



CATÁLOGO DE PRODUCTOS

ÍNDICE

3 PV GOURMET

¿Quiénes somos?
Valores

6 LEYENDA DE ÍCONOS

7 PASTERERÍA

Tartas
Postres
Pasteles Mini

20 REPOSTERÍA

Pastas
Galletas

30 BOLLERÍA DULCE

Bizcochos
Tradicional
NY Rolls
Palmeras y Palmeritas
Mini Croissants

45 SNACKS SALADOS

Empanadillas
Varios

56 DE TEMPORADA

Semana Santa
Halloween y Todos los santos
Navidad y 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

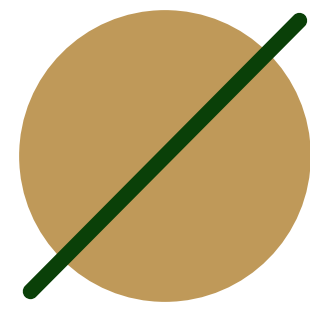
Estamos seguros de nuestro producto porque tenemos gran confianza en todas las personas que han participado en su proceso: los productores de todas las materias primas que utilizamos, proveedores de maquinaria y nuestros pasteleros.



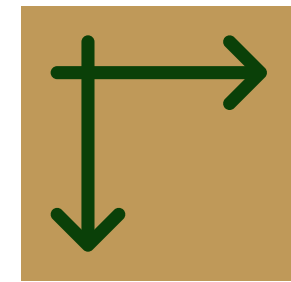
Calidad

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

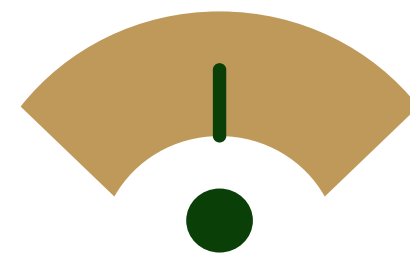
LEYENDA DE ICONOS



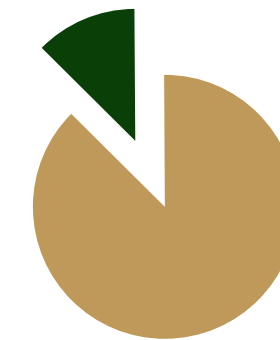
Diámetro
(cm)



Tamaño
(LxA cm)



Peso unidad
(gramos)



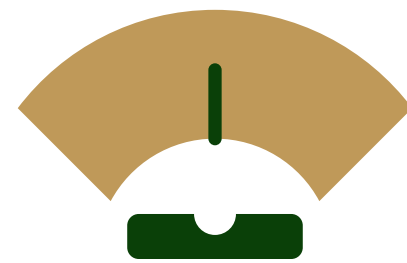
Porciones



Unidades
bandeja



Bandejas
caja



Peso bandeja
(gramos)



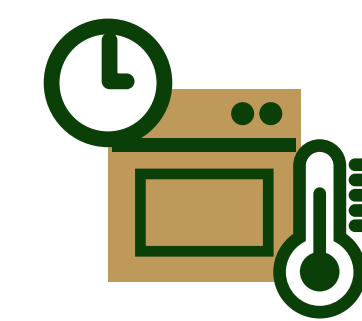
Peso Caja
(Kg)



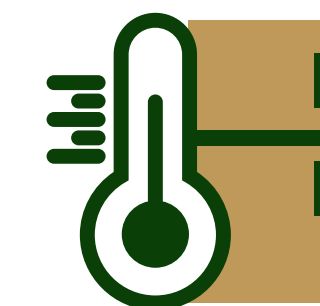
Producto
ultracongelado



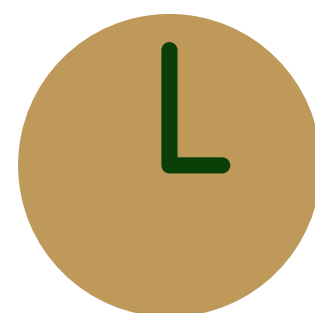
Producto
seco



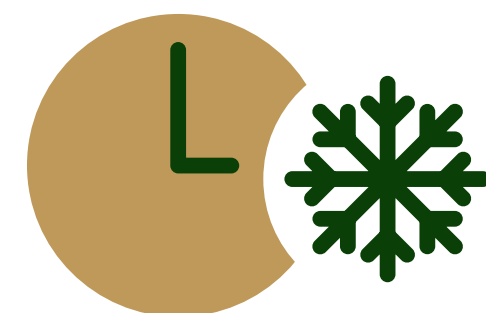
Horneado
(minutos y
temperatura)



Temperatura de
conservación



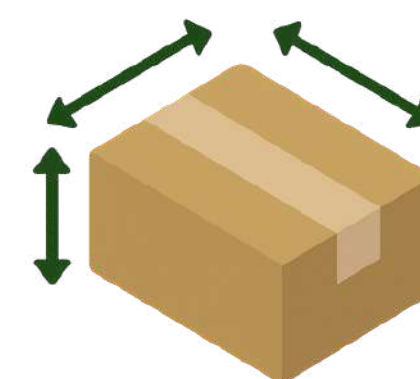
Reposado



Tiempo de
descongelación



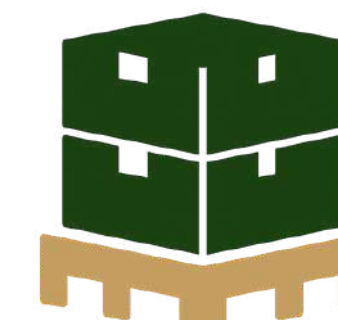
Unidades
por Caja



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.

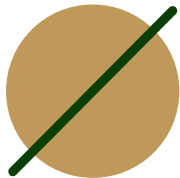
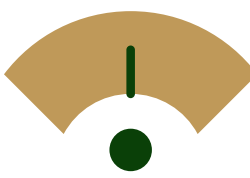
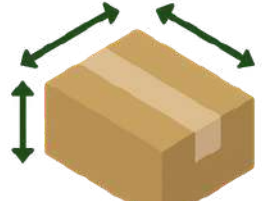
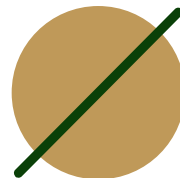
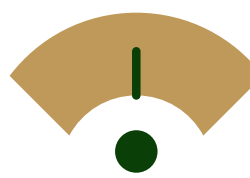
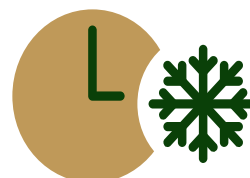
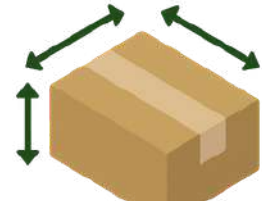
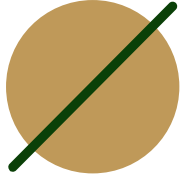
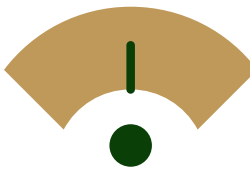
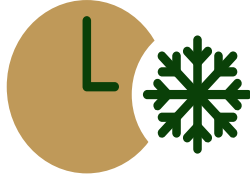
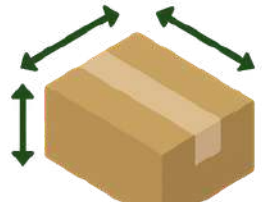
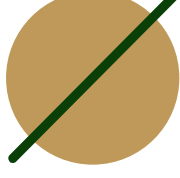
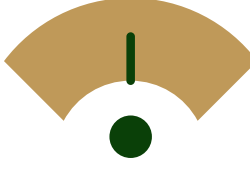
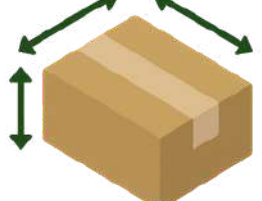




