboración propia – Trufa	\$13.000

**OTROS PRODUCTOS, DULCES Y POSTRES**

Pan de molde blanco	\$2.100
Pan de molde masa madre integral	\$3.500
Pan de molde masa madre blanco multise­millas	\$3.500
Pan de molde masa madre integral multise­millas	\$3.700
Pan de molde masa madre centeno nuez	\$3.900
Merenguitos con medio baño de chocolate	\$200 la unidad
Trufas de chocolate (sabor trufa o menta)	\$450 la unidad 30g
Cachitos rellenos con manjar artesanal	\$550 la unidad
Bastoncitos de membrillo	\$550 la unidad
Trufas de bizcocho	\$550 la unidad 30g
Berlines (sólo Jueves)	\$700 la unidad
Picarones (sólo Miércoles en época fría)	\$500 la unidad
Bandeja de 2 y 4 unidades	
Alfajores rellenos con manjar artesanal	\$800 la unidad
Muffins	\$1.000 la unidad
Rolls de Canela	\$850 la unidad
Cupcakes Standard Sabores: Chocolate, Chocolate naranja, Zanahorias Frosting: Cheesecream – Manjar de Chocolate – Trufa - Buttercream de Frambuesa, Limón, Nutella, Mantequilla de Maní	\$1.000 la unidad
Cupcakes Especiales (Red Velvet - Tres leches – Oreo – Pingüinos – Pie de Limón)	\$1.500 la unidad
Turrón (pasas al ron – almendras cranberries – quinoa inflada)	\$1.000 la unidad
Cake pops	\$1.000
Galletón de Avena	\$1.000 la unidad
Brownie	\$850 la unidad
Paletas de merengue	\$1.000 la unidad
Montoncitos de maní (chocolate blanco o semi amargo)	\$1.000 bolsita 100g
Naranjitas confitadas bañadas en chocolate	\$1.100 bolsita 70g \$15.000 kilo



OTROS PRODUCTOS, DULCES Y POSTRES

<p>Mini Cachitos (sólo a pedido, cantidad mínima 2 docenas) Opciones de relleno: Manjar artesanal – crema pastelera casera – crema chantilly</p>	\$3.000 la docena
<p>Profiteroles (sólo a pedido, cantidad mínima 2 docenas) Opciones de relleno: Manjar artesanal – crema pastelera casera – crema chantilly</p>	\$3.500 la docena
Pflaumenklösse (ciruelas)	\$3.500 la bandeja
Apfelklösse (manzanas)	\$3.500 la bandeja
Galletas Surtidas	\$5.500 ½ kilo
Hojarascas	\$7.500 el ciento

MERMELADAS Y OTROS

Mermelada Frambuesas sin pepas	\$5.000 470ml
Mermelada Moras sin pepas	\$5.000 470ml
Mermelada Duraznos	\$4.000 470ml
Mermelada Arándanos	\$4.000 470ml
Mermelada Ciruelas	\$3.500 470ml
Mermelada Murta	\$5.000 470ml
Mermelada Guindas	\$6.000 470ml
Mermelada Frutos Rojos sin pepas	\$5.000 470ml
Mermelada Frambuesas sin pepas SIN AZÚCAR	\$8.000 470ml
Mermelada Moras sin pepas SIN AZÚCAR	\$8.000 470ml
Mermelada Arándanos SIN AZÚCAR	\$8.000 470ml
Mermelada Murta SIN AZÚCAR	\$8.000 470ml
Manjar Playa Venado tradicional	\$4.500 550g
Manjar Playa Venado lúcuma	\$5.200 550g
Manjar Playa Venado nueces tostadas	\$5.200 550g
Manjar Kibô Tradicional	\$4.000 480g
Manjar Kibô Naranja	\$5.500 480g
Manjar Kibô SIN azúcar	\$8.000 480g
Miel	\$5.500 kilo





Política de Devolución y Reembolso

Cualquier producto fabricado por Kuchen Trujen podrá ser devuelto por el cliente en caso que sea presentada alguna de las siguientes situaciones que a continuación se señalan:

- Defecto del producto
- Mal estado del producto
- Error en la elaboración del producto versus lo solicitado

Tomar en cuenta que una vez entregado el producto al cliente, Kuchen Trujen no se responsabiliza sobre daños que pudieran ocasionarse por su traslado, descuido o mantención.

