Gourmet

PV

CATÁLOGO DE PRODUCTOS



ÍNDICE

3 PV GOURMET
¿Quiénes somos?
Valores

6 LEYENDA DE ÍCONOS

7 PASTELERÍA
Tartas
Postres
Retail y Gran Consumo

20 REPOSTERÍA
Pastas de Té
Galletas

30 BOLLERÍA DULCE
Bizcochos
Palmeras
Croissants
Palmeritas
Mini Croissants

45 SNACKS SALADOS
Empanadillas
Varios

56 DE TEMPORADA
Semana Santa
Halloween y Todos los santos
Navidad
Reyes

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.

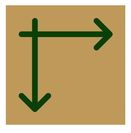


Calidad
Nuestra obsesión. Desarrollar y realizar productos excelentes en todas sus dimensiones: aroma, sabor, textura y diseño.

LEYENDA DE ICONOS



Diámetro
(cm)



Tamaño
(LxA cm)



Peso unidad
(gramos)



Porciones



Unidades
bandeja



Bandejas
caja



Peso bandeja
(gramos)



Peso Caja
(Kg)



Producto
ultracongelado



Producto
seco



Horneado
(minutos y
temperatura)



Temperatura de
conservación



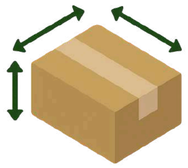
Reposado



Tiempo de
descongelación



Unidades
por Caja



Medidas Caja
(LxAxH cm)



Filas
por pallet



Cajas
por pallet

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	850 gr	6	60’	1	20x17.5x8	23	552
100606	Carrot Cake Grande	20 cm	1350 gr	8-10	60’	1	27x24x8	23	276

100608	Cheesecake	17 cm	880 gr	6	60’	1	20x17.5x8	23	552
100609	Cheesecake Grande	20 cm	1380 gr	8-10	60’	1	27x24x8	23	276

100614	Cuatro Texturas Chocolate	17 cm	815 gr	6	60’	1	20x17.5x8	23	552
100669	Cuatro Texturas Chocolate grande	20 cm	1530 gr	8-10	60’	1	27x24x8	23	276

100617	Bombón Roché	17 cm	850 gr	6	60’	1	20x17.5x8	23	552
100657	Bombón Roché grande	20 cm	1320 gr	8-10	60’	1	27x24x8	23	276



100619	Merengue y Limón	18 cm	420 gr	6	60′	1	20x17.5x8	23	552
100620	Merengue y Limón grande	20 cm	700 gr	8-10	60′	1	27x24x8	23	276



100624	Óreo	17 cm	830 gr	6	60′	1	20x17.5x8	23	552
100625	Óreo Grande	20 cm	1300 gr	8-10	60′	1	27x24x8	23	276



100639	Tres Chocolates	17 cm	690 gr	6	60′	1	20x17.5x8	23	552
100640	Tres Chocolates grande	20 cm	1170 gr	8-10	60′	1	27x24x8	23	276



100636	Selva Negra	17 cm	530 gr	6	60′	1	20x17.5x8	23	552
100637	Selva Negra grande	20 cm	940 gr	8-10	60′	1	27x24x8	23	276



100630	Red Velvet	17 cm	625 gr	6	60’	1	20x17.5x8	23	552
100631	Red Velvet Grande	20 cm	1020 gr	8-10	60’	1	27x24x8	23	276



100634	San Marcos	17 cm	750 gr	6	60’	1	20x17.5x8	23	552
100635	San Marcos grande	20 cm	1100 gr	8-10	60’	1	27x24x8	23	276



100696	Queso Cremoso Pistacho	16 cm	751 gr	6	60’	1	20x17.5x8	23	552



100636	Queso Cremoso Lotus	16 cm	751 gr	6	60’	1	20x17.5x8	23	552



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



101145	Carrot cake	6 cm	140 gr	30′	16	39x37x8	23	138



101146	Cheesecake	6 cm	130 gr	30′	16	39x37x8	23	138



101148	Oreo	6 cm	135 gr	30′	16	39x37x8	23	138



101149	Tres chocolates	6 cm	120 gr	30′	16	39x37x8	23	138









101147	Cuatro texturas	6 cm	140 gr	30′	16	39x37x8	23	138
100155	Merengue y Limón	7.8 cm	100 gr	30′	16	39x37x8	23	138
100139	Croissant Manzana	8.5 cm	165 gr	30′	16	39x37x8	23	138
1001144	Bombón Roché	6 cm	100 gr	30′	16	39x37x8	23	138



1001140	San Marcos	8 cm	160 gr	30’	16	39x37x8	23	138



1001141	Selva Negra	8 cm	170 gr	30’	16	39x37x8	23	138



1001139	Red Velvet	8 cm	140 gr	30’	16	39x37x8	23	138



1001157	Queso cremoso pistacho	8 cm	180 gr	30’	16	39x37x8	23	138



1001161	Queso cremoso spéculoos	8 cm	180 gr	30’	16	39x37x8	23	138



100165	Cookies Monsters	8 cm	115 gr	30’	30	39x37x8	23	138



Nuestra línea en formato blíster ofrece una solución práctica y de alta rotación para grandes superficies, supermercados y tiendas especializadas. Productos desarrollados para el canal retail, manteniendo los estándares de calidad y presentación de nuestra gama profesional. Elaborados con ingredientes naturales y recetas propias, garantizan una experiencia de sabor artesano en un formato seguro, cómodo y atractivo para el consumidor final.