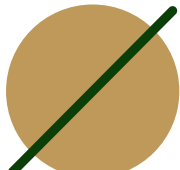
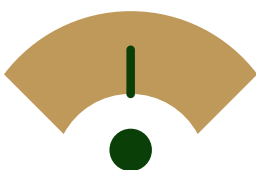
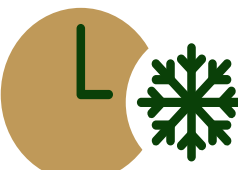
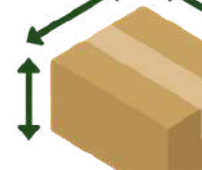
Ingredientes naturales y materias primas de primera calidad. Recetas donde la tradición y la vanguardia se fusionan para crear sabores y diseños actuales. Ideales tanto para su venta en formato completo como en porciones. Perfectas para exhibir en vitrinas y atraer la vista del consumidor.

Tartas

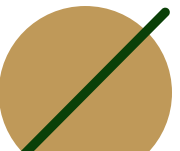
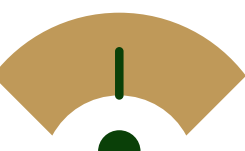


									
100604	Carrot Cake	17 cm	850 gr	6	60'	1	20x17.5x8	23	552
100606	Carrot Cake Grande	20 cm	1350 gr	8-10	60'	1	27x24x8	23	276
									
100608	Cheesecake	17 cm	880 gr	6	60'	1	20x17.5x8	23	552
100609	Cheesecake Grande	20 cm	1380 gr	8-10	60'	1	27x24x8	23	276
									
100614	Cuatro Texturas Chocolate	17 cm	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

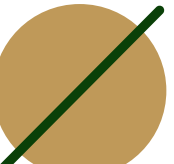
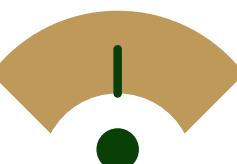


										
100619	Merengue y Limón	18 cm	420 gr	6	60'	1	20x17.5x8	23	552	
100620	Merengue y Limón grande	20 cm	700 gr	8-10	60'	1	27x24x8	23	276	



									
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

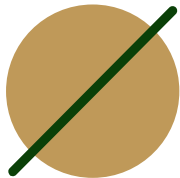
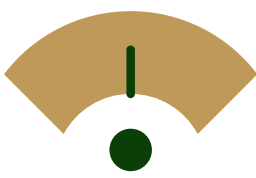
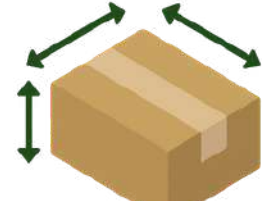


									
100639	Tres Chocolates	17 cm	690 gr	6	60'	1	20x17.5x8	23	552
100640	Tres Chocolates grande	20 cm	1170 gr	8-10	60'	1	27x24x8	23	276

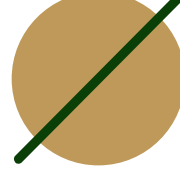
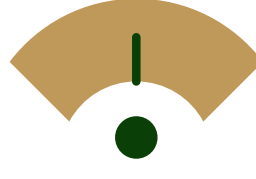
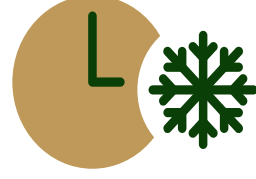
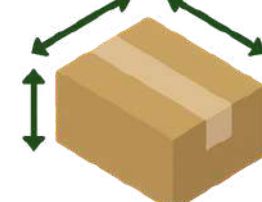


										
100652	Tiramisú grande	20 cm	970 gr	8-10	60'	1	27x24x8	23	276	

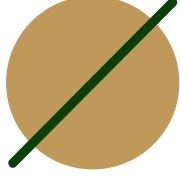
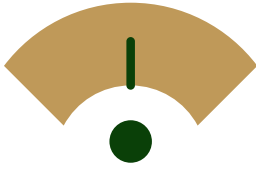
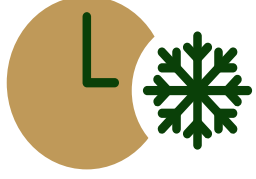
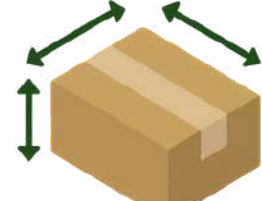


									
100636	Selva Negra	17 cm	530 gr	6	60'	1	20x17.5x8	23	552
100637	Selva Negra grande	20 cm	940 gr	8-10	60'	1	27x24x8	23	276

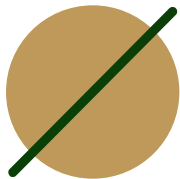
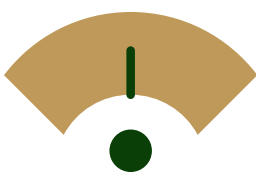
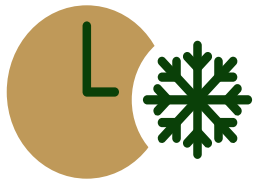
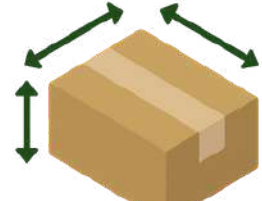


									
100630	Red Velvet	17 cm	625 gr	6	60'	1	20x17.5x8	23	552
100631	Red Velvet Grande	20 cm	1020 gr	8-10	60'	1	27x24x8	23	276

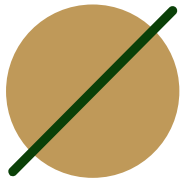
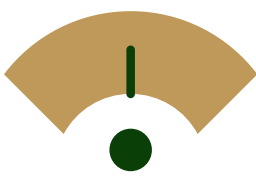
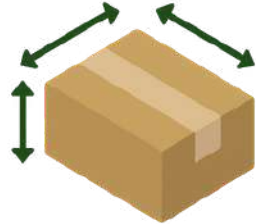


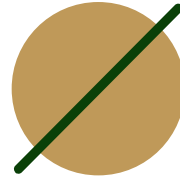
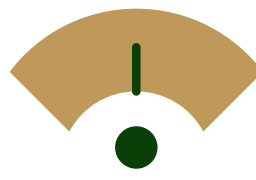
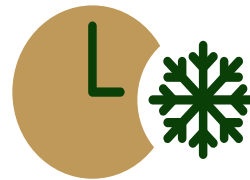
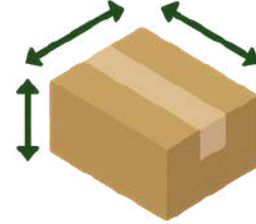
									
