

Gourmet PV



CATÁLOGO DE PRODUCTOS



ÍNDICE

- 3** **PV GOURMET**
Quiénes somos
Valores
- 6** **LEYENDA DE ICONOS**
- 7** **PASTELERÍA**
Tartas
Postres
Pasteles Mini
- 24** **REPOSTERÍA**
Pastas
Galletas
- 31** **BOLLERÍA DULCE**
Bizcochos
Tradicional
Mini
NY Rolls
- 43** **SNACKS SALADOS**
Empanadas
Empanadillas
- 52** **DE TEMPORADA**
Semana Santa
Navidad

ENCANTADOS DE CONOCERTE Y PRESENTARNOS



Somos un centro de producción y distribución a nivel nacional, especializado en la elaboración de productos terminados de pastelería, bollería y salados de alta calidad. Con una gran apuesta por la integración de ingredientes y procesos de conservación naturales, nuestro sello de garantía es la calidad y la innovación.

Nacimos en un obrador artesanal en Velilla de San Antonio, Madrid, donde realizábamos piezas de pastelería creativa y dulces con ingredientes 100% naturales para varios clientes. La demanda de estos productos fue creciendo hasta el momento en que decidimos trasladarnos para ampliar nuestra planta y fundar PV Gourmet.

Nuestra dedicación por un producto terminado de gran calidad, y la apuesta por la fusión de tradición y vanguardia ha sido el resultado de nuestra marca. Ofrecemos a nuestros clientes los productos y sabores que los consumidores finales demandan gracias a nuestra experiencia y al departamento de I+D+I ubicado en nuestro centro de producción.

Queremos preservar los sabores y recetas de ayer, la frescura y naturaleza de los ingredientes utilizados en el pasado y el legado gastronómico de nuestro país. Por ello, apostamos por ingredientes, y procesos de conservación naturales a través de productos terminados ultracongelados y una gama de productos secos.

NOS CARACTERIZAMOS POR:



Investigación

Estudiamos el comportamiento del consumidor final, sus gustos actuales y variaciones, para adaptar nuestras recetas a los paladares del presente.



Innovación

De nuestras investigaciones obtenemos conclusiones, las cuales aterrizamos en forma de texturas, nuevos sabores, colores y formas, materializadas en dulces y salados de alta calidad.

Desarrollo

Un producto excelente deja de serlo si no evoluciona. Nos movemos en un entorno cambiante donde lo que hoy es tendencia, mañana puede no estar de moda, por ello el desarrollo de todos nuestros productos es constante y continuado.



NOS CARACTERIZAMOS POR:



Naturaleza

Somos naturales, como nuestros ingredientes y procesos de fabricación y conservación. Nos esforzamos cada día por encontrar las mejores y más puras materias primas para traducirlas en alta calidad.



Confianza

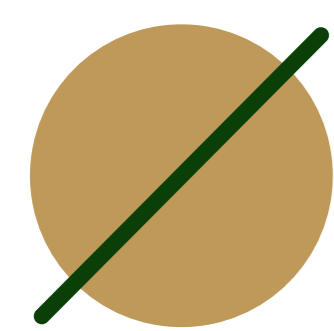
Estamos seguros de nuestro producto porque tenemos gran confianza en todas las personas que han participado en su proceso: los productores de todas las materias primas que utilizamos, proveedores de maquinaria y nuestros pasteleros.



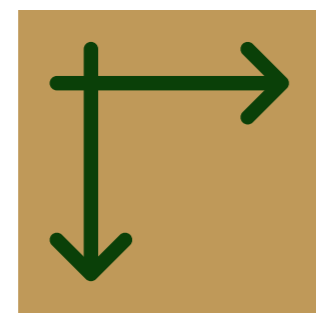
Calidad

Nuestra obsesión. Desarrollar y realizar productos excelentes en todas sus dimensiones: aroma, sabor, textura y diseño.

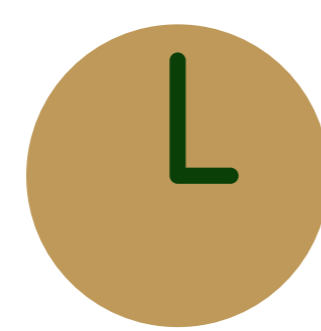
LEYENDA DE ICONOS



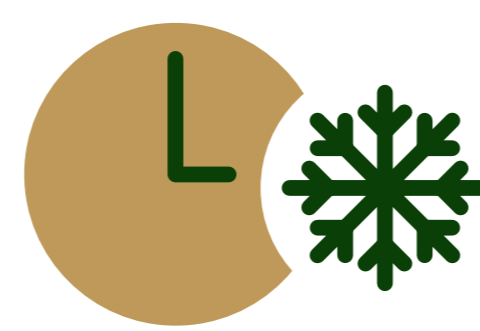
**Diámetro
(cm)**



**Tamaño
(LxA cm)**



Reposado



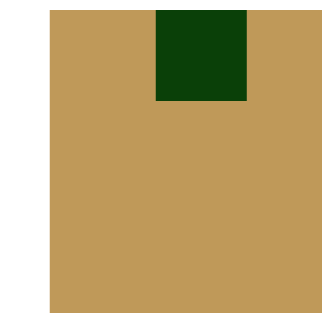
**Tiempo de
descongelación**



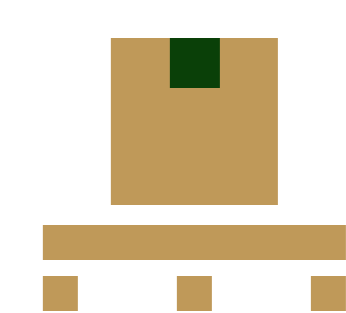
**Unidades
bandeja**



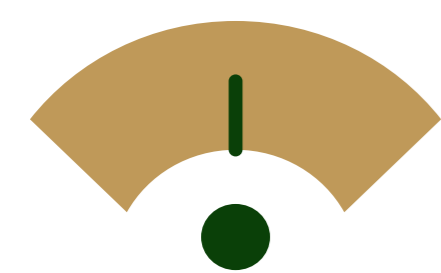
**Peso Caja
(Kg)**



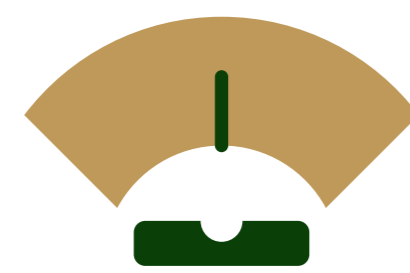
**Unidades
Caja**



**Cajas por
palé**



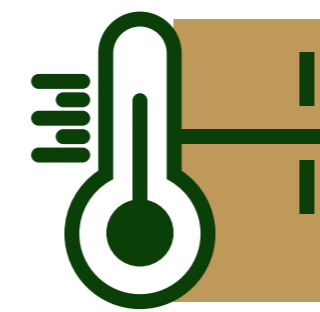
**Peso unidad
(gramos)**



**Peso bandeja
(gramos)**



Porciones



**Temperatura de
conservación**



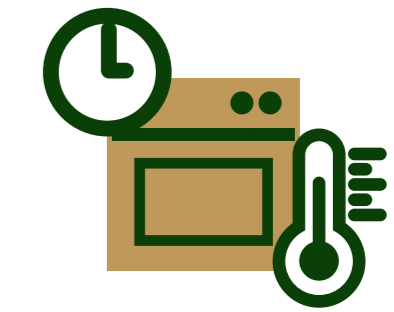
**Bandejas
caja**



**Producto
ultracongelado**



**Producto
seco**



**Horneado
(minutos y
temperatura)**

Todos nuestros **ingredientes** son **naturales**, por ello las **grasas** utilizadas son todas de **procedencia animal**, lo que confiere una textura y **alta calidad** a las natas y rellenos. Utilizamos solo **mantequilla y manteca de cerdo**.



PASTELERÍA

TARTAS | POSTRES | PASTELES MINI

Descubre nuestra gama de alta pastelería, inspirada en recetas tradicionales con diseños vanguardistas y sabores actuales. Elaborada con ingredientes naturales y materias primas de primera calidad, las cuales confieren un sabor, aroma y textura inigualable a cada producto.

Pastelería terminada, lista para emplatar y servir, disponible en diferentes formatos pensados para todo tipo de establecimientos o eventos: tarta, postre o mini pastel.






