

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

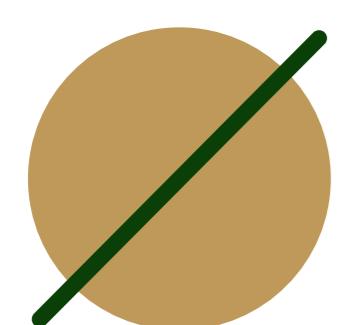
Estamos seguros de nuestro producto porque tenemos gran confianza en todas las personas que han participado en su proceso: los productores de todas las materias primas que utilizamos, proveedores de maquinaria y nuestros pasteleros.



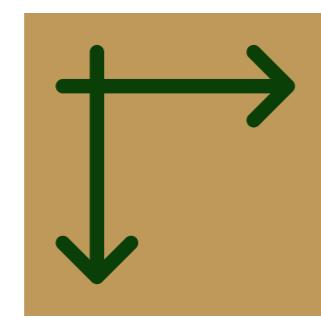
Calidad

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

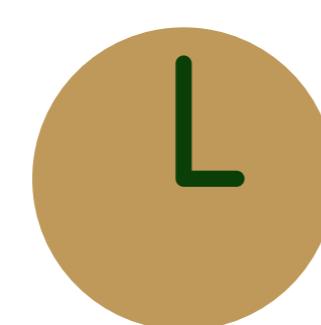
LEYENDA DE ICONOS



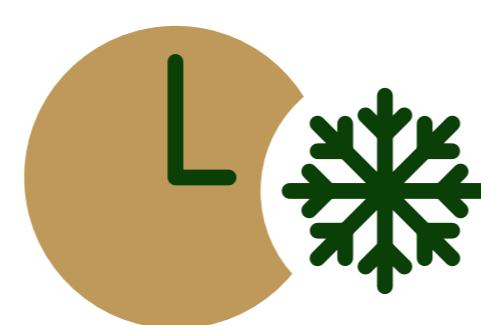
Diámetro
(cm)



Tamaño
(LxA cm)



Reposado



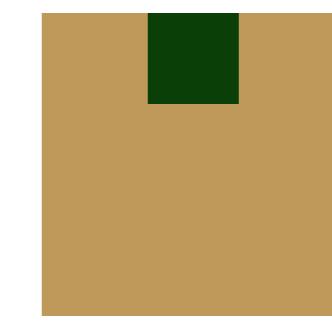
Tiempo de
descongelación



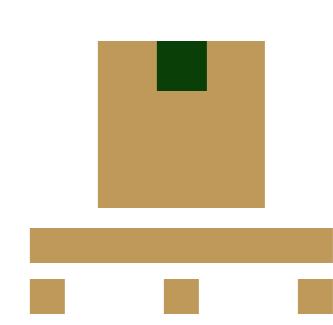
Unidades
bandeja



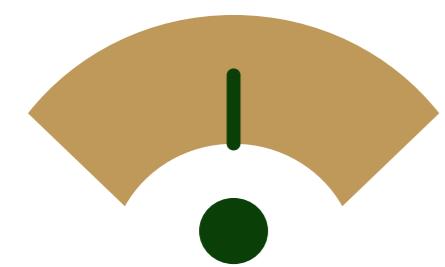
Peso Caja
(Kg)



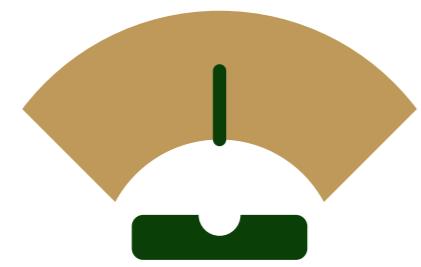
Unidades
Caja



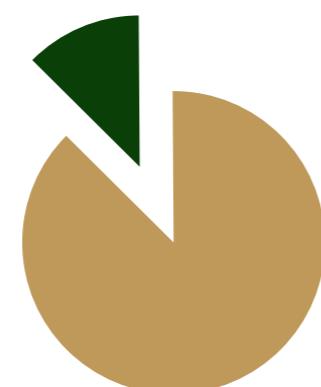
Cajas por
palé



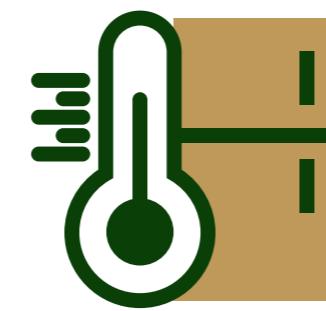
Peso unidad
(gramos)



Peso bandeja
(gramos)



Porciones



Temperatura de
conservación



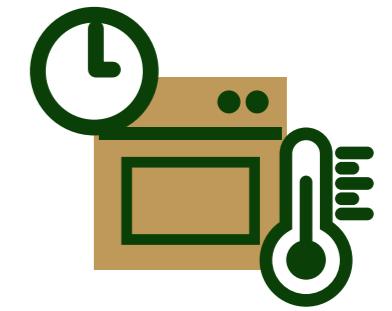
Bandejas
caja



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 Chocolates	17 cm	840 gr	6	60'	1	4x16
---------------	------------------------	-------	--------	---	-----	---	------

100640	Tres Chocolates 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



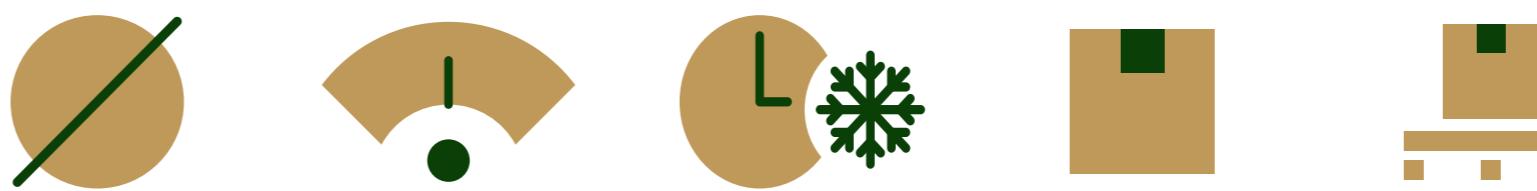
Ingredientes naturales y materias primas de primera calidad. Recetas donde la tradición y la vanguardia se fusionan para crear sabores y diseños actuales.