100634	San Marcos	17 cm	750 gr	6	60'	1	20x17.5x8	23	552
100635	San Marcos grande	20 cm	1100 gr	8-10	60'	1	27x24x8	23	276



									
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

									
100630	Bombón	16 cm	751 gr	6	60'	1	20x17.5x8	23	552



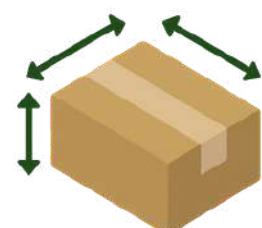
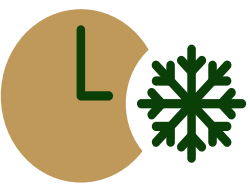
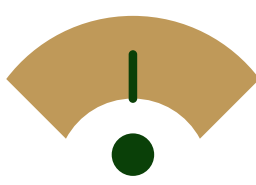
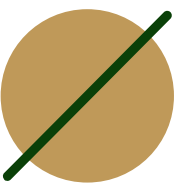
Ingredientes naturales y materias primas de primera calidad. Recetas donde la tradición y la vanguardia se fusionan para crear sabores y diseños actuales. Descubre la versión postre individual de la mayoría de nuestras tartas. Ideales para la carta de postres de un restaurante, para consumir en pastelería 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

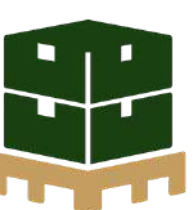
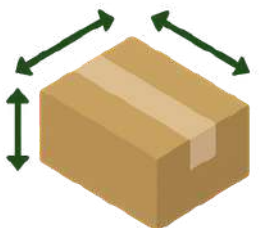
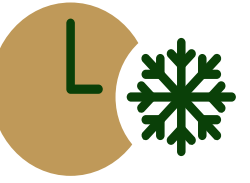
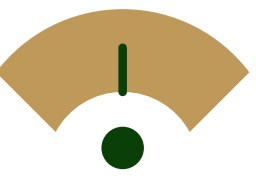
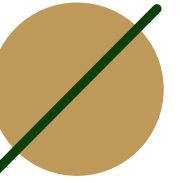
23

138



101146

Cheesecake



6 cm

130 gr

30'

16

39x37x8

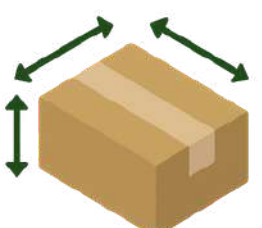
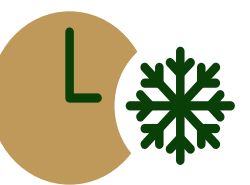
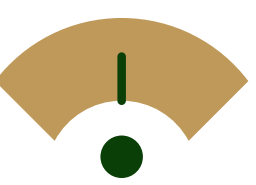
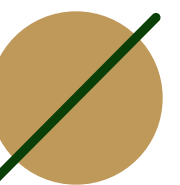
23

138



101148

Oreo



6 cm

135 gr

30'

16

39x37x8

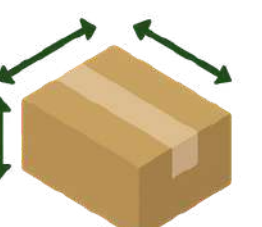
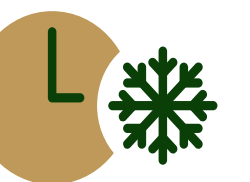
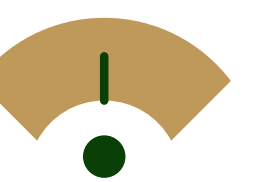
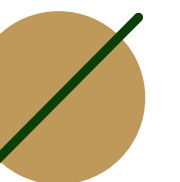
23

138



101149

Tres
chocolates



6 cm

120 gr

30'

16

39x37x8

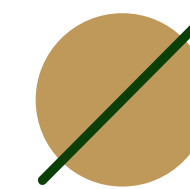
23

138

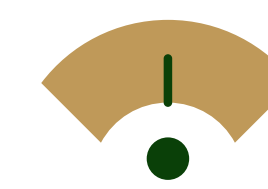


101147

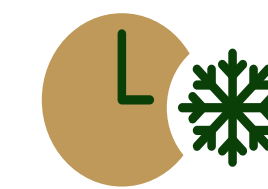
Cuatro
texturas



6 cm



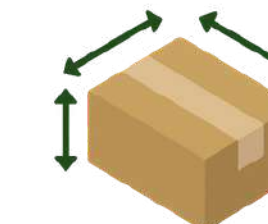
140 gr



30'



16



39x37x8



23

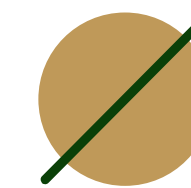


138

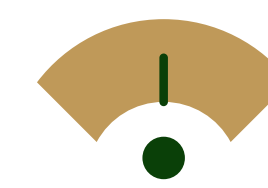


101155

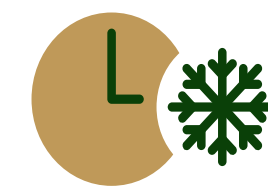
Merengue y
Limón



7.8 cm



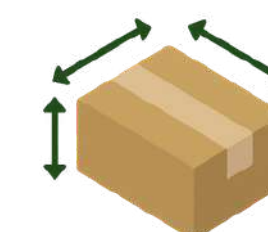
100 gr



30'



16



39x37x8



23

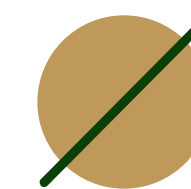


138

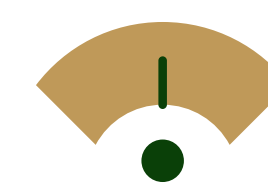


100139

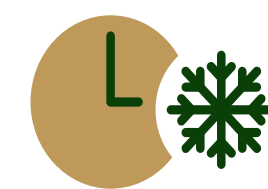
Croissant
Manzana



8.5 cm



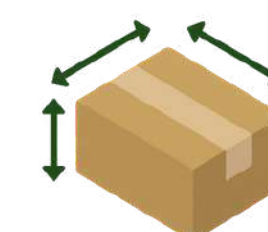
165 gr



30'



16



39x37x8



23

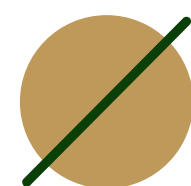


138

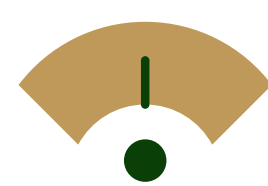


1001144

Bombón
Roché



6 cm



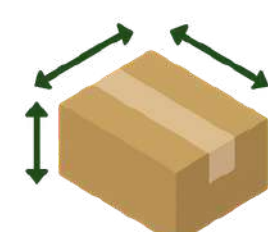
100 gr



30'