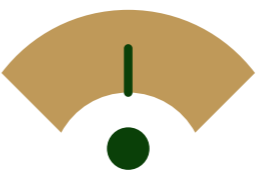

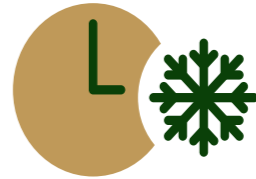

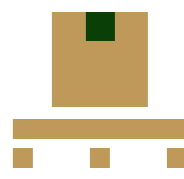
Ingredientes naturales y materias primas de primera calidad. Recetas donde la tradición y la vanguardia se fusionan para crear sabores y diseños actuales.

Ideales tanto para su venta en formato completo como en porciones.

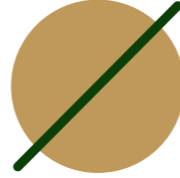
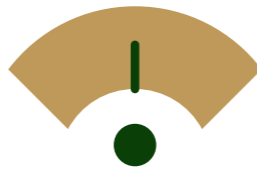



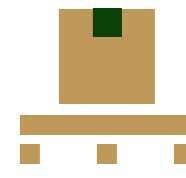
Perfectas para exhibir en vitrinas y atraer la vista del consumidor.

Tartas

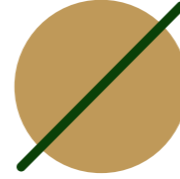
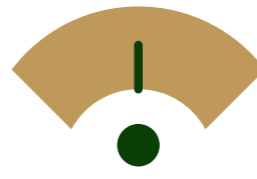

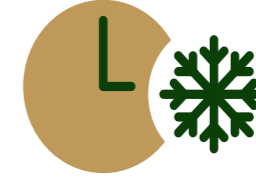

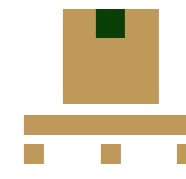


							
100604	Carrot Cake	17 cm	800 gr	6	60'	1	4x16
100606	Carrot Cake Grande	20 cm	1200 gr	8-10	60'	1	8x16



							
100608	Cheesecake	17 cm	800 gr	6	60'	1	4x16
100609	Cheesecake Grande	20 cm	1200 gr	8-10	60'	1	8x16



							
100618	Hojaldre y Manzana	17 cm	1030 gr	6	60'	1	4x16
100666	Hojaldre y Manzana Grande	20 cm	1280 gr	8-10	60'	1	8x16



100624	Black Cookie	17 cm	1000 gr	6	60'	1	4x16
100625	Black Cookie Grande	20 cm	1200 gr	8-10	60'	1	8x16



100614	Cuatro Texturas Chocolate	17 cm	890 gr	6	60'	1	4x16
100669	Cuatro Texturas Chocolate Grande	20 cm	1200 gr	8-10	60'	1	8x16



100617	Bombón Roché	17 cm	880 gr	6	60'	1	4x16
100657	Bombón Roché Grande	20 cm	1200 gr	8-10	60'	1	8x16



100639	Tres Choclates	17 cm	840 gr	6	60'	1	4x16
100640	Tres Choclates Grande	20 cm	1200 gr	8-10	60'	1	8x16


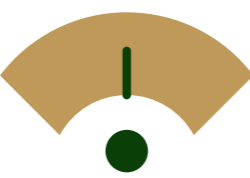



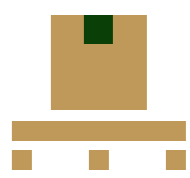


100638	Tiramisú	17 cm	800 gr	6	60'	1	4x16
100652	Tiramisú Grande	20 cm	970 gr	8-10	60'	1	8x16


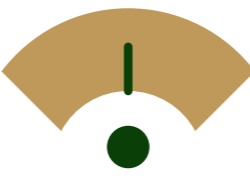

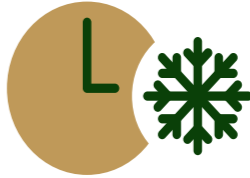

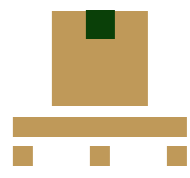


100636	Selva Negra	17 cm	700 gr	6	60'	1	4x16
100637	Selva Negra Grande	20 cm	940 gr	8-10	60'	1	8x16

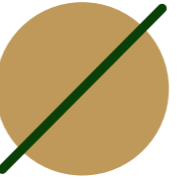
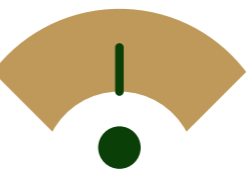



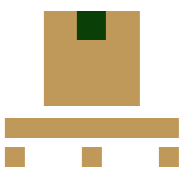


							
100693	Milhoja Dulce de Leche	17 cm	800 gr	6	60'	1	4x16

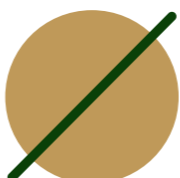
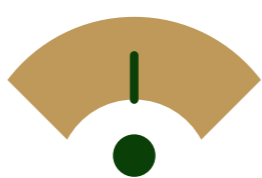



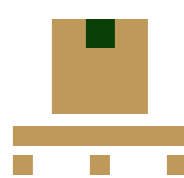


							
100619	Merengue y Limón	18 cm	570 gr	6	60'	1	4x16
100620	Merengue y Limón Grande	20 cm	795 gr	8-10	60'	1	8x16



							
100630	Red Velvet	17 cm	610 gr	6	60'	1	4x16
100631	Red Velvet Grande	20 cm	1200 gr	8-10	60'	1	8x16



							
100634	San Marcos	17 cm	860 gr	6	60'	1	4x16
100635	San Marcos Grande	20 cm	1260 gr	8-10	60'	1	8x16



Ingredientes naturales y materias primas de primera calidad. Recetas donde la tradición y la vanguardia se fusionan para crear sabores y diseños actuales.

Descubre la versión postre individual de la mayoría de nuestras tartas.

Ideales para la carta de postres de un restaurante, para consumir en pastelería o para venta a cliente final.

Perfectos para exhibir en vitrinas y atraer la vista del consumidor.

Postres



1001146	Cheesecake	6 cm	120 gr	30'	16	6x10



30040	Dulce de Leche (Horneado)	7,5 cm	140 gr	30'	16	6x10



1001145	Carrot Cake	6 cm	150 gr	30'	16	6x10



1001148	Black Cookie	6 cm	140 gr	30'	16	6x10



1001149	Tres Chocolates	6 cm	135 gr	30'	16	6x10



1001147	Cuatro Texturas	6 cm	140 gr	30'	16	6x10



100115	Bombón Roché	6 cm	130 gr	30'	16	6x10



100115	Mini Bombón Roché	5 cm	55 gr	30'	56	6x10



100104	Tiramisú	6 cm	120 gr	30'	20	8x16
1001142	Tiramisú	8 cm	160 gr	30'	16	6x10



100155	Merengue y Limón	7,8 cm	83 gr	30'	16	6x10



100139	Hojaldre Manzana	8,5 cm	165 gr	30'	22	2x12	
100164	Hojaldre fino crema de manzana	14 cm	125gr	30'	16	6x10	
100118	Milhoja Dulce de Leche con Crema	6 cm	75 gr	30'	20	8x16	
100143	Milhoja Dulce de Leche con Crema	8 cm	170 gr	30'	16	6x10	
100102	San Marcos	6 cm	155 gr	30'	20	8x16	
100140	San Marcos	8 cm	180 gr	30'	16	6x10	
100103	Selva Negra	6 cm	140 gr	30'	20	8x16	
100141	Selva Negra	8 cm	185 gr	30'	16	6x10	



1001139	Red Velvet	8 cm	160 gr	30'	16	6x10



1001138	Muerte por chocolate	8 cm	120 gr	30'	16	6x10



1001152	Lima (horneado)	8 cm	140 gr	30'	16	6x10



100165	Cookies Monster	6 cm	115 gr	30'	30	8x16



100168	Vasito Nutella	7 cm	150 gr	30'	20	8x16



1001128	Vasito Tiramisú	7 cm	165 gr	30'	20	8x16



REPOSTERÍA

PASTAS | GALLETAS

Descubre nuestros productos de alta confitería. Delicada repostería elaborada con ingredientes naturales. Recetas clásicas donde las pastas de té y las galletas de mantequilla se convierten en las protagonistas de las sobremesas. Deliciosa pasta de galletas con rellenos de sabores clásicos y otros adaptados a los gustos actuales.