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

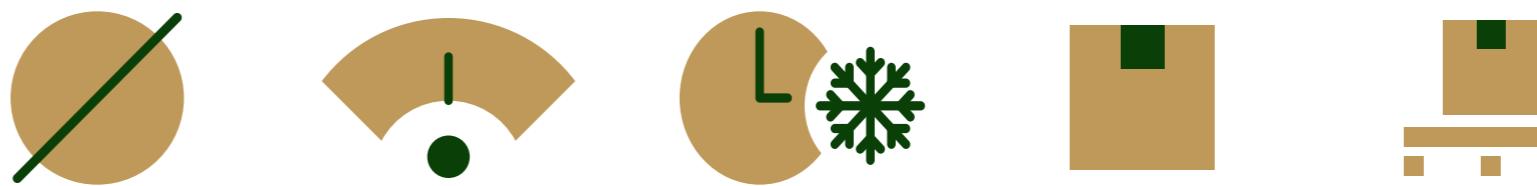
Ideales para la carta de postres de un restaurante, para consumir en pastelería o para venta a cliente final.

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

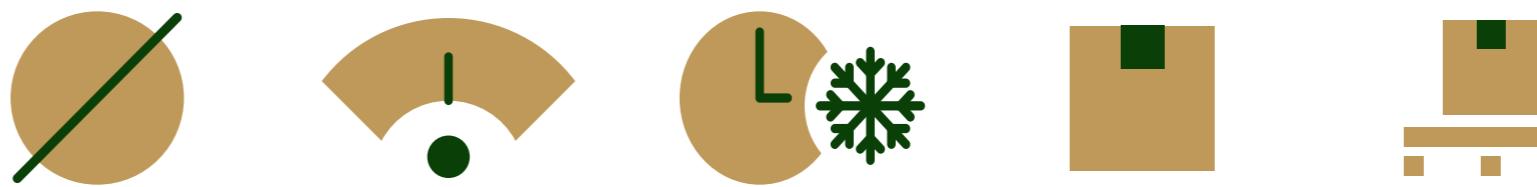
Postres



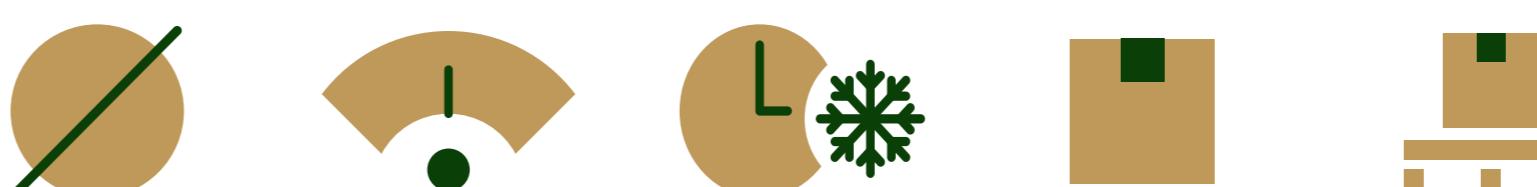
1001146 **Cheesecake** 6 cm 120 gr 30' 16 6x10



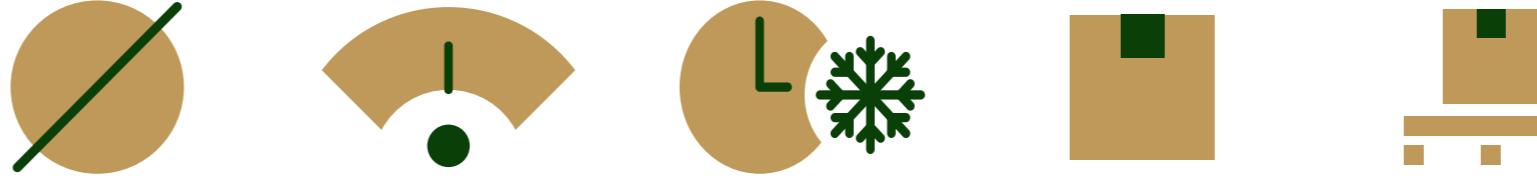
30040 **Dulce de Leche (Horneado)** 7,5 cm 140 gr 30' 16 6x10



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



1001118	Milhoja Dulce de Leche con Crema	6 cm	75 gr	30'	20	8x16

1001143	Milhoja Dulce de Leche con Crema	8 cm	170 gr	30'	16	6x10



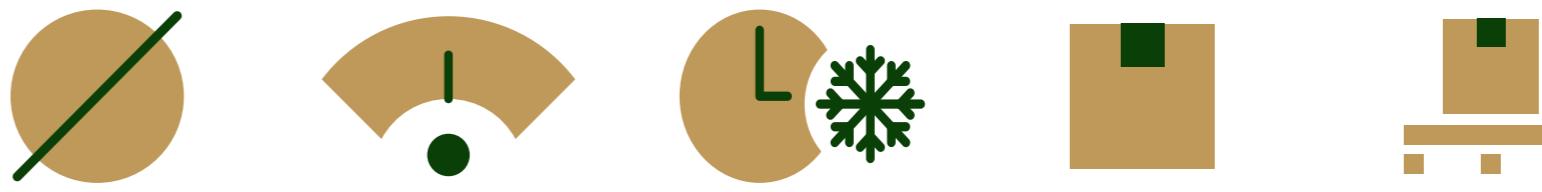
100102	San Marcos	6 cm	155 gr	30'	20	8x16

1001140	San Marcos	8 cm	180 gr	30'	16	6x10

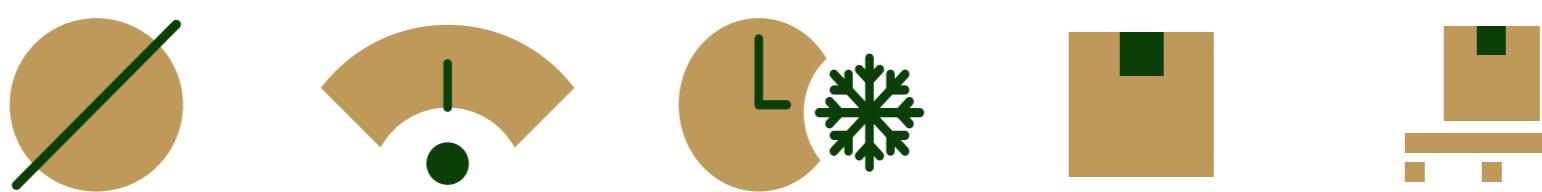


100103	Selva Negra	6 cm	140 gr	30'	20	8x16

1001141	Selva Negra	8 cm	185 gr	30'	16	6x10



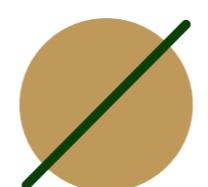
1001139 Red Velvet 8 cm 160 gr 30' 16 6x10