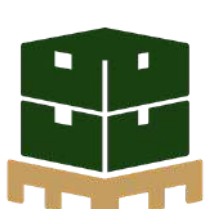
16



39x37x8



23



138



1001140

San Marcos

8 cm

160 gr

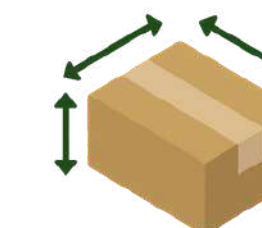
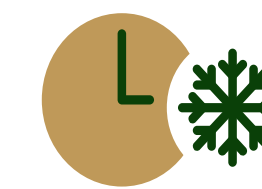
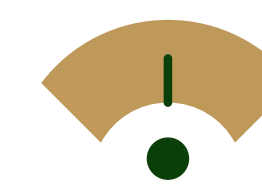
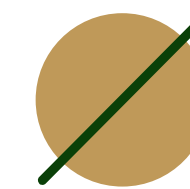
30'

16

39x37x8

23

138



1001141

Selva Negra

8 cm

170 gr

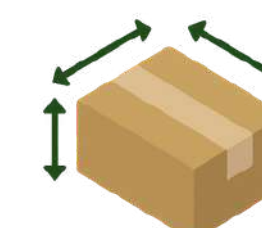
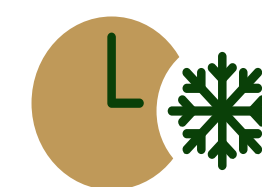
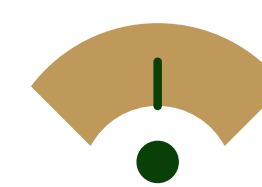
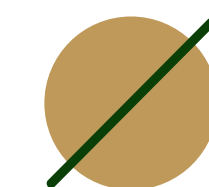
30'

16

39x37x8

23

138



1001139

Red Velvet

8 cm

140 gr

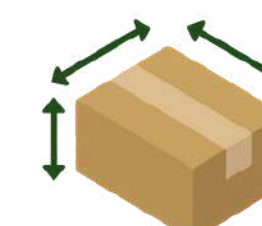
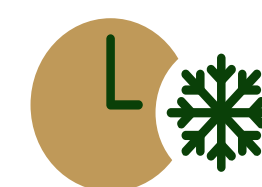
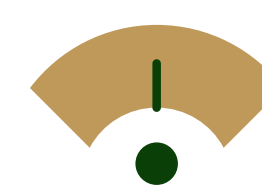
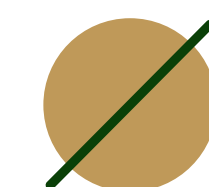
30'

16

39x37x8

23

138



1001157

Queso
cremoso
pistacho

8 cm

180 gr

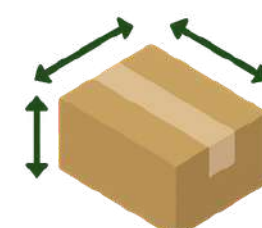
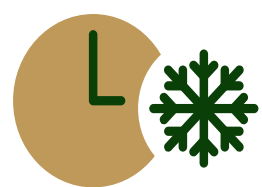
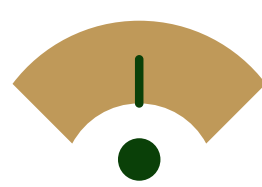
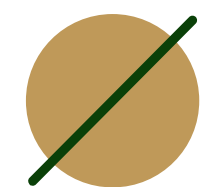
30'

16

39x37x8

23

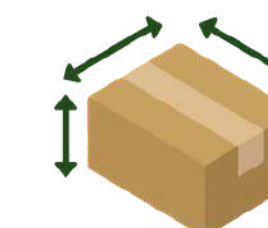
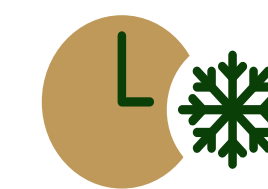
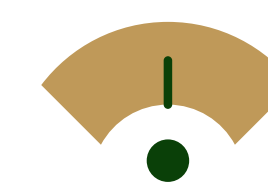
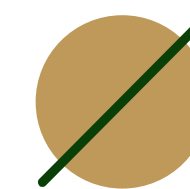
138





1001161

Queso
cremoso
spéculoos



8 cm

180 gr

30'

16

39x37x8

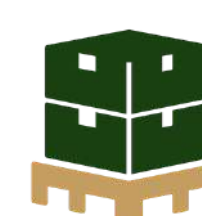
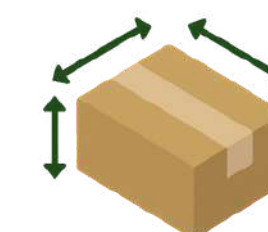
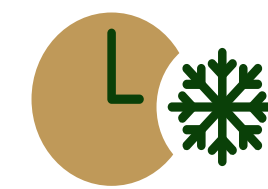
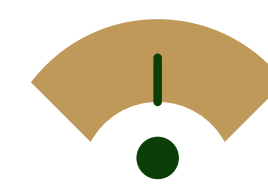
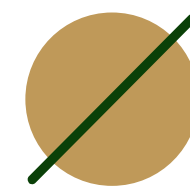
23

138



100165

Cookies
Monsters



8 cm

115 gr

30'

16

39x37x8

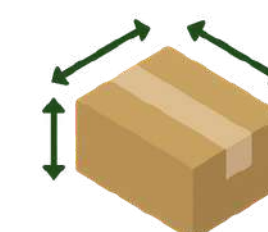
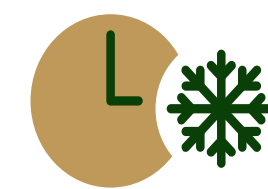
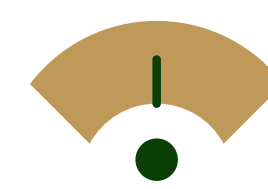
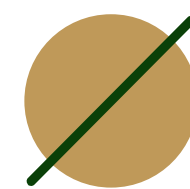
23

138



100168

Vasito
nutella



8 cm

150 gr

30'

20

60x40x10

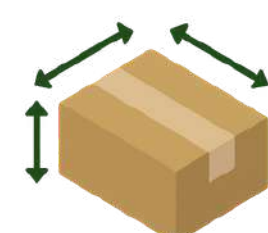
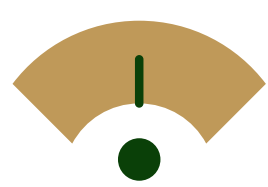
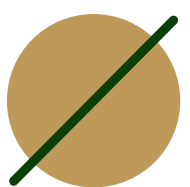
18

144



1001128

Vasito
Tiramisú



8 cm

165 gr

30'

20

60x40x10

18

144



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

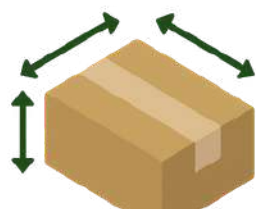
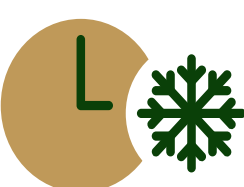
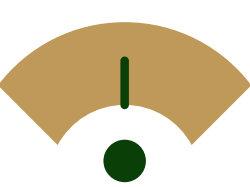
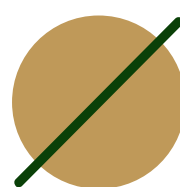
60'