Repostería terminada, con conservación en seco.



Ingredientes naturales y pasta elaborada a base de mantequilla de primera calidad. Recetas clásicas con rellenos donde la tradición y la vanguardia se fusionan para crear un producto muy querido por todos los públicos.

Delicada y ligera textura con una explosión de sabor en el paladar.

Pastas clásicas de mantequilla con diversos rellenos, ideales para servir con una taza de té o café, o para venta en surtidos variados a cliente final.

Pastas de té



					<div>PRODUCTO SECO Solo disp. en CAM</div> <div>★★★★★</div>
100500	Pastas de Té Chocolate	7x2,5	1 Kg	20ª	

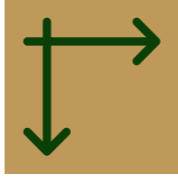

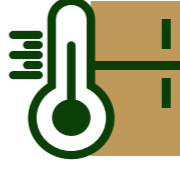



					<div>PRODUCTO SECO Solo disp. en CAM</div> <div>★★★★★</div>
100503	Pastas de Té Crema Avellana Blanca	7x2,5	1 Kg	20ª	

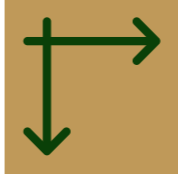

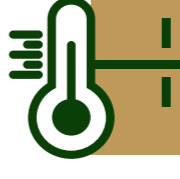



					<div>PRODUCTO SECO Solo disp. en CAM</div> <div>★★★★★</div>
100505	Pastas de Té de Praliné	5x5	1 Kg	20ª	

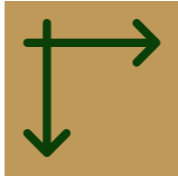

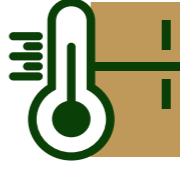



					
100501	Pastas de Té Dulce de Leche	7x2,5	1 Kg	20ª	PRODUCTO SECO Solo disp. en CAM ★★★★★



					
100504	Pastas de Té de Limón	5x5	1 Kg	20ª	PRODUCTO SECO Solo disp. en CAM ★★★★★



					
100502	Pastas de Té Frambuesa	5x5	1 Kg	20ª	PRODUCTO SECO Solo disp. en CAM ★★★★★



					<div>PRODUCTO SECO Solo disp. en CAM</div> <div>★★★★★</div>
100511	Tejas	7x7	1 Kg	20º	

					<div>PRODUCTO SECO Solo disp. en CAM</div> <div>★★★★★</div>
100509	Florentinas	7x7	1 Kg	20º	



Galletas de mantequilla, elaboradas con ingredientes naturales y rellenas con diversos sabores. Encuentra también las tradicionales cookies con pepitas de chocolate, una delicia para los más pequeños y también para los más grandes. Perfectas como merienda o para ofrecer dulces para compartir.

Galletas



						<div>PRODUCTO SECO Solo disp. en CAM</div> <div>★★★★★</div>
100526	Cookies Chocolate Belga	10 – 12	70 gr	20ª	48	



						<div>PRODUCTO SECO Solo disp. en CAM</div> <div>★★★★★</div>
100525	Cookies Pepitas de Chocolate	10 – 12	70 gr	20ª	48	



						<div>PRODUCTO SECO Solo disp. en CAM</div> <div>★★★★★</div>
100532	Cookies Chocolate Blanco Limón	10 – 12	70 gr	20ª	48	



BOLLERÍA DULCE

BIZCOCHOS | TRADICIONAL | NY ROLLS | MINI

Tradición y recetas de toda la vida en forma de exquisitos bizcochos y bollería, tanto con sabores de siempre como con nuevas propuestas. Descubre nuestra gama de esponjosos bizcochos elaborados con ingredientes naturales que te transportarán a sabores y recuerdos de tu infancia, al igual que nuestra bollería tradicional. Descubre también nuestra línea de bollería mini, dulces bocaditos de placer con diferentes rellenos y coberturas.





Esponjosos y deliciosos bizcochos elaborados con ingredientes naturales. Sabores de toda la vida que te transportarán a numerosos recuerdos y sabores actuales adaptados a las modas y tendencias de hoy en día. Ideales para su venta en porciones para desayunos y meriendas o para vender en formato completo para su consumo en casa.

Bizcochos



501003	Bizcocho Chocolate Pasión	17x8,5	450 gr	30'	6	8x16



501005	Bizcocho Limón Glasse	17x8,5	450 gr	30'	6	8x16



501006	Bizcocho Naranja Dulce	17x8,5	450 gr	30'	6	8x16



501008	Bizcocho Zanahoria	17x8,5	450 gr	30'	6	8x16



501007	Bizcocho Nueces y Canela 0 azúcares	17x8,5	450 gr	30'	6	8x16



1202015	Brownie	8,5x8,5	450 gr	30'	16	6x10



Nuestra propuesta más tradicional, piezas de bollería clásica elaboradas con ingredientes naturales y siguiendo la receta de siempre. Ideales para desayunos y meriendas, un clásico que siempre triunfa.

Tradicional



501007	Bayonesa	8,5x8,5	175gr	15'	15	8x16



501092	Bayonesa de crema	8,5x8,5	155gr	15'	15	8x16



501133	Croissant Dulce de Leche	10	120 gr	15'	20	8x16



501091

Roll de
Canela

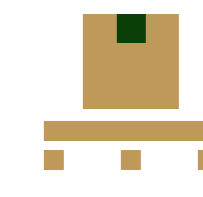
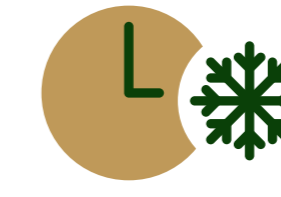
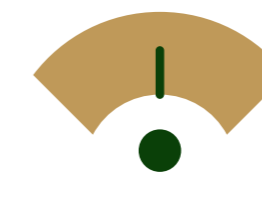
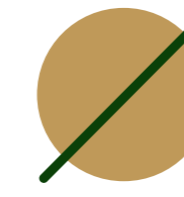
9,5

100 gr

15'

22

8x16



501109

Roll de
Crema y
pasas

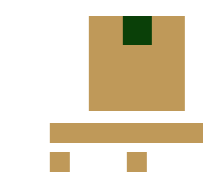
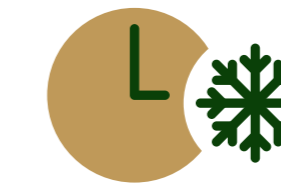
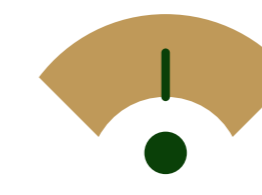
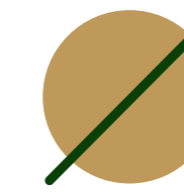
9,5