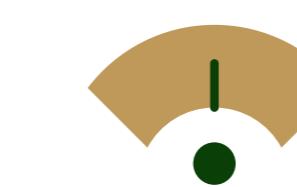
1001138 Muerte por chocolate 8 cm 120 gr 30' 16 6x10



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

**100165****Cookies
Monster**

6 cm



115 gr



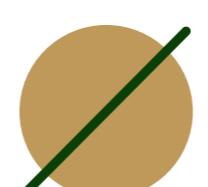
30'



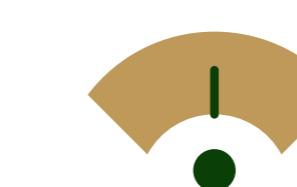
30



8x16

**100168****Vasito
Nutella**

7 cm



150 gr



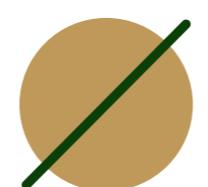
30'



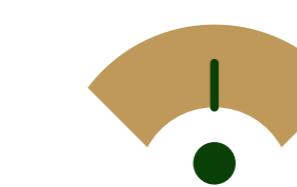
20



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.



Pastas de té

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.





			PRODUCTO SECO Solo disp. en CAM
100500	Pastas de Té Chocolate	7x2,5	1 Kg



			PRODUCTO SECO Solo disp. en CAM
100503	Pastas de Té Crema Avellana Blanca	7x2,5	1 Kg



			PRODUCTO SECO Solo disp. en CAM
100505	Pastas de Té de Praliné	5x5	1 Kg



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



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



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



			PRODUCTO SECO Solo disp. en CAM
100511	Tejas	7x7	1 Kg



			PRODUCTO SECO Solo disp. en CAM
100509	Florentinas	7x7	1 Kg

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





100526	Cookies Chocolate Belga	10 - 12	70 gr	20^a



100525	Cookies Pepitas de Chocolate	10 - 12	70 gr	20^a



100532	Cookies Chocolate Blanco Limón	10 - 12	70 gr	20^a

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

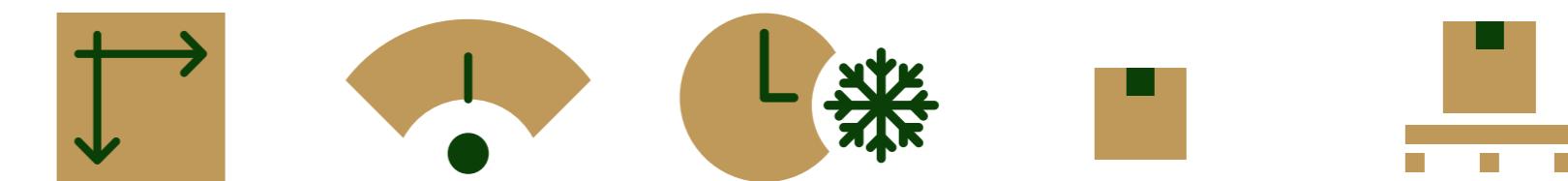


1202015	Brownie	8,5x8,5	450 gr	30'	16	6x10

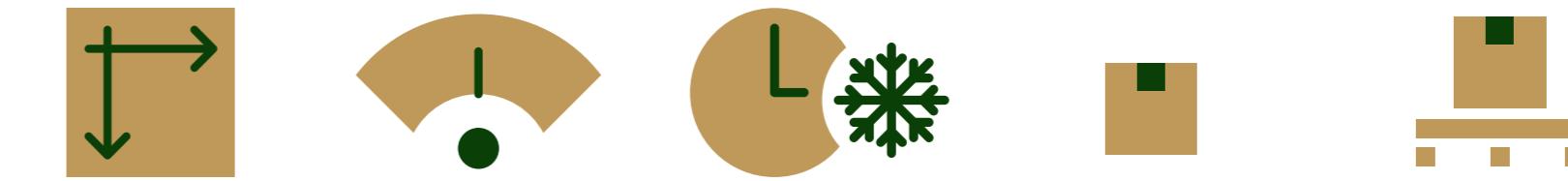
Tradicional

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.