Retail y Gran Consumo





1202033	Tarta Cheesecake	12 cm	400 gr	6	60’	4	39x37x8	23	138

1201037	Tarta Cheesecake Grande	16 cm	650 gr	6	60’	4	22x42x13	15	105





1201040	Tarta Cheesecake Pistacho	12 cm	420 gr	6	60’	4	39x37x8	23	138

1201033	Tarta Cheesecake Pistacho Grande	16 cm	700 gr	6	60’	4	22x42x13	15	105



1201041	Tarta Cheesecake Speculoos	12 cm	420 gr	6	60’	4	39x37x8	23	138



1201035	Tarta Cheesecake Speculoos Grande	16 cm	700 gr	6	60’	4	22x42x13	15	105



1201050	Tarta Chocolate Dubai	16 cm	550 gr	6	60’	4	22x42x13	15	105



1204024	Postre Carrot Cake	8 cm	300 gr	2	30’	8	25x39x16	12	108



1204046	Postre Bombón Roché	8 cm	320 gr	2	30’	8	25x39x16	12	108



1204050	Postre Selva Negra	8 cm	280 gr	2	30’	8	25x39x16	12	108



1204025	Postre Red Velvet	8 cm	300 gr	2	30’	8	25x39x16	12	108



1204036	Postre Queso Cremoso	8 cm	300 gr	2	30′	8	25x39x16	12	108



1201045	Postre Cheesecake Pistacho	8 cm	320 gr	2	30′	8	25x39x16	12	108



1201047	Postre Cheesecake Speculoos	8 cm	320 gr	2	30′	8	25x39x16	12	108



1204058	Postre Chocolate Dubai	8 cm	280 gr	2	30′	8	25x39x16	12	108



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



100500	Pastas de Té chocolate	7x2,5 cm	30 gr	1 Kg	20º	27x24x8	23	276	PRODUCTO SECO Solo disp. en CAM



100501	Pastas de Té Dulce de leche	7x2,5 cm	30 gr	1 Kg	20º	27x24x8	23	276	PRODUCTO SECO Solo disp. en CAM



100502	Pastas de Té Limón	5x5 cm	30 gr	1 Kg	20º	27x24x8	23	276	PRODUCTO SECO Solo disp. en CAM



100503	Pastas de Té Crema de Avellana blanca	7x2,5 cm	20 - 25 gr	1 Kg	20º	27x24x8	23	276	PRODUCTO SECO Solo disp. en CAM



100505	Pastas de Té Praliné	5x5 cm	30 gr	1 Kg	20º	27x24x8	23	276	PRODUCTO SECO Solo disp. en CAM

100534	Pastas de Té Pistacho	7x2,5 cm	30 gr	1 Kg	20º	27x24x8	23	276	PRODUCTO SECO Solo disp. en CAM



100511	Tejas	7x7 cm	11 gr	1 Kg	20º	27x24x8	23	276	PRODUCTO SECO Solo disp. en CAM



100509	Florentinas	7x7 cm	25 gr	1 Kg	20º	27x24x8	23	276	PRODUCTO SECO Solo disp. en CAM



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



100537

Cookies
Chocolate Belga



100536

Cookies
Pepitas de Chocolate



100538

Cookies
Chocolate blanco limón

10 - 12 cm	70 gr	20º	45	60x40x5	20	160

PRODUCTO SECO
Solo disp. en CAM



BOLLERÍA DULCE

BIZCOCHOS | TRADICIONAL | 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 actua- les 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