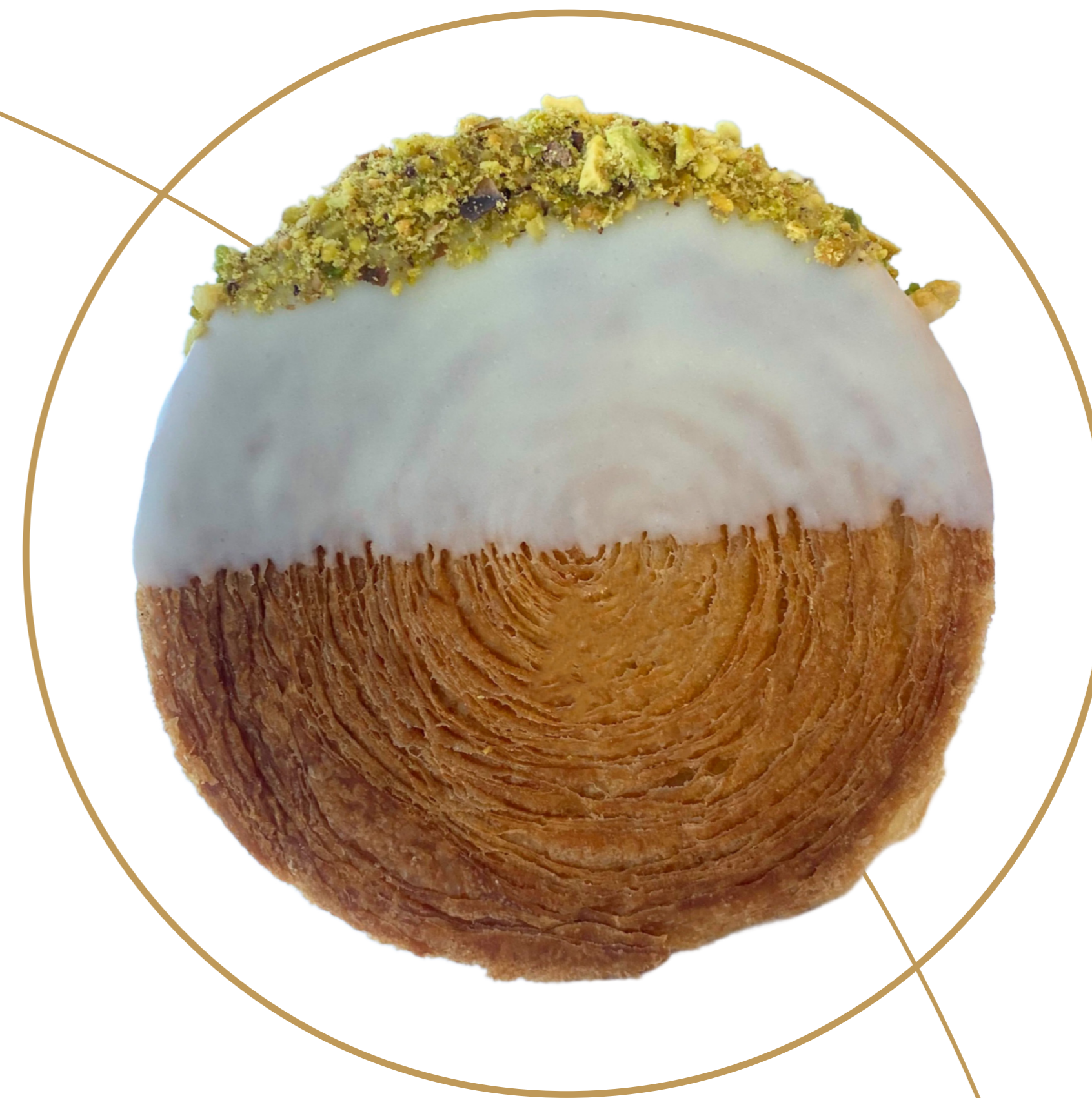
145 gr

15'

22

8x16





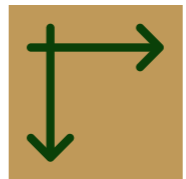
Los New York Rolls representan una fascinante innovación en la pastelería moderna, fusionando el tradicional croissant parisino en forma circular con auténticos rellenos que crean una experiencia vistosa y golosa.

NY Rolls

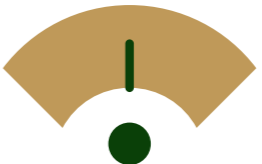


501131

NY Black
cookie



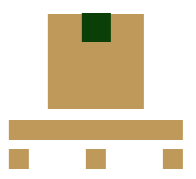
8 cm



110 gr



24

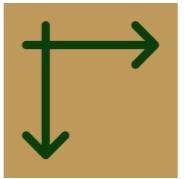


8x16

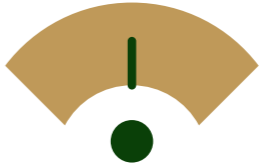


501160

NY Crema
de avellana



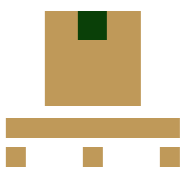
8 cm



110 gr



24

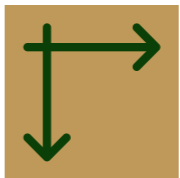


8x16



501130

NY Choco
Avellanas



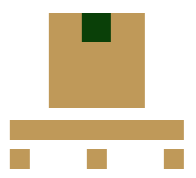
8 cm



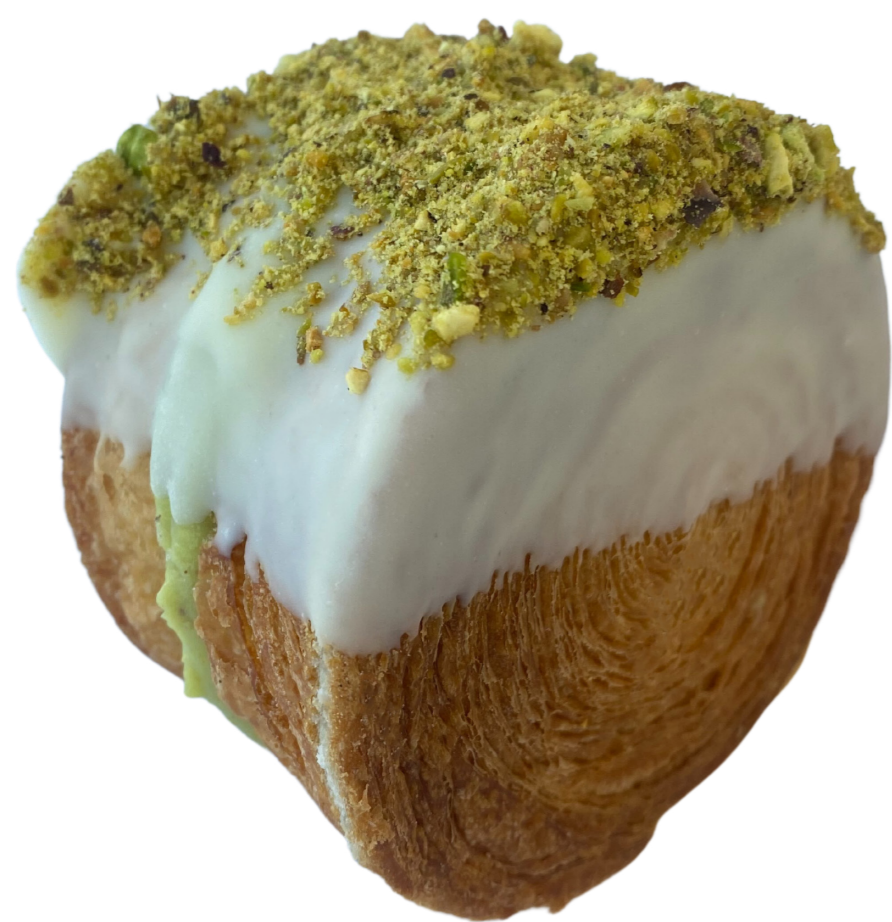
110 gr

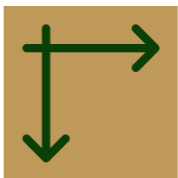


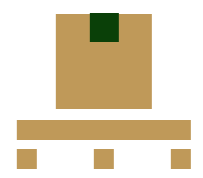


24

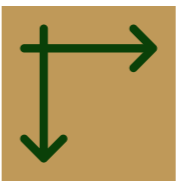
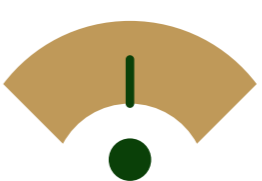

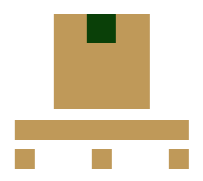


8x16



					
501129	NY Pistacho	8 cm	130 gr	24	8x16



					
501144	NY Speculloss	8 cm	110 gr	24	8x16



Descubre deliciosos bocaditos de mini bollería elaborados con una diversidad de rellenos y coberturas. Sabores clásicos, actuales y otros más vanguardistas pensados para todos los gustos. Ideales como acompañamiento, como postre o en cajas para llevar y sorprender.