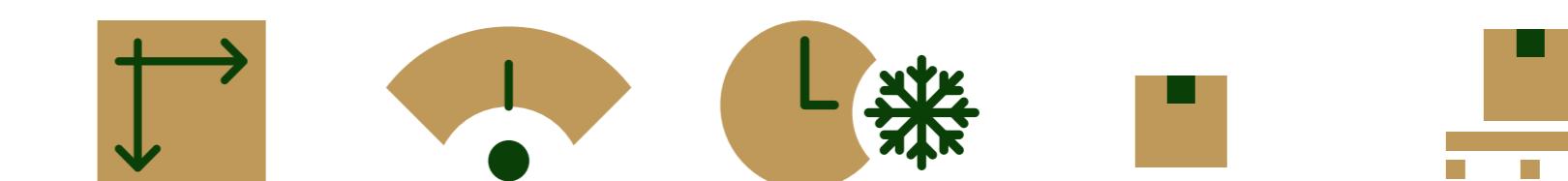




501007 Bayonesa 8,5x8,5 175gr 15' 15 8x16



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



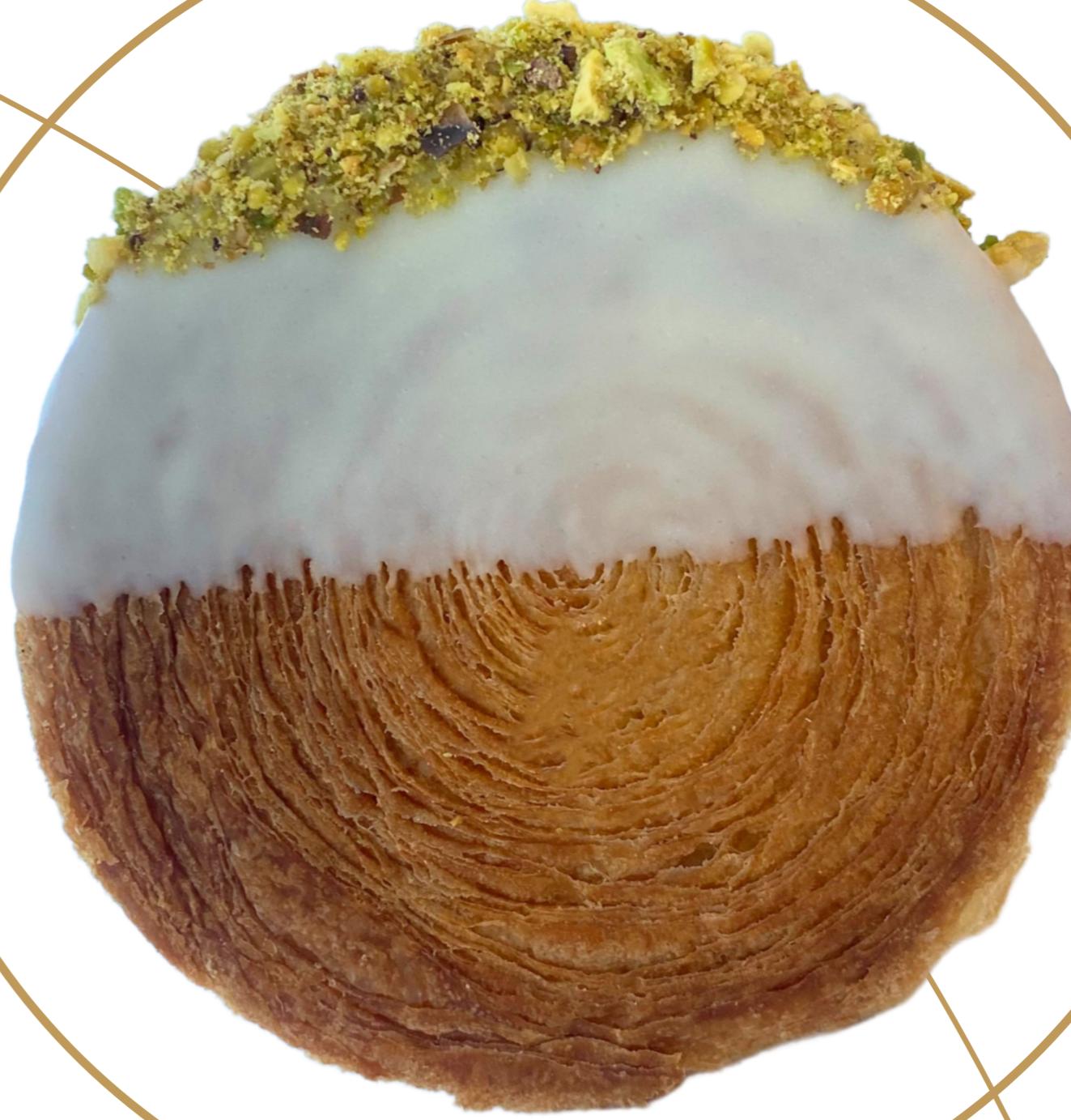
501133 Croissant Dulce de Leche 10 120 gr 15' 20 8x16



501091	Roll de Canela	9,5	100 gr	15'



501109	Roll de Crema y pasas	9,5	145 gr	15'



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

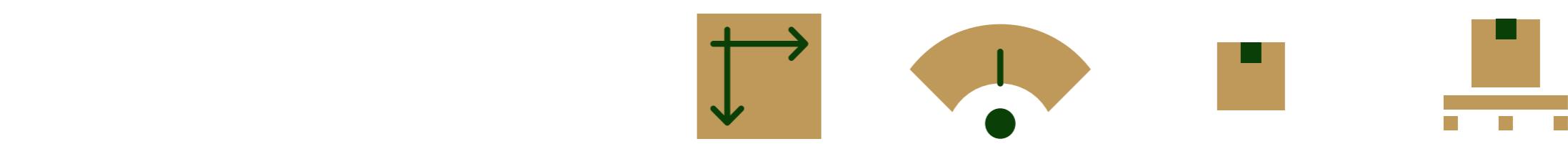
NY Choco
Avellanas

8 cm

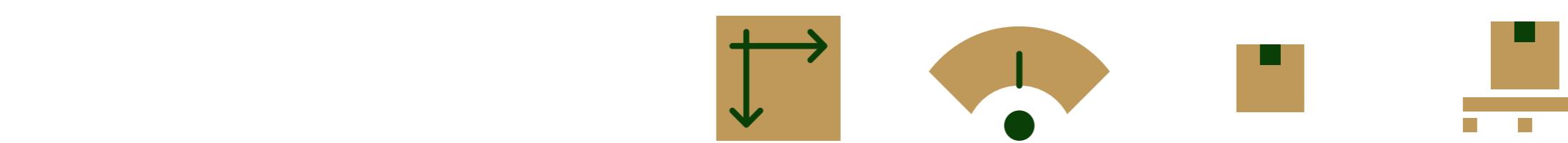
110 gr

24

8x16



501129 **NY Pistachio** 8 cm 130 gr 24 8x16



501144 **NY Speculoss** 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



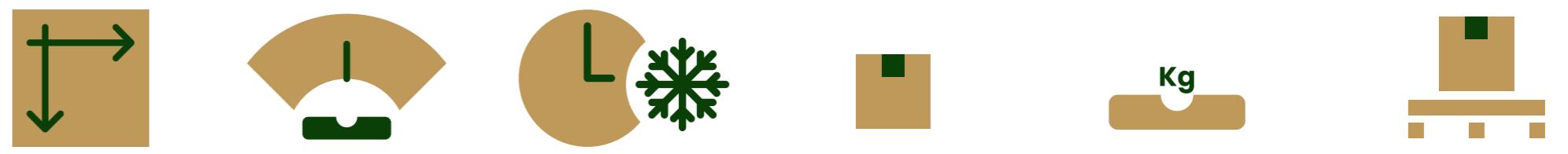
501116	Palmerita Glaseada	7,5x5	25-30 gr	15'	88	2,64Kg	8x16
---------------	---------------------------	-------	----------	-----	----	--------	------