4

39x37x8

23

138



1201037

Tarta Cheesecake Grande

16 cm

650 gr

6

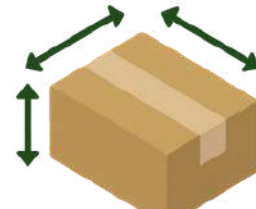
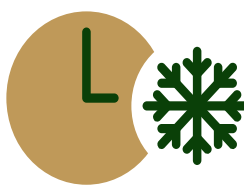
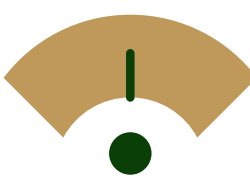
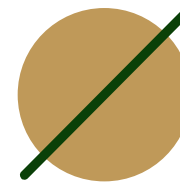
60'

4

22x42x13

15

105



1201040

Tarta Cheesecake Pistacho

12 cm

420 gr

6

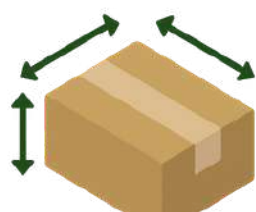
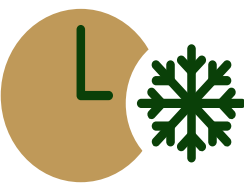
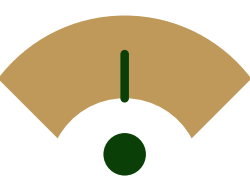
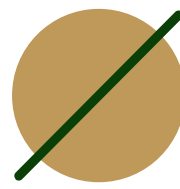
60'

4

39x37x8

23

138



1201033

Tarta Cheesecake Pistacho Grande

16 cm

700 gr

6

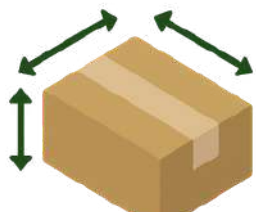
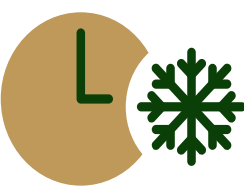
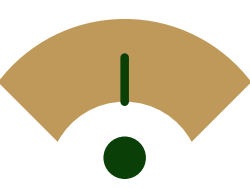
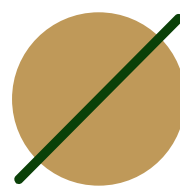
60'

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



1201051	Tarta Cheesecake Chocolate	16 cm	650 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

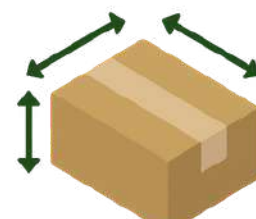
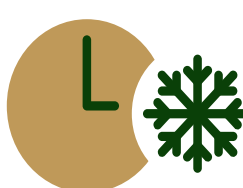
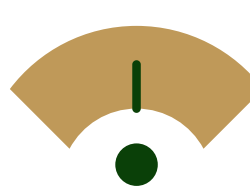
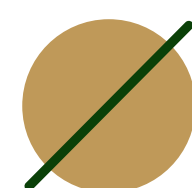
30'

8

25x39x16

12

108



1204046

Postre
Bombón
Roché

8 cm

320 gr

2

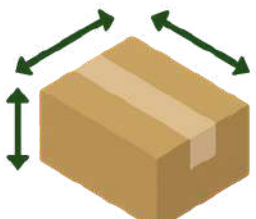
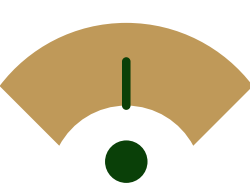
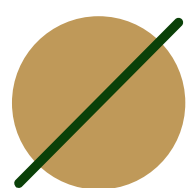
30'

8

25x39x16

12

108



1204048

Postre
San Marcos

8 cm

280 gr

2

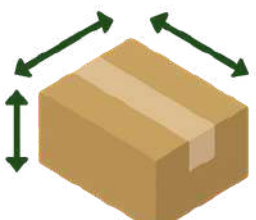
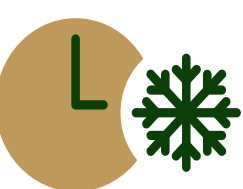
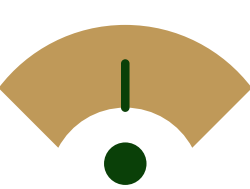
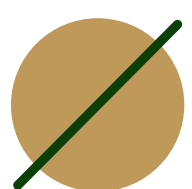
30'

8

25x39x16

12

108



1204050

Postre
Selva Negra

8 cm

280 gr

2

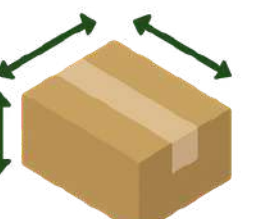
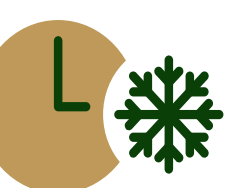
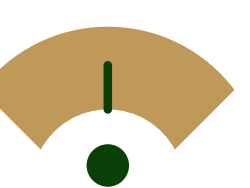
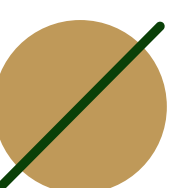
30'

8

25x39x16

12

108



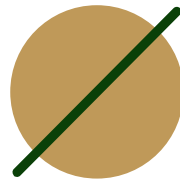


1204025	Postre Red Velvet	8 cm	300 gr	2	30'	8	25x39x16	12	108
1204036	Postre Queso Cremoso	8 cm	300 gr	2	30'	8	25x39x16	12	108
1201045	Postre Cheesecake Pistacho	8 cm	320 gr	2	30'	8	25x39x16	12	108
1201047	Postre Cheesecake Speculoos	8 cm	320 gr	2	30'	8	25x39x16	12	108

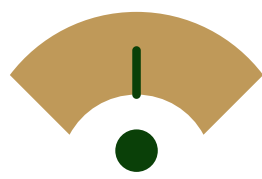


1204058

Postre
Chocolate
Dubai



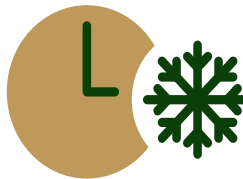
8 cm



280 gr



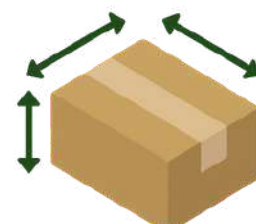
2



30'



8



25x39x16



12



108



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



1202019	NY Roll Oreo	8 cm	220 gr	2	30'	8	25x39x16	12	108



1202017	NY Roll Speculoos	8 cm	220 gr	2	30'	8	25x39x16	12	108

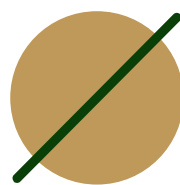


1202008	NY Roll Pistacho	8 cm	220 gr	2	30'	8	25x39x16	12	108

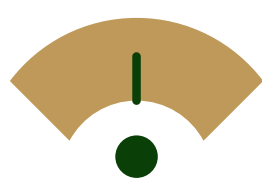


1202006

NY Roll
Choco
Avellanas



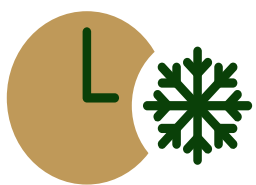
8 cm



220 gr



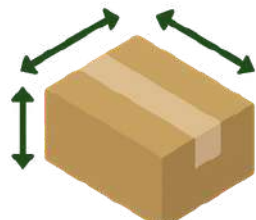
2



30'