Mini



501113	Palmerita Chocolate Blanco	7,5x5	25 -30 gr	15'	88	2,64Kg	8x16



501112	Palmerita Chocolate	7,5x5	25-30 gr	15'	88	2,64Kg	8x16



501114	Palmerita Bombón Roché	7,5x5	25-30 gr	15'	88	2,64Kg	8x16



501115	Palmerita Frambuesa	7,5x5	25-30 gr	15'	88	2,64Kg	8x16



501116	Palmerita Glaseada	7,5x5	25-30 gr	15'	88	2,64Kg	8x16



501117	Palmerita Crema Avellana Blanca	7,5x5	25-30 gr	15'	88	2,64Kg	8x16



501118	Palmerita Leche Merengada	7,5x5	25-30 gr	15'	88	2,64Kg	8x16



501119	Palmerita Limón	7,5x5	25-30 gr	15'	88	2,64Kg	8x16



501120	Mini Croissant Chocolate	6,6	25- 30 gr	15'	78	3,12Kg	8x16



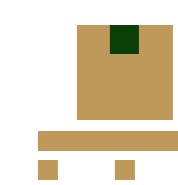
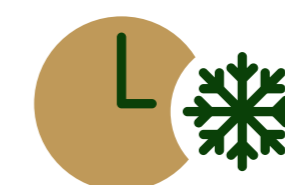
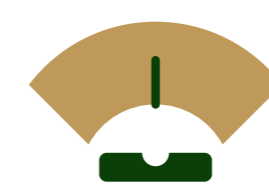
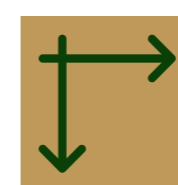
501136	Mini Croissant Chocolate blanco	6,6	25- 30 gr	15'	78	3,12Kg	8x16



501121	Mini Croissant Crocanti	6,6	25-30gr	15'	78	3.12Kg	8x16



501122	Mini Croissant Speculoos	6,6	25-30 gr	15'	78	23.12Kg	8x16



501123

Mini Croissant Miel

6,6

25-30gr

15'

78

2,64Kg

8x16



SNACKS SALADOS

EMPANADAS | EMPANADILLAS

Te presentamos nuestra gama de productos salados, deliciosos snacks elaborados con ingredientes naturales y materias primas de primera calidad. Descubre nuestra propuesta de rellenos, desde recetas y sabores populares que no pueden faltar hasta sabores más diferentes y especiales.



Masa tradicional y rellenos elaborados a base de ingredientes naturales: verduras, carne de ternera, pimiento del piquillo, queso de cabra... Ideales para su venta por porciones, como tapa o incluso enteras.

Empanadas



704002	Pisto y atún	29x39	2Kg	30'	45' 180º	2	6x10

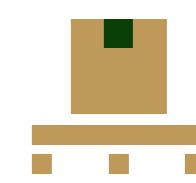
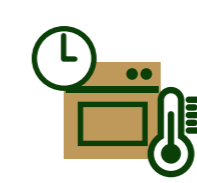
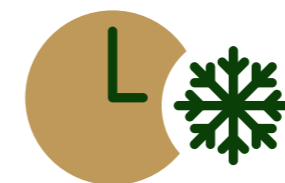
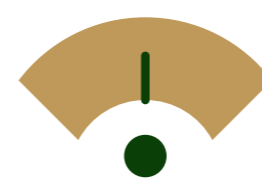
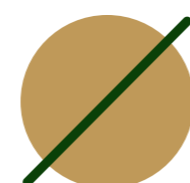


Elaboradas con masa tradicional donde el aceite de oliva es un elemento clave en su preparación, o con masa de hojaldre, y rellenas con diversidad de recetas a base de ingredientes naturales. Ideales como snack o tentempié y para su venta en cajas de varias unidades.

Empanadillas



Pintar con huevo
antes de hornear



704029

Bacon y
Queso

14

100 gr

20'

20'
200^a

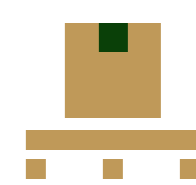
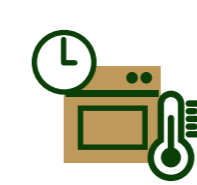
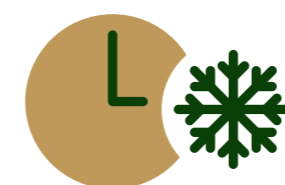
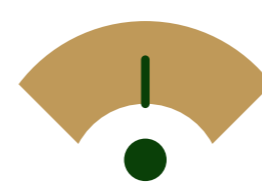
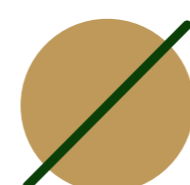
10'

40

6x10



Pintar con huevo
antes de hornear



704030

Carbonara
de pollo

14

100 gr

20'

20'
200^a

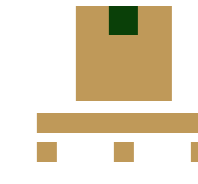
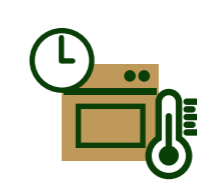
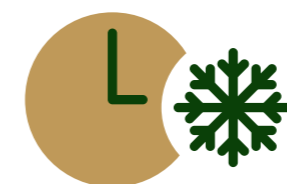
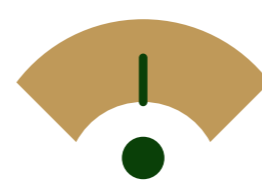
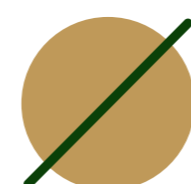
10'

48

6x10



Pintar con huevo
antes de hornear



704039

Pollo
Criolla

14

100 gr

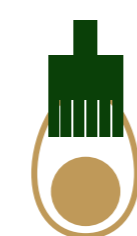
20'

20'
200^a

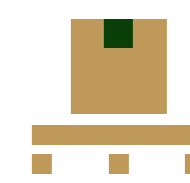
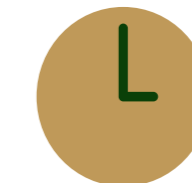
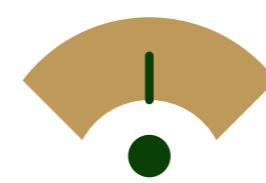
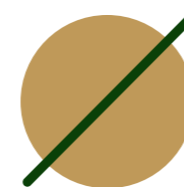
10'

48

6x10



Pintar con huevo
antes de hornear



704038

Pollo al curry

14

100 gr

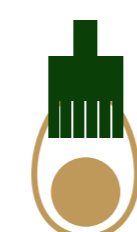
20'

20'
200^a

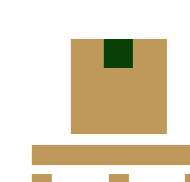
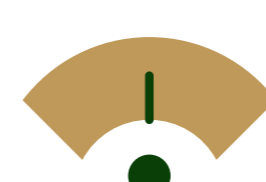
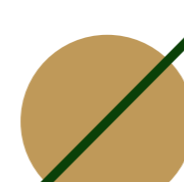
10'

48

6x10



Pintar con huevo
antes de hornear



704036

Jamón y queso

14

100 gr

20'

20'
200^a

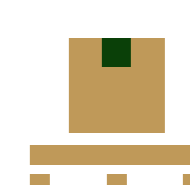
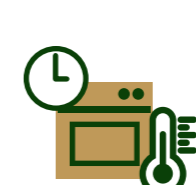
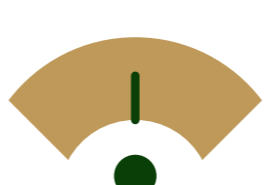
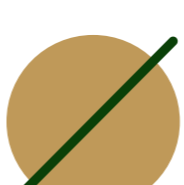
10'

40

6x10



Pintar con huevo
antes de hornear



704033

Plisto y atún

14

100 gr

20'

15'
240°

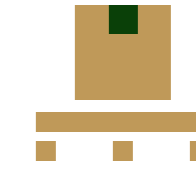
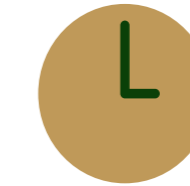
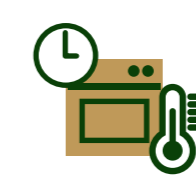
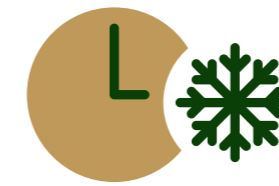
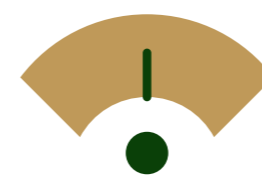
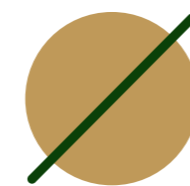
10'

40

6x10



Pintar con huevo
antes de hornear



704034

Espinacas

14

100 gr

20'