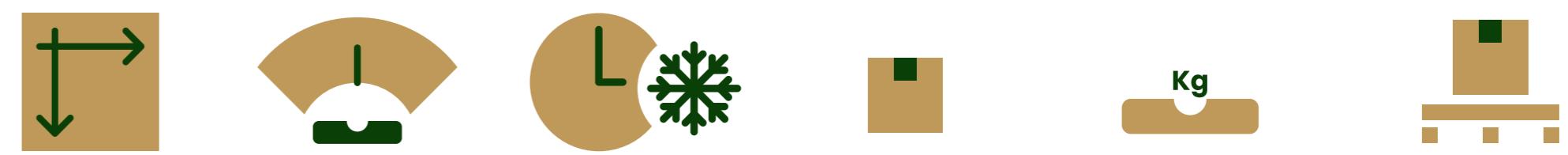
501117	Palmerita Crema Avellana Blanca	7,5x5	25-30 gr	15'	88	2,64Kg	8x16
---------------	--	-------	----------	-----	----	--------	------



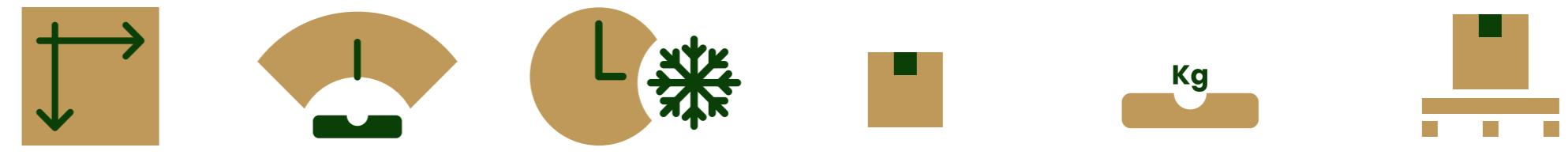
501118	Palmerita Leche Merengada	7,5x5	25-30 gr	15'	88	2,64Kg	8x16
---------------	----------------------------------	-------	----------	-----	----	--------	------



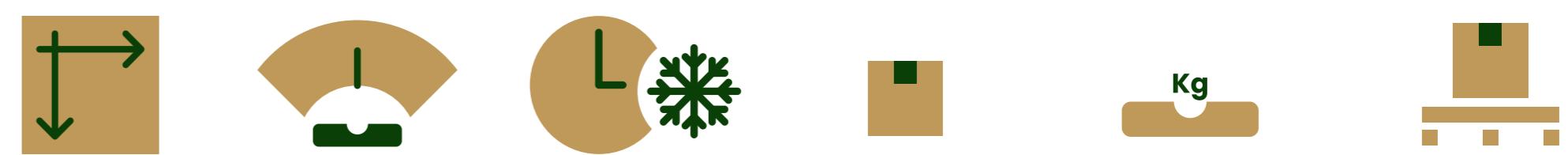
501119	Palmerita Limón	7,5x5	25-30 gr	15'	88	2,64Kg	8x16
---------------	------------------------	-------	----------	-----	----	--------	------



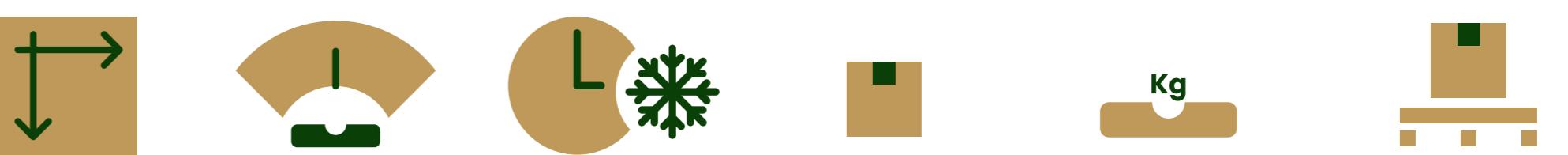
501120 Mini Croissant Chocolate 6,6 25- 30 gr 15' 78 3,12Kg 8x16



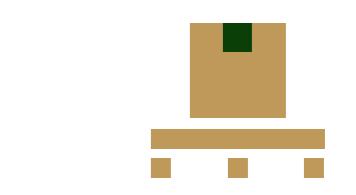
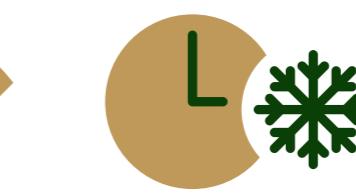
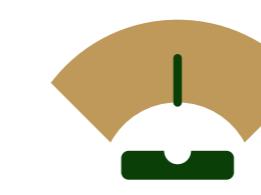
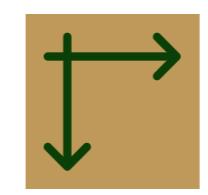
501136 Mini Croissant Chocolate blanco 6,6 25- 30 gr 15' 78 3,12Kg 8x16



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

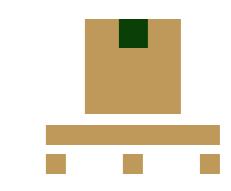
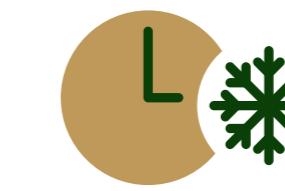
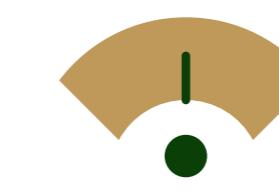
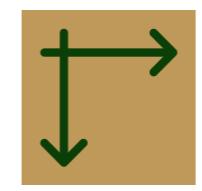
Te presentamos nuestra gama de productos salados, deliciosos snacks elaborados con ingredientes naturales y materias primas de primera calidad. Descubre nuestra propuesta de rellenos, desde recetas y sabores populares que no pueden faltar hasta sabores más diferentes y especiales.



Empanadas

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.





