



TOMOMI SWEET

— P A S T R Y L A B —



Arte comestible para la alta hostelería.

Pastelería artesanal para hoteles, restaurantes y cafeterías premium.

LA MARCA

Un obrador de autor donde Oriente y Occidente se encuentran.

Tomomi Sweet es pastelería artesanal entendida como arte comestible. Una fusión serena de tradición americana, precisión japonesa y raíz catalana, elaborada pieza a pieza en nuestro obrador del Garraf.

EL SUSURRO JAPONÉS

Nuestra cotton cheesecake y el matcha aportan una delicadeza única: un susurro de Japón en cada carta.

POR QUÉ TOMOMI

- **Calidad consistente**
La misma excelencia en cada entrega.
- **Presentación impecable**
Piezas listas para emplatar.
- **Carta, buffet y eventos**
Formatos versátiles para tu servicio.

Producto que vende sin abrir boca.

LA COLECCIÓN

Piezas estrella.

Cuatro creaciones de autor, listas para tu carta.



Cotton

La cheesecake japonesa.



Brownie Cheesecake

El abrazo de dos mundos.



Blondie Lotus

El crujido del caramelo Lotus.



Avellana y Miel

Un pequeño tesoro dorado.

FORMATOS Y SERVICIOS

Del obrador a tu servicio.

- **Carta y buffet**
Producción regular para tu carta diaria y línea de buffet.
- **Mesas dulces y eventos**
Montajes a medida para bodas, celebraciones y eventos corporativos.
- **Encargos**
Piezas especiales y producciones puntuales bajo demanda.

TAMAÑOS

Porciones individuales · Mediano 6-8 · Familiar 10-12 · Cajas de 6 / 12

CONTACTO

Solicita el catálogo y una cata.

hola@tomomisweet.com

Instagram: @tomomisweet

Vilanova i la Geltrú · Garraf

Arte comestible.