20'
200°

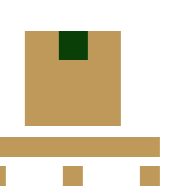
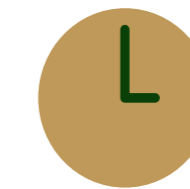
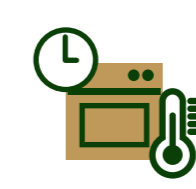
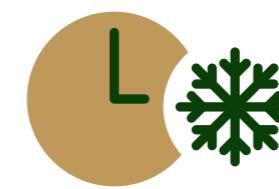
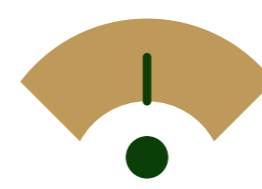
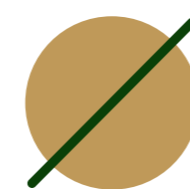
10'

40

6x10



Pintar con huevo
antes de hornear



704041

Cuatro
quesos

14

100 gr

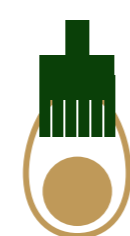
20'

20'
200°

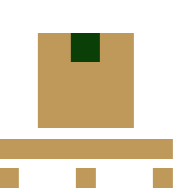
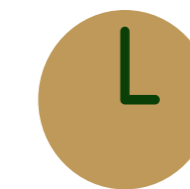
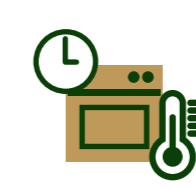
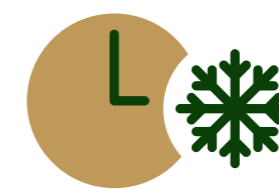
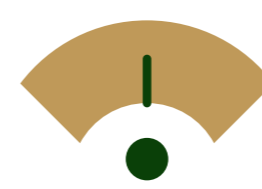
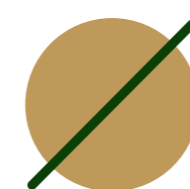
10'

48

6x10



Pintar con huevo
antes de hornear



704037

Caprese

14

100 gr

20'

20'
200°

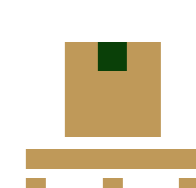
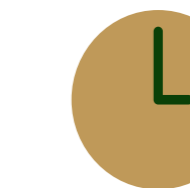
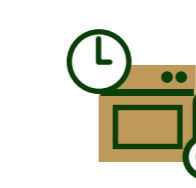
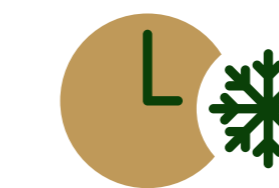
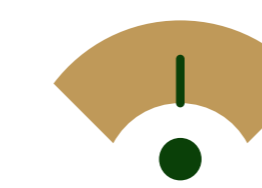
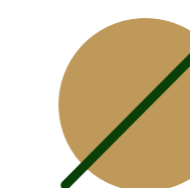
10'

48

6x10



Pintar con huevo
antes de hornear



704040

Humita

14

100 gr

20'

15'
240°

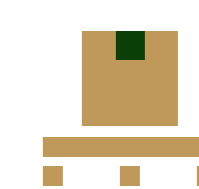
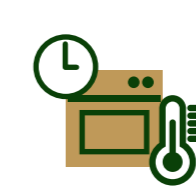
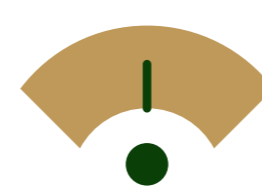
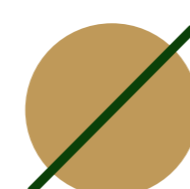
10'

40

6x10



Pintar con huevo
antes de hornear



704042

Cebolla

14

100 gr

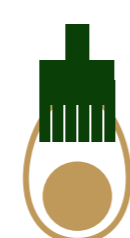
20'

20'
200ª

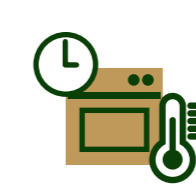
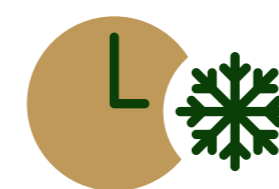
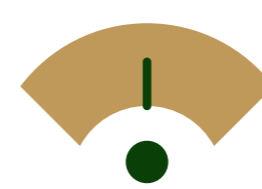
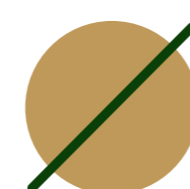
10'

48

6x10



Pintar con huevo
antes de hornear



704045

Ternera
Picante

14

100 gr

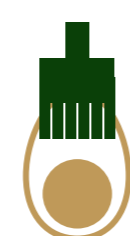
20'

20'
200ª

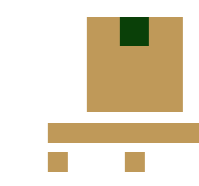
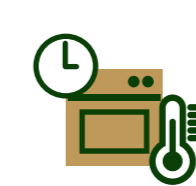
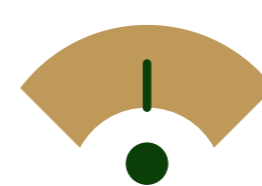
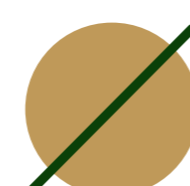
10'

48

6x10



Pintar con huevo
antes de hornear



704044

Ternera
Criolla

14

100 gr

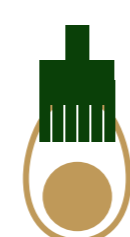
20'

20'
200ª

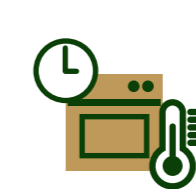
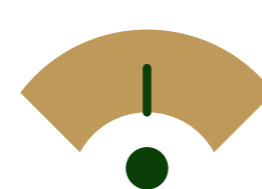
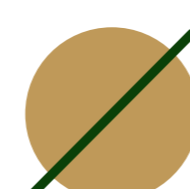
10'

48

6x10



Pintar con huevo
antes de hornear



704043

Setas y trufa

14

100 gr

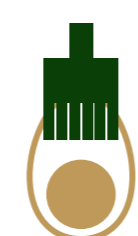
20'

20'
200ª

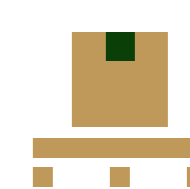
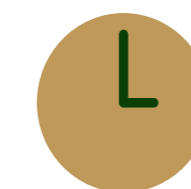
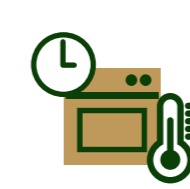
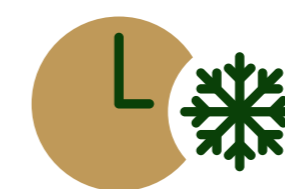
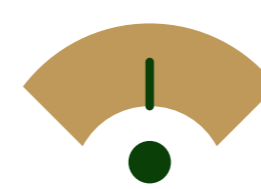
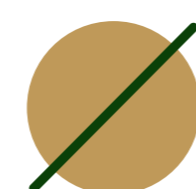
10'

48

6x10



Pintar con huevo
antes de hornear



704059

Barbacoa

14

100 gr

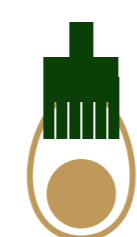
20'

20'
200^a

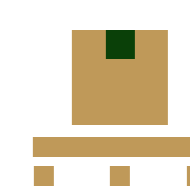
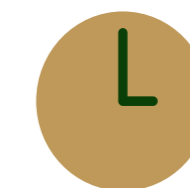
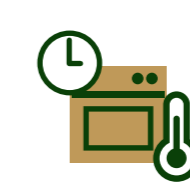
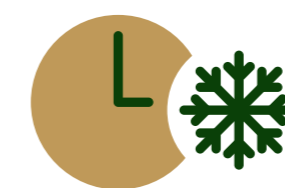
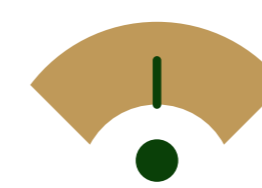
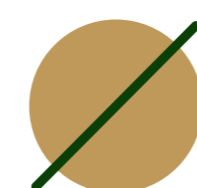
10'

30

6x10



Pintar con huevo
antes de hornear



704063

Jamón ibérico y
queso

14

100 gr

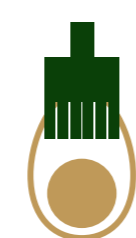
20'

20'
200^a

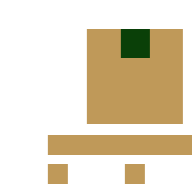
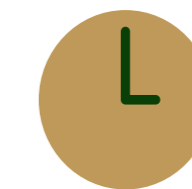
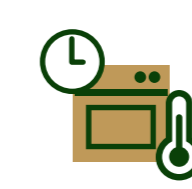
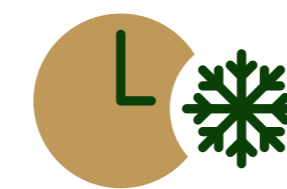
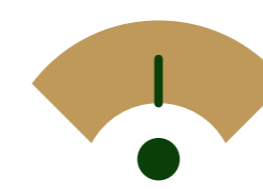
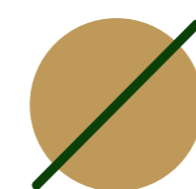
10'

30

6x10



Pintar con huevo
antes de hornear



704064

Atún y pimiento
cocida

14

160 gr

20'

20'
200^a

10'

20

6x10



En esta categoría podrás encontrar nuestras últimas innovaciones en salados, desde una deliciosa focaccia de pastrami hasta un exquisito hot dog.