Kuchen Trujen reembolsará al cliente con un nuevo producto de igual o similares características y precio, en caso de que prefiera la devolución de dinero, éste se hará de manera íntegra y total.

Para poder acceder a esta opción, el cliente deberá presentar, DE FORMA PRESENCIAL, a no más de 24 horas desde la fecha de compra, la boleta, factura o comprobante de venta con el producto defectuoso, en mal estado o equivocado (para ser analizado por la persona especialista del área).

Considerar que se hará reembolso sólo por los productos defectuosos, en mal estado o equivocados, no se incluye en esto: otros productos adquiridos en la boleta, factura o comprobante de venta, que hayan sido consumidos y que no hayan presentado alguna disconformidad.

Para alguna otra situación aislada no contenida en las “Políticas de Devolución y Reembolso” se solicita favor ponerse en contacto con nosotros en forma presencial o enviar mensaje escrito vía whatsapp para ser recibido por la persona encargada de Reservas y derivar al área que corresponda.

Política de Cancelación

El plazo máximo para cancelar un pedido es de 24 horas antes de la fecha de entrega.

Si cumple con este plazo, el dinero abonado será reembolsado en su totalidad. En caso contrario, le ofrecemos reagendar su pedido o dejar el monto como saldo a su favor para una próxima compra.

Política de Reparto

Nuestros productos son delicados, no podemos dejarlos en cualquier lado, por eso es responsabilidad del cliente que haya alguien en la dirección indicada para recibir el pedido. En caso que nuestro repartidor no encuentre a nadie en la dirección de entrega, el pedido volverá a nuestra pastelería, se contactarán con usted para reagendar el reparto para el mismo día (dependiendo del horario) o al día siguiente y el cliente deberá asumir el costo del nuevo envío. No devolveremos el valor de pedidos enviados y que no pudieron ser entregados al no haber nadie en el punto de entrega.

Nuestro reparto en edificios (oficinas y departamentos) considera la entrega sólo en conserjería. Lo mismo ocurre en hospitales, clínicas, centros comerciales y lugares de mucha afluencia de personas. El repartidor se comunica vía telefónica con el cliente cuando está próximo al lugar o ya ha llegado para coordinar el punto exacto de entrega.

www.kuchentrujen.cl Fono whatsapp: +569 98860436
Pasaje Nuevo 48 n°3006, Valle Volcanes, Puerto Montt



NOTAS IMPORTANTES:

*Para reservar TORTAS de cualquier tipo, se requiere como mínimo 1 semana de anticipación, siempre y cuando contemos con disponibilidad.

*De preferencia solicitamos hacer sus reservas de manera escrita por Whatsapp.

*Los mensajes o llamadas se responden dentro de los horarios de atención de público indicados.

*No se considerarán reservas los comentarios en nuestras publicaciones de redes sociales.

*Para concretar reservas solicitamos la siguiente información en forma clara: Producto a reservar – Cantidad – Nombre de quien reserva – Fono – Día y Hora de retiro – Información de decoración si es el caso.

*Para todo tipo de reservas se requiere el pago anticipado del 100%

* Datos para transferir:

BANCODE CHILE

CUENTA CORRIENTE 2701355601

KUCHEN TRUJEN E.I.R.L

RUT: 76.774.095-6

EMAIL: kuchentrujen@gmail.com



HORARIO DE ATENCIÓN DE PÚBLICO

LUNES A SÁBADO 11:00 a 19:30 CONTINUADO

HORARIO ATENCIÓN RESERVAS Y CONSULTAS POR WHATSAPP

LUNES A SÁBADO 12:00 a 19.30 CONTINUADO

Dirección: Pasaje Nuevo 48 n°3006 Valle Volcanes, Puerto Montt

Fono Whatsapp Reservas: +569 98860436



Kuchen Trujen

**LISTA DE PRECIOS
2021**

  / **KUCHEN TRUJEN**