



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 **gallinita 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
- O podés escribir al
WhatsApp (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