Varios

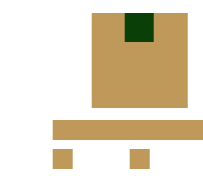
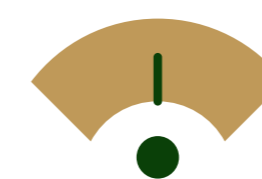


713005 Panini
de atún

150 gr

18

6x10

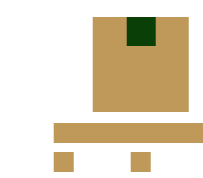
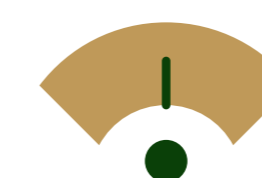


713004 Panini de
bacon y queso

150 gr

18

6x10

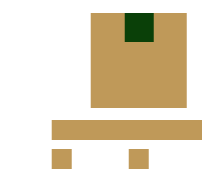
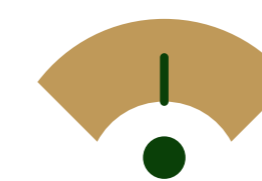


713006 Panini
de pollo

150 gr

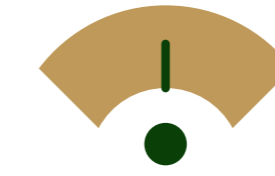
18

6x10





711008 Focaccia de pastrami



76 gr



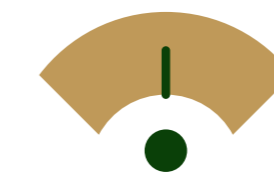
24



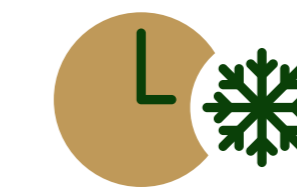
8x16



709008 Sandwich atún



140 gr



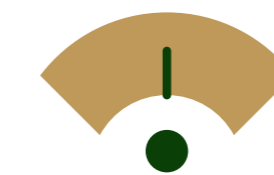
20



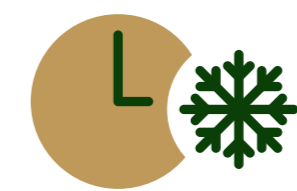
24



709019 Sandwich pollo



140 gr



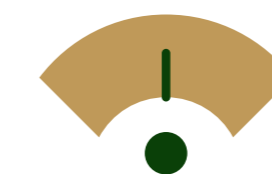
20



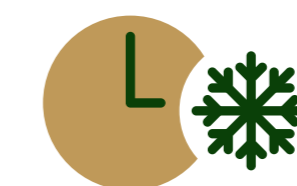
24



709017 Sandwich setas



140 gr



20



24



DE TEMPORADA

SEMANA

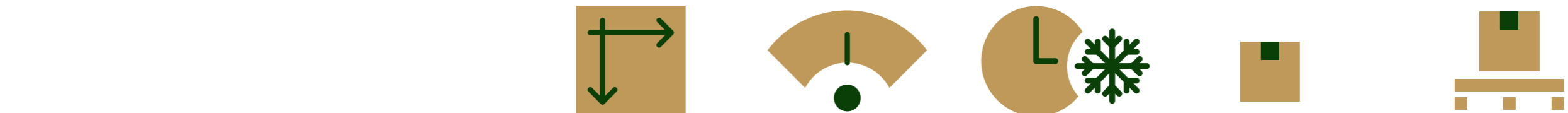
SANTA

TORRIJAS

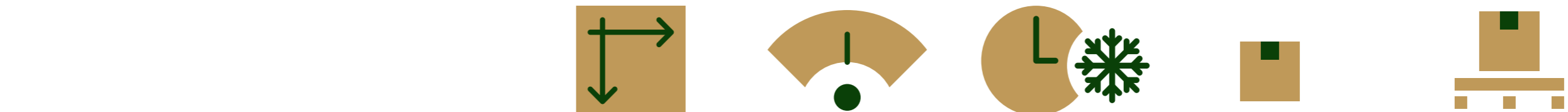
Descubre nuestras diferentes versiones de este postre tan popular. Pan brioche artesanal elaborado por nosotros, y diferentes propuestas de recetas, la tradicional y otras muy alternativas.



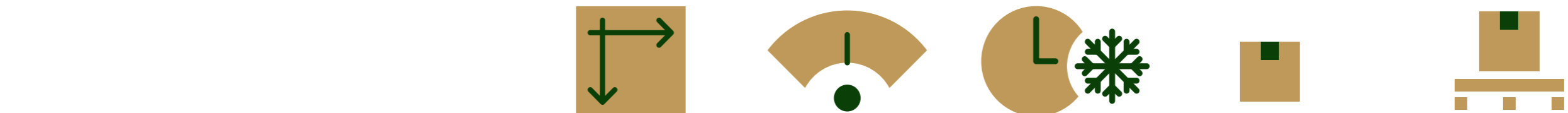
100344	Clásica	16x6,5	137 gr	30'	20	6x10
--------	---------	--------	--------	-----	----	------



100346	Crema tostada	16x6,5	235 gr	30'	10	6x10
--------	------------------	--------	--------	-----	----	------



100352	Crema de avellana blanca	16x6,5	200 gr	30'	10	6x10
--------	--------------------------------	--------	--------	-----	----	------



100350	Bombón Roché	16x6,5	185 gr	30'	10	6x10
--------	-----------------	--------	--------	-----	----	------



100380	Tiramisú	16x6,5	185 gr	30'	10	6x10

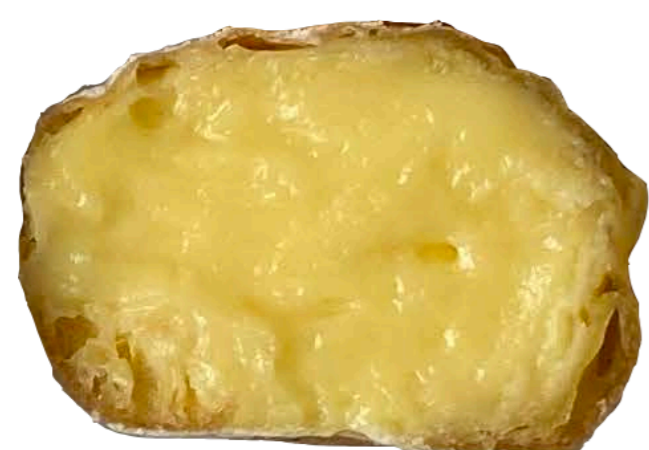


Descubre todos los sabores de nuestros buñuelos de viento, desde los clásicos de nata y crema pastelera hasta los innovadores de cabello de ángel y Baileys.