8



25x39x16



12



108



REPOSTERÍA

PASTAS | GALLETAS

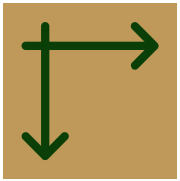
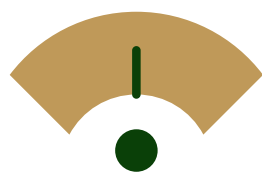
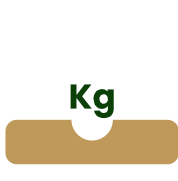
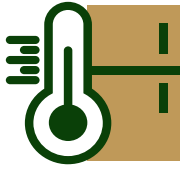
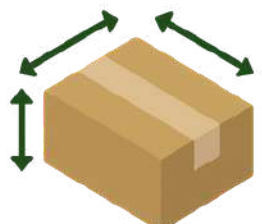
Descubre nuestros productos de alta confitería. Delicada repostería elaborada con ingredientes naturales. Recetas clásicas donde las pastas de té y las galletas de mantequilla se convierten en las protagonistas de las sobremesas. Deliciosa pasta de galletas con rellenos de sabores clásicos y otros adaptados 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	20°	27x24x8	23	276	PRODUCTO SECO Solo disp. en CAM ★★★★★
100501	Pastas de Té Dulce de leche	7x2,5 cm	30 gr	1 Kg	20°	27x24x8	23	276	PRODUCTO SECO Solo disp. en CAM ★★★★★
100502	Pastas de Té Frambuesa	5x5 cm	30 gr	1 Kg	20°	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	20°	27x24x8	23	276	PRODUCTO SECO Solo disp. en CAM ★★★★★



100505

Pastas de Té
Praliné

5x5 cm

30 gr

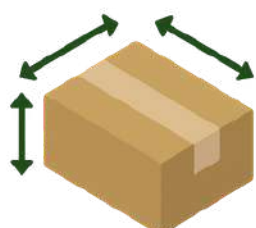
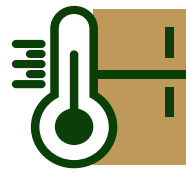
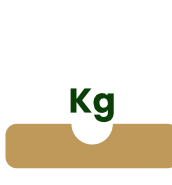
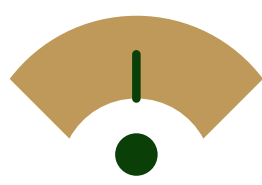
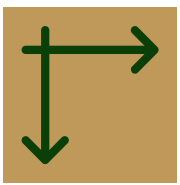
1 Kg

20°

27x24x8

23

276



PRODUCTO SECO
Solo disp. en
CAM
★★★★★



100534

Pastas de Té
Pistacho

7x2,5 cm

30 gr

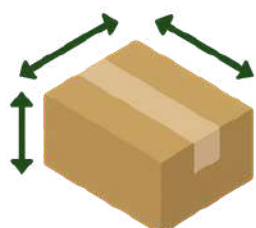
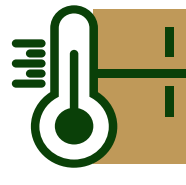
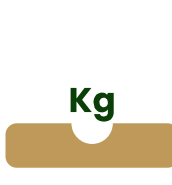
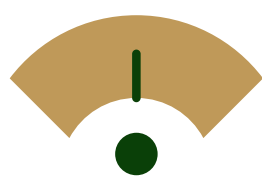
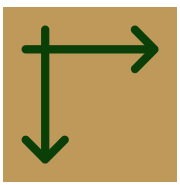
1 Kg

20°

27x24x8

23

276



PRODUCTO SECO
Solo disp. en
CAM
★★★★★



100535

Pastas de Té
Lotus

5x5 cm

30 gr

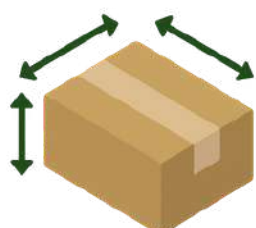
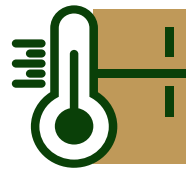
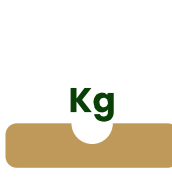
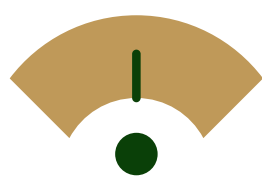
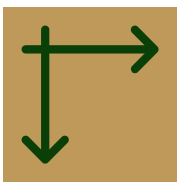
1 Kg

20°

27x24x8

23

276



PRODUCTO SECO
Solo disp. en
CAM
★★★★★



100511	Tejas	7x7 cm	11 gr	1 Kg	20°	27x24x8	23	276	PRODUCTO SECO Solo disp. en CAM ★★★★★
1207003	Tejas blister	20x5 cm	225 gr	1,8 Kg	20°				PRODUCTO SECO Solo disp. en CAM ★★★★★
100509	Florentinas	7x7 cm	25 gr	1 Kg	20°	27x24x8	23	276	PRODUCTO SECO Solo disp. en CAM ★★★★★
1207002	Florentinas Blister	20x 5 cm	225 gr	1,8 Kg	20°	60x40x10	18	144	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	20°	45	60x40x5	20	160

PRODUCTO SECO
Solo disp. en
CAM
★★★★★



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



501005

Bizcocho
Limón Glasse



501006

Bizcocho
Naranja Dulce



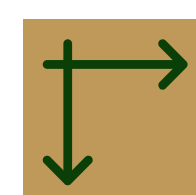
501006

Bizcocho
Zanahoria

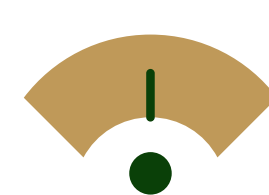


501007

Bizcocho
Nueces y Canela 0 azúcares



17 x 8,5
cm



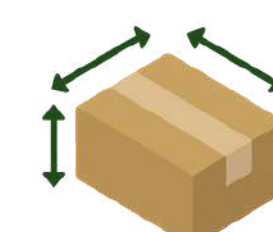
400 gr



30'



8



39x37x8



23



138



501183

Croissant
Clásico de
Mantequilla



501195

Croissant
Relleno de
Almendra



501185

Croissant
Relleno de
Chocolate



501201

Croissant
Relleno de
Lotus



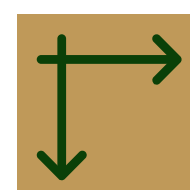
501184

Croissant
Relleno de
Dulce de leche

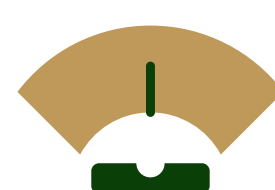


501202

Croissant
Relleno de
Pistacho



10 cm



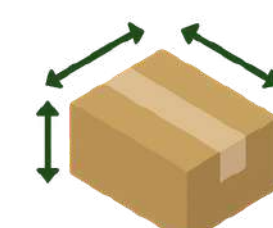
120 gr



15'