704002

Pisto y atún

29x39

2Kg

30'

45'
180^a

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

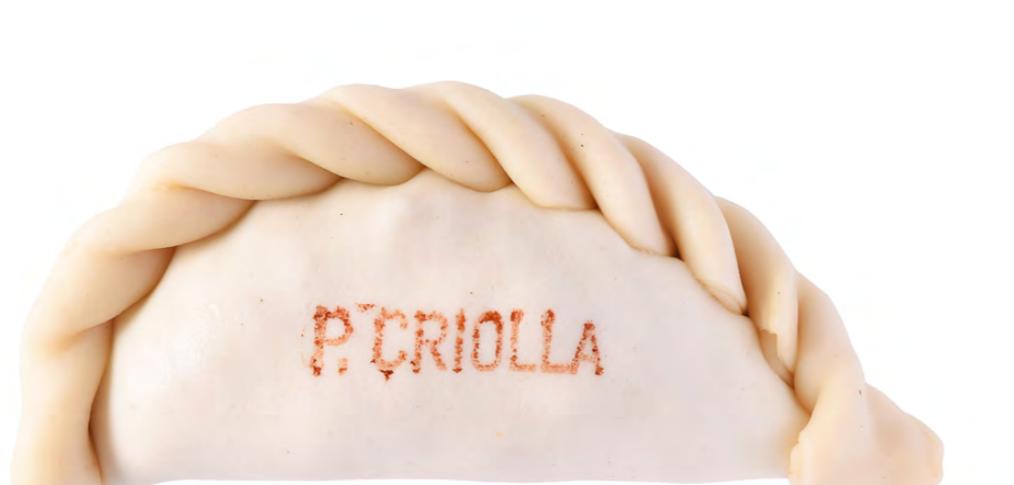




Pintar con huevo antes de hornear								
704029	Bacon y Queso	14	100 gr	20'	20' 200 ^a	10'	40	6x10



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'	$\frac{20'}{200^\circ\text{a}}$	10'	48	6x10



	Pintar con huevo antes de hornear							
704036	Jamón y queso	14	100 gr	20'	$\frac{20'}{200^\circ\text{a}}$	10'	40	6x10



	Pintar con huevo antes de hornear							
704033	Pisto y atún	14	100 gr	20'	$\frac{15'}{240^\circ}$	10'	40	6x10



Pintar con huevo antes de hornear							
704034 Espinacas	14	100 gr	20'	20' 200 ^a	10'	40	6x10



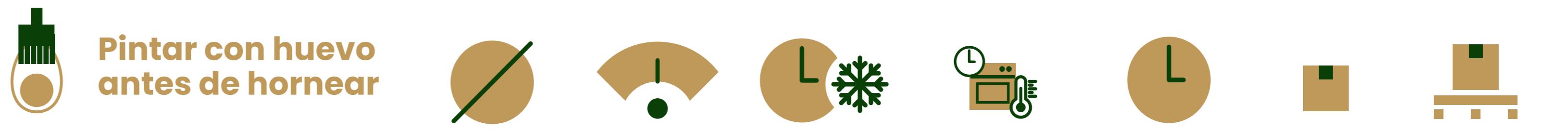
Pintar con huevo antes de hornear							
704041 Cuatro quesos	14	100 gr	20'	20' 200 ^a	10'	48	6x10



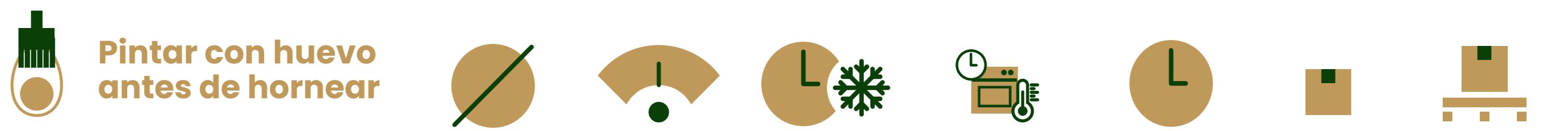
Pintar con huevo antes de hornear							
704037 Caprese	14	100 gr	20'	20' 200 ^a	10'	48	6x10



Pintar con huevo antes de hornear							
704040 Humita	14	100 gr	20'	15' 240°	10'	40	6x10



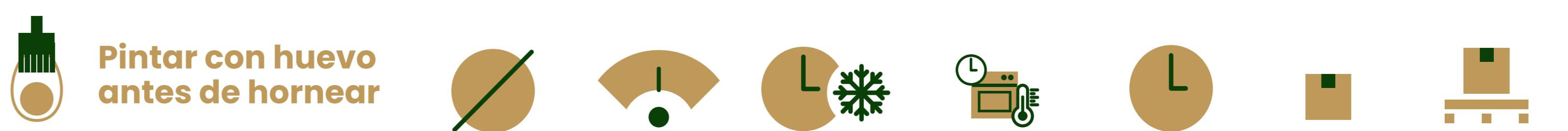
704042 Cebolla 14 100 gr 20' 20' 10' 48 6x10



704045 Ternera Picante 14 100 gr 20' 20' 10' 48 6x10



704044 Ternera Criolla 14 100 gr 20' 20' 10' 48 6x10



704043 Setas y trufa 14 100 gr 20' 20' 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

Varios

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





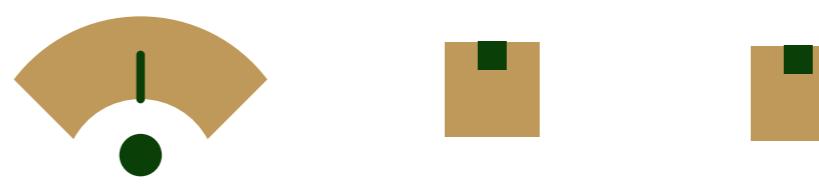
713005 Panini de atún	150 gr	18 6x10



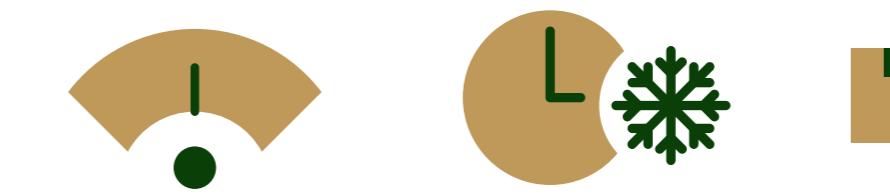
713004 Panini de bacon y queso	150 gr	18 6x10