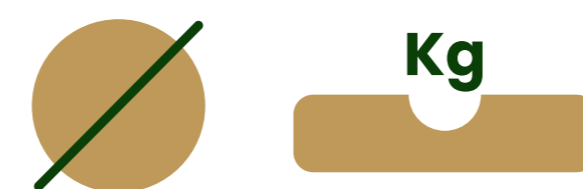
Buñuelos



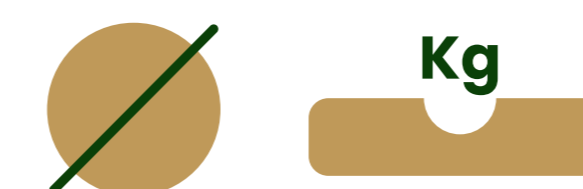
100358	Chocolate	3-4cm	2,5 gr
--------	-----------	-------	--------



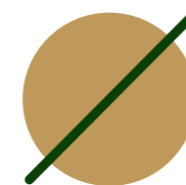
100357	Crema	3-4cm	2,5 gr
--------	-------	-------	--------



100356	Nata	3-4cm	2 gr
--------	------	-------	------



100314	Baileys	3-4cm	1,5 gr
--------	---------	-------	--------



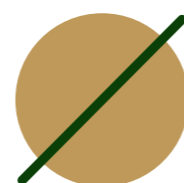
Kg

100315

Cabello
de ángel

3-4cm

1,5 gr



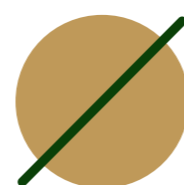
Kg

100316

Café

3-4cm

1,5 gr



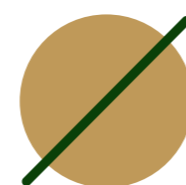
Kg

100317

Canela

3-4cm

1,5 gr



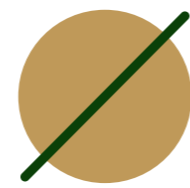
Kg

100321

Dulce
de leche

3-4cm

1,5 gr



Kg

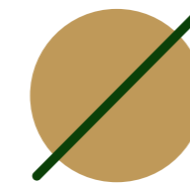


100322

Crema de
avellana blanca

3-4cm

1,5 gr



Kg

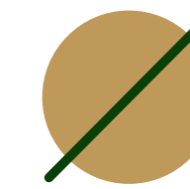


100323

Limón

3-4cm

1,5 gr



Kg



100325

Turrón

3-4cm

1,5 gr



DE TEMPORADA NAVIDAD

PANETTONES | PASTAS | ROSCONES

Descubre nuestra gama de productos navideños, deliciosas porciones de felicidad a base de ingredientes naturales.



Elaborados con masa madre e ingredientes de primera calidad como chocolate Belga o nueves de California, que como resultado confieren una textura esponjosa y delicada.

Panettones

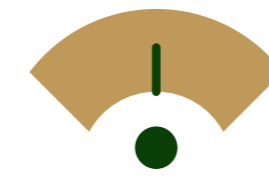


100434

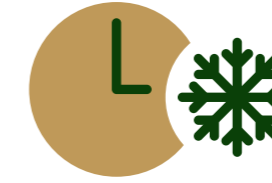
Chocolate



17



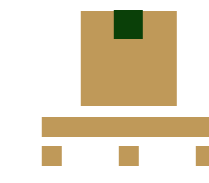
500 gr



30'



8

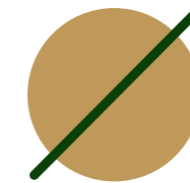


4x8

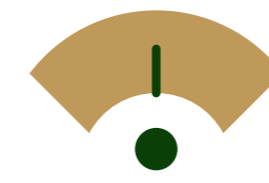


100435

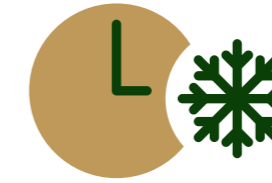
Fruta
Escarchada



17



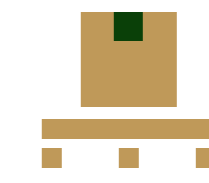
500 gr



30'



8

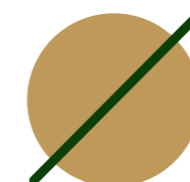


4x8

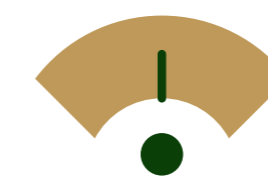


100493

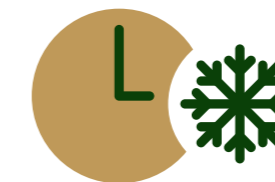
Pistacho



17



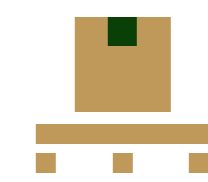
500 gr



30'



8



4x8



Polvorones, mantecados y mazapanes tradicionales elaborados con ingredientes naturales.

Pastas



							<div>PRODUCTO SECO Solo disp. en CAM</div> <div>★★★★★</div>
100489	Polvorón	6	20 gr	20°	4 Kg	8x16	
							<div>PRODUCTO SECO Solo disp. en CAM</div> <div>★★★★★</div>
100488	Mantecado	4	15 gr	20°	4 kg	8x16	
							<div>PRODUCTO SECO Solo disp. en CAM</div> <div>★★★★★</div>
100463	Mazapán	4,5x4,5	300 gr	16	20°		



Masa madre abriochada, decorada con azúcar bolado, fruta escarchada y rellenos populares para las versiones tradicionales o con coberturas de chocolate y rellenos a base de sabores actuales para las versiones más vanguardistas.

Roscónes



100439	Mini Roscón Crema	8,5	130 gr	1	15'	16	4x16



100440	Mini Roscón Trufa	8,5	120 gr	1	15'	16	4x16

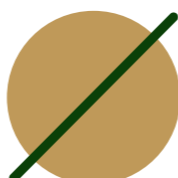
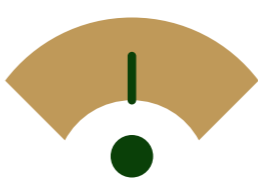


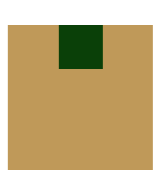
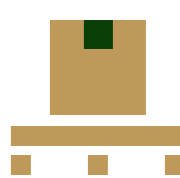


100444	Mini Roscón Sin	8,5	63 gr	1	15'	16	4x16

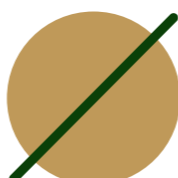
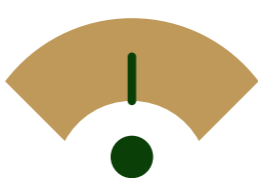



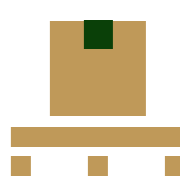


100441	Mini Roscón Nata	8,5	120 gr	1	15'	16	4x16

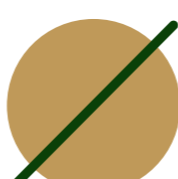
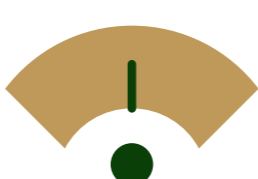


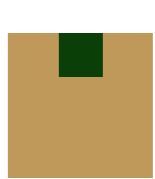
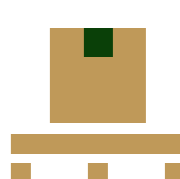


							
100421	Roscón Sin 1/4	17 cm	250 gr	4	30'	12	4x16

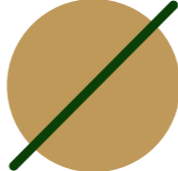
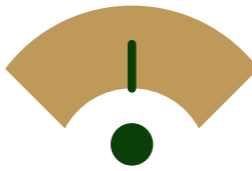

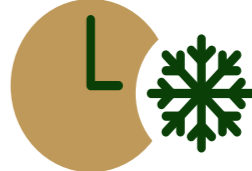

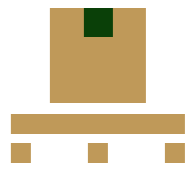


							
100417	Roscón Nata 1/4	17 cm	500 gr	4	30'	6	4x16
100408	Roscón Nata 1/2	23-25 cm	1000 gr	6	30'	3	4x16
100424	Roscón Nata Kilo	35x25 cm	2000 gr	12	30'	1	4x16



							
100413	Roscón Crema 1/4	17 cm	600 gr	4	30'	6	4x16
100410	Roscón Crema 1/2	23-25 cm	1100 gr	6	30'	3	4x16
100457	Roscón Crema Kilo	35x25	2100 gr	12	30'	1	4x16



							
100451	Roscón Trufa 1/4	17 cm	500 gr	4	30'	6	4x16
100453	Roscón Trufa 1/2	23-25 cm	1000 gr	6	30'	3	4x16
100458	Roscón Trufa Kilo	35x25	2000 gr	12	30'	1	4x16



PV Gourmet

comercial@pvgourmet.com

91 655 30 92 | www.pvgourmet.com