



ROSCA  
DE REYES



karu







La tradición de partir la rosca surge en Francia. En ese tiempo, la gente tenía la costumbre de **elegir un rey para las fiestas.**

**El proceso de elección era fácil:**  
se escondía un poroto en una rosca de pan dulce adornada con azúcar y frutas. Quien la encontrara era proclamado, de manera simbólica, como rey.

### NOSOTROS ENCONTRAMOS LA FORMA PARAGUAYA DE ESTA TRADICIÓN

Le pusimos la **gallineta de la suerte** para que al que le toque la gallina blanca sepa que será un año lleno de amor, al que le toque la gris mucha abundancia y al que le toque la negra tendrá mucha salud. Eso sí, al que le toque el poroto, ¡paga la rosca!



Rosca de reyes

**TRADICIONAL**

Con crema pastelera

1 kg - Gs. 95 mil  
250 gr - Gs. 35 mil







Rosca de reyes

# ROSCA BRIOCHE DE CHOCOLATE 70% Y AGUA DE AZAHAR



250 gr - Gs. 38 mil







Rosca de reyes

# GALETTE DES ROIS

Rosca hojaldrada  
de frangipane



200 gr -Gs. 40 mil







## COMO PEDIR

- Vía web:  
[www.karu.com.py](http://www.karu.com.py)
- O podés escribir al  
☎ (0981) 222 672
- Entregamos hasta el día  
6 de enero



Encontranos en:

📘 Karugourmet 📷 Karuseando  
Enciso Velloso 2870 casi Coronel Cabrera  
Barrio Ycua Sati / Asunción, Paraguay.

karu