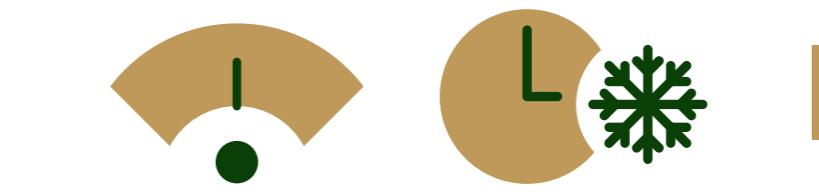
713006 Panini de pollo	150 gr	18 6x10



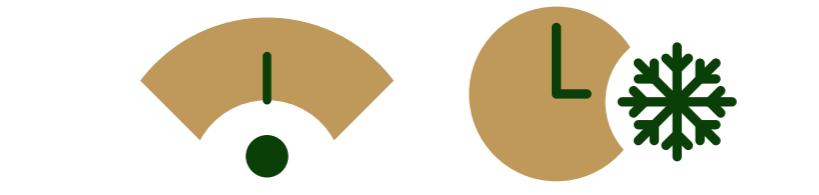
711008 Focaccia de pastrami 76 gr 24 8x16



709008 Sandwich atún 140 gr 20 24



709019 Sandwich pollo 140 gr 20 24



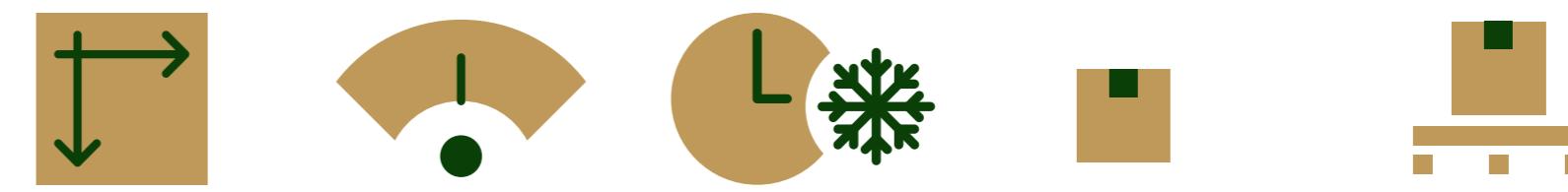
709017 Sandwich setas 140 gr 20 24



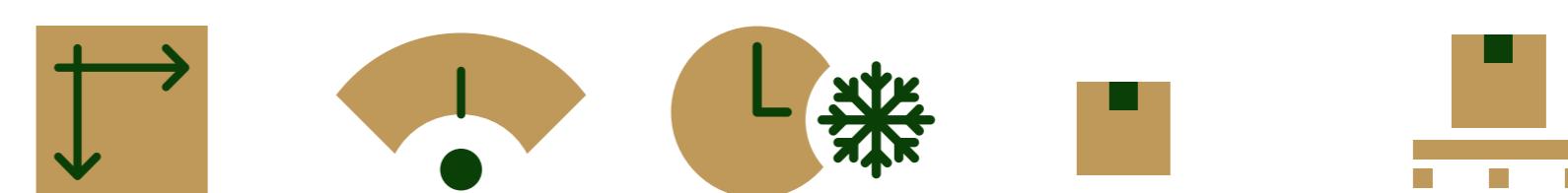
DE TEMPORADA SEMANA SANTA

TORRIJAS

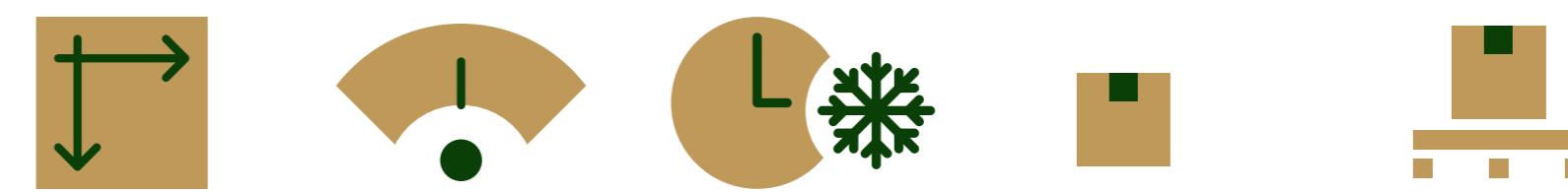
Descubre nuestras diferentes versiones de este postre tan popular. Pan brioche artesanal elaborado por nosotros, y diferentes propuestas de recetas, la tradicional y otras muy alternativas.



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



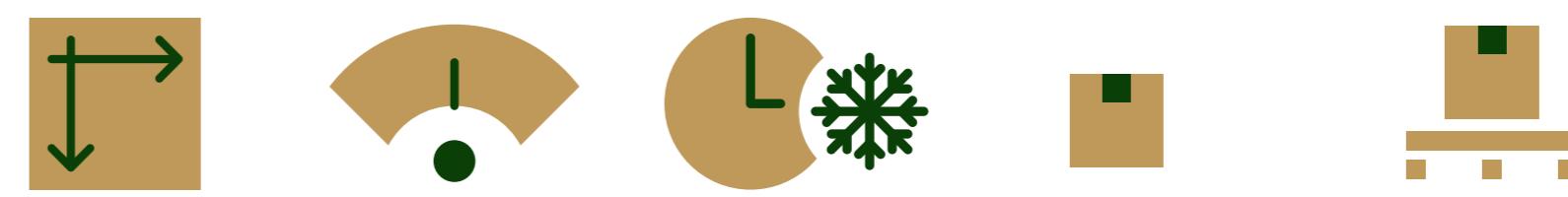
100346 Crema tostada 16x6,5 235 gr 30' 10 6x10



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



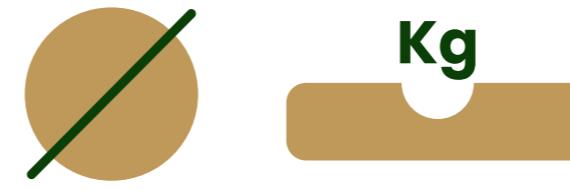
100315 Cabello
de ángel 3-4cm 1,5 gr



100316 Café 3-4cm 1,5 gr

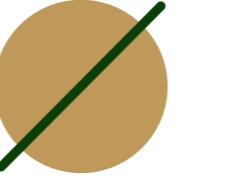


100317 Canela 3-4cm 1,5 gr



100321 Dulce
de leche 3-4cm 1,5 gr

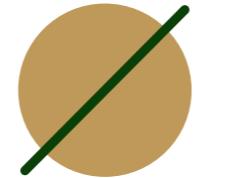


 
100322 Crema de 3-4cm 1,5 gr
avellana blanca



 
100323 Limón 3-4cm 1,5 gr



 
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.