18



60x40x10



20



80



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 Roll Oreo



501160

NY Crema de Avellana



501130

NY Choco Avellanas



501129

NY Pistacho



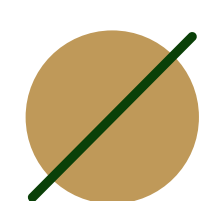
501144

NY Roll Lotus

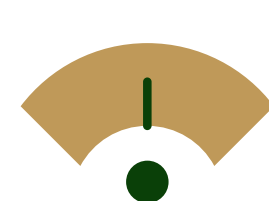


501091

Roll de Canela



8 cm



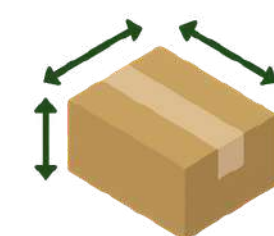
110 gr



30'



8



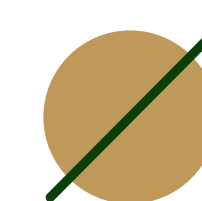
30x40x10



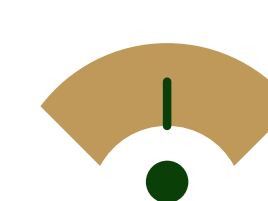
20



160



9,5 cm



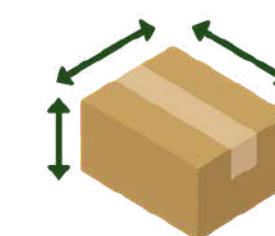
100 gr



15'



6



39x37x8



23



138



Palmeras



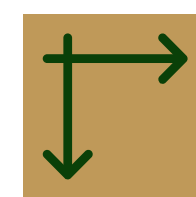
501104

Palmera
Chocolate

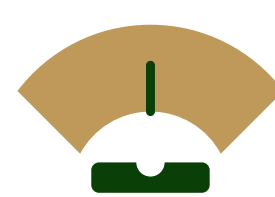


501199

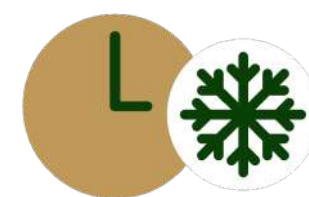
Palmera
Chocolate
Dubai



14x10
cm



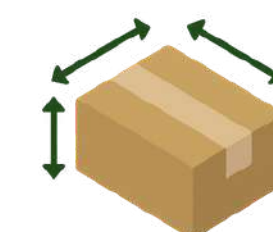
175gr



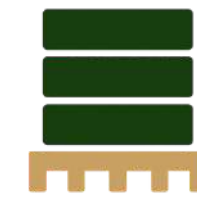
15'



6



39x37x8



23



138



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



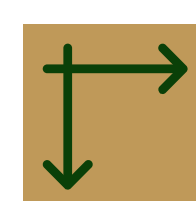
501210

Palmerita Fresa

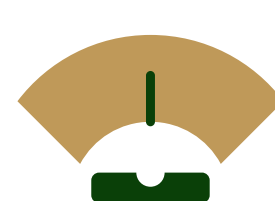


501220

Palmerita Melocotón



7,5x5
cm



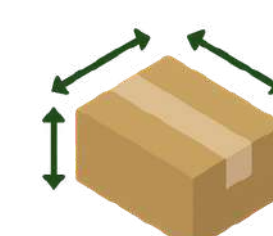
47-53 gr



15'



48



39x37x8



33



132



501120

Minicroissant
Chocolate



501121

Minicroissant
Crocanti



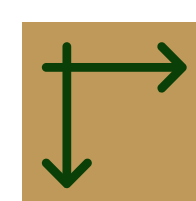
501122

Minicroissant
Lotus

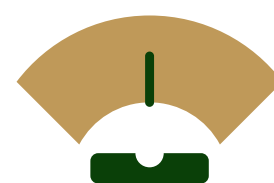


501136

Mini Croissant
Chocolate Blanco



6,6 cm



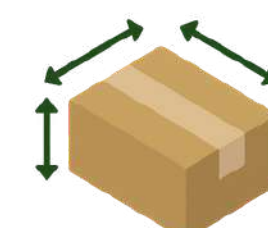
45 gr



15'



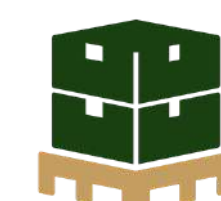
50



39x37x8



33

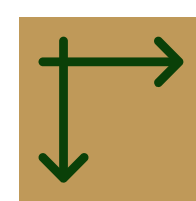


132

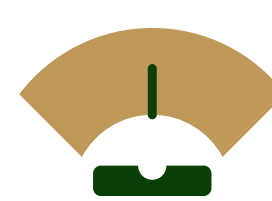


501123

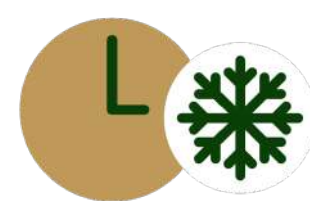
Mini Croissant Miel



6,6 cm



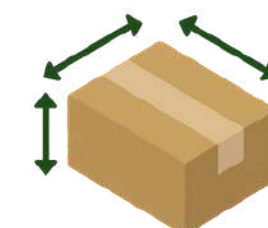
40 gr



15'



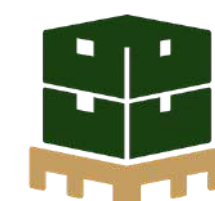
50



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 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



704081

Atún y Pisto



704066

Jamón ibérico



704068

Pollo criollo



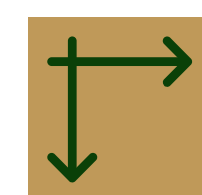
704070

Setas y trufas

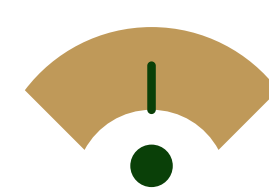


704076

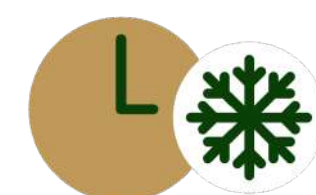
Ternera suave



10 cm



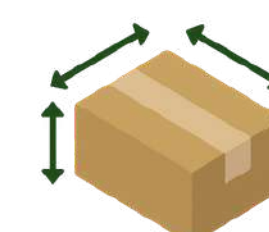
100 gr



20'



24



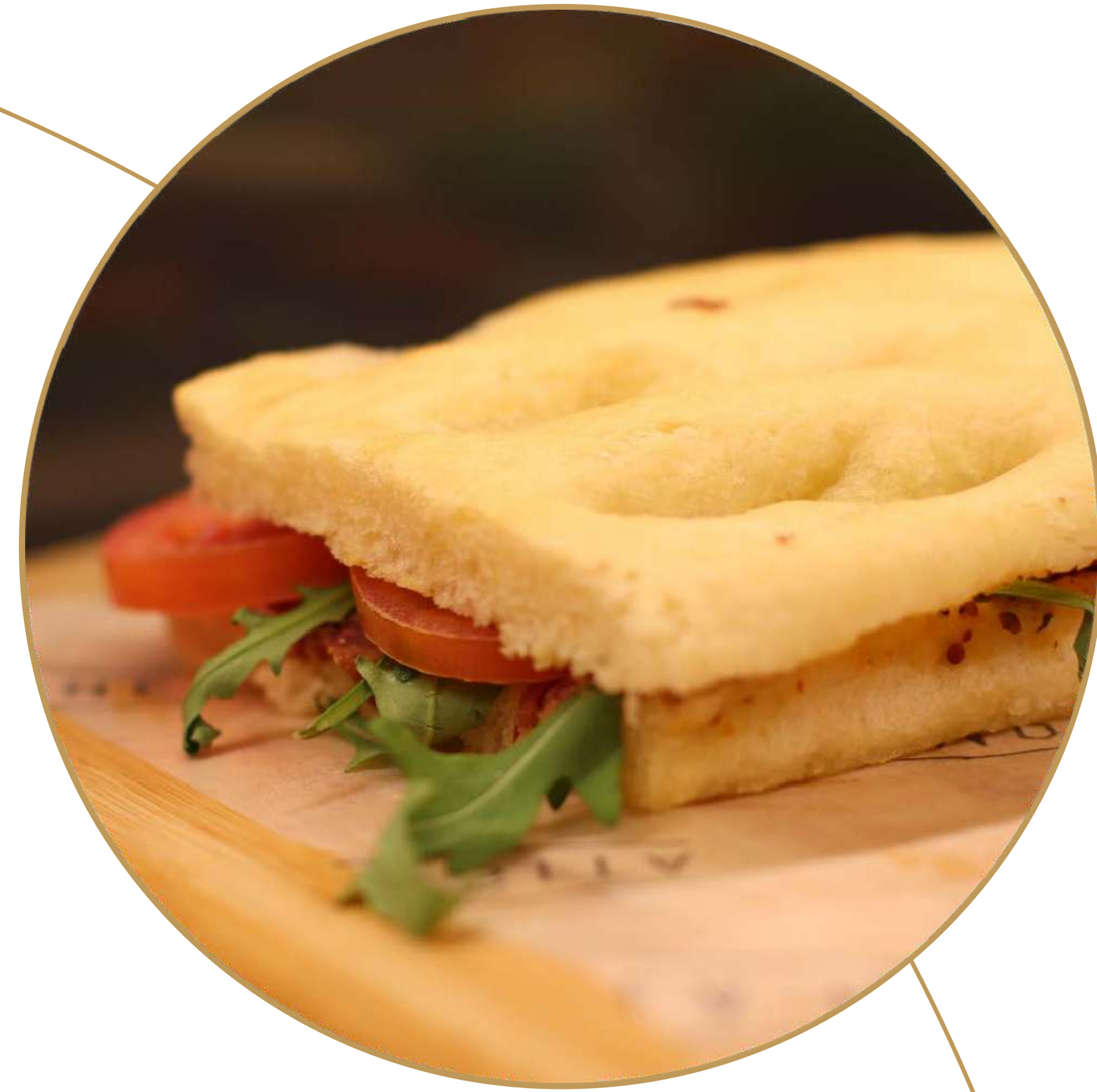
39x37x8



23



138



En esta categoría podrás encontrar nuestras últimas innovaciones en salados.

Varios



701026

Egg Sándwich



701027

Bocadillo Nórdico



702034

Bocatin Sobrasada



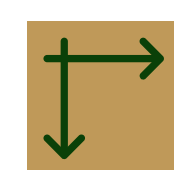
711009

Focaccia Mortadela

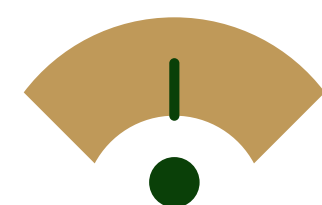


711010

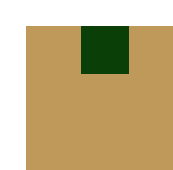
Focaccia Caprese



10cm



250 gr



9



6x12



501175	Almojábana	10 cm	80 gr	60'	40	25x39x16	12	108
501177	Pan de Bono	10 cm	80 gr	60'	40	25x39x16	12	108
501178	Buñuelo	10 cm	75 gr	60'	30	25x39x16	12	108
501179	Palito de Queso	10 cm	120 gr	60'	20	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



100314

Baileys



100315

Cabello de ángel



100316

Café



100322

Crema de
avellana blanca



100323

Limón



100325

Turrón



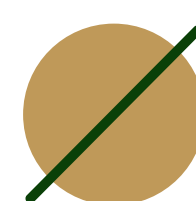
100353

Spéculoos



100354

Black Cookie



3-4 cm

Kg

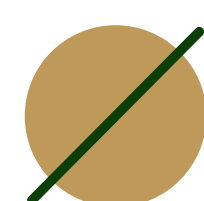
1 Kg

6x12



100356

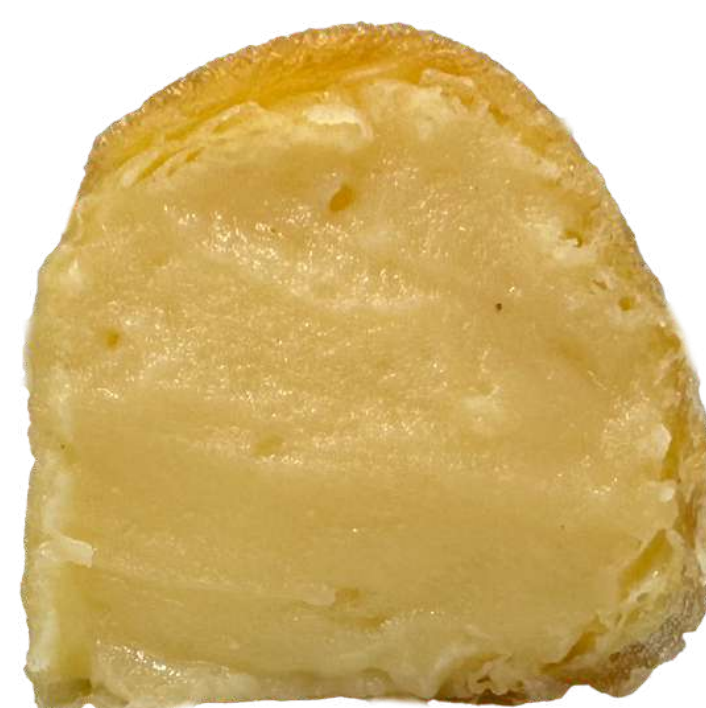
Nata



Kg

3-4 cm

2 Kg



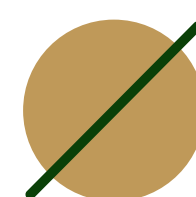
100357

Crema



100358

Chocolate



Kg

3-4 cm

2.5Kg

6x12

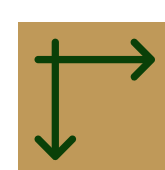


Halloween