501005

Bizcocho
Limón Glasse



501006

Bizcocho
Naranja Dulce



501006

Bizcocho
Zanahoria



501007

Bizcocho
Nueces y Canela 0 azúcares

17 x 8,5 cm	400 gr	30'	8	39x37x8	23	138



Tradicional



501104	Palmera Chocolate	14x10 cm	175gr	15'	12	39x37x8	23	138



501183	Palmera Chocolate Cebra	14x10 cm	195 gr	15'	12	39x37x8	23	138



501183	Croissant Mantequilla	10 cm	120 gr	15'	18	60x40x10	20	80



501185	Croissant Chocolate	10 cm	157 gr	15'	18	60x40x10	20	80



501185	Croissant Pistacho	10 cm	150 gr	15'	18	60x40x10	20	80



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



501112

Palmerita Chocolate



501114

Palmerita Bombón Roché



501117

Palmerita Crema de Avellana Blanca



501196

Palmerita Lotus



501197

Palmerita Pistacho



501198

Palmerita Oreo



501221

Palmerita Limón



501210

Palmerita Fresa

7,5x5 cm	47-53 gr	15'	48	39x37x8	33	132



501120

Minicroissant
Chocolate



501121

Minicroissant
Crocanti



501122

Minicroissant
Lotus



501136

Mini Croissant
Chocolate Blanco

6,6 cm	35 gr	15'	50	39x37x8	33	132



501123

Mini Croissant Miel

6,6 cm	30 gr	15'	50	39x37x8	33	132



SNACKS SALADOS

EMPANADILLAS | BOCADILLOS

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.



Elaboradas con masa tradicional donde el aceite de oli- va 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



704081

Atún y Pisto



704066

Jamón ibérico



704068

Pollo criollo



704070

Setas y trufas



704076

Ternera suave



704072

Espinacas

10 cm	100 gr	20'	24	39x37x8	23	138



En esta categoría podrás encontrar nuestras últimas innovaciones en salados.

Varios



701026	Egg Sándwich	10 cm	250 gr	60’	9	39x37x8	23	138



501177	Pan de Bono	10 cm	80 gr	60’	40	25x39x16	12	108



501179	Palito de Queso	10 cm	120 gr	60’	24	25x39x16	12	108



501180	Empanada Ternera Colombiana	10 cm	100 gr	60’	30	25x39x16	12	108



PRODUCTOS DE TEMPORADA

SEMANA SANTA | FIESTAS DE MADRID
HALLOWEEN | TODOS LOS SANTOS
NAVIDAD | REYES



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’	24	39x37x8	23	138



100346	Crema Tostada	16x6,5	235 gr	30’	10	39x37x8	23	138



100352	Crema de avellana blanca	16x6,5	200gr	30’	10	39x37x8	23	138



100350	Bombón Roché	16x6,5	200 gr	30’	10	39x37x8	23	138



100386	Pistacho	16x6,5	200 gr	30’	10	39x37x8	23	138



100387	Speculoos	16x6,5	200 gr	30’	10	39x37x8	23	138



1203038	Pantera Rosa	16x6,5	200 gr	30’	10	39x37x8	23	138



DE TEMPORADA

TODOS LOS SANTOS HALLOWEEN

BUÑUELOS | HUESOS DE SANTO
GALLETAS DE HALLOWEEN



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



100315

Cabello de ángel



100316

Café



100321

Dulce de Leche



100323

Limón



100391

Manzana



100392

Trufa



100393

Mango

Kg
3-4 cm	1 Kg

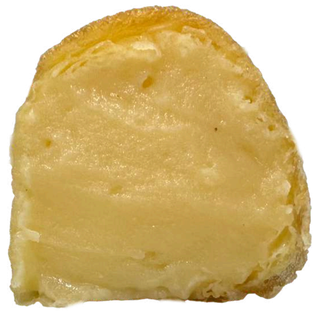


100356

Nata

Kg

3-4 cm 2 Kg



100357

Crema

Kg

3-4 cm 2.5Kg



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



1202031	Mini Panettone Chocolate	8 cm	70 gr	30'	15	25x39x16	12	108



100434

Panettone Chocolate



100435

Panettone Fruta Escarchada



100436

Panettone Nueces y Pasas

17 cm	500 gr	30'	8	60x40x20	10	40



Polvorones, mantecados y mazapanes tradicionales elaborados con ingredientes naturales.

Pastas



100489	Polvorón	6 cm	20 gr	20º	4 Kg	8x16

PRODUCTO SECO Solo disp. en CAM



100488	Mantecado	4 cm	15 gr	20º	4 kg	8x16

PRODUCTO SECO Solo disp. en CAM



100463	Mazapán	4,5x4,5 cm	20º	300 gr	8x16

PRODUCTO SECO Solo disp. en CAM



1207011	Galleta Mantequilla Navideña blister	8 cm	20 gr	20º	6 kg	12x8
1207012	Galleta Mantequilla Navideña	8 cm	50 gr	20º	8 kg	60



Masa madre abriochada, decorada con azúcar bolado, granillo de almendra 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 cm	130 gr	1	15’	12	6x12



100440	Mini Roscón Trufa	8,5 cm	120 gr	1	15’	12	6x12



100444	Mini Roscón sin relleno	8,5 cm	63 gr	1	15’	16	6x12



100441	Mini Roscón Nata	8,5 cm	110 gr	1	15’	12	6x12



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	35x25 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 cm	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 cm	2000 gr	12	30’	1	4x16



pedidos@pvgourmet.com

609 914880 | www.pvgourmet.com