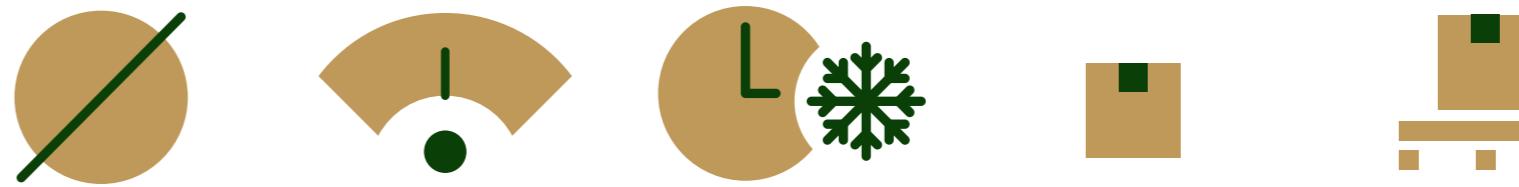
Panettones

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.





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

Pastas

Polvorones, mantecados y mazapanes tradicionales elaborados con ingredientes naturales.





100489	Polvorón	6	20 gr	20°

PRODUCTO SECO
Solo disp.
en CAM



100488	Mantecado	4	15 gr	20°

PRODUCTO SECO
Solo disp.
en CAM



100463	Mazapán	4,5x4,5	300 gr	16

PRODUCTO SECO
Solo disp.
en CAM



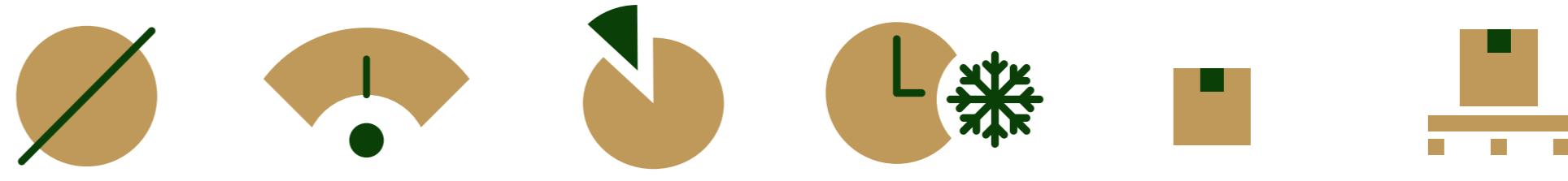


Masa madre abriochada, decorada con azúcar bolado, fruta escarchada y rellenos populares para las versiones tradicionales o con coberturas de chocolate y rellenos a base de sabores actuales para las versiones más vanguardistas.

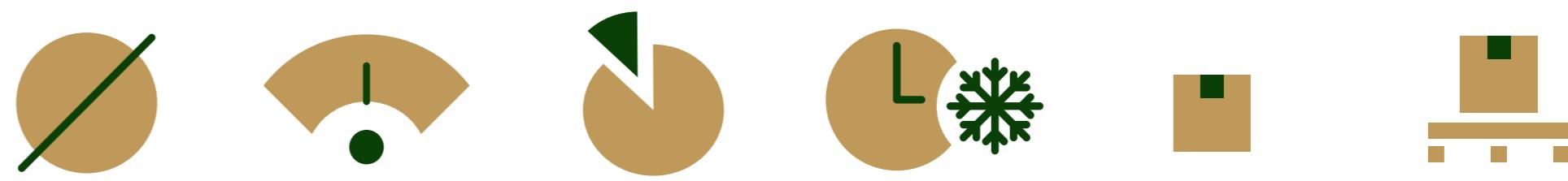
Roscones



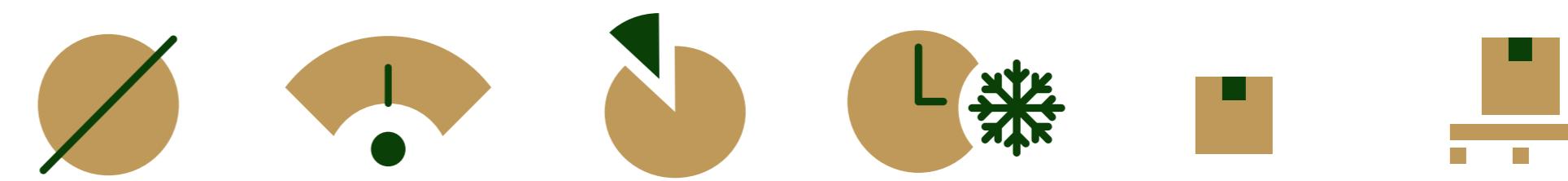
100439 Mini Roscón Crema 8,5 130 gr 1 15' 16 4x16



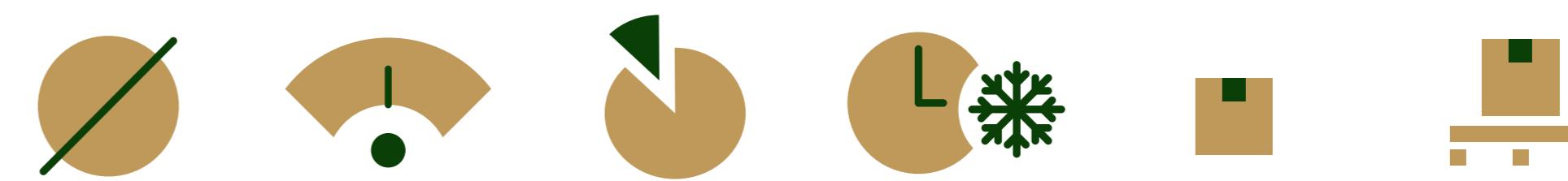
100440 Mini Roscón Trufa 8,5 120 gr 1 15' 16 4x16



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
---------------	-----------------------	-------	--------	---	-----	----	------

100411	Roscón Sin 1/2	23-25 cm	500 gr	6	30'	3	4x16
---------------	-----------------------	----------	--------	---	-----	---	------

100423	Roscón Sin Kilo	35-25 cm	1000 gr	12	30'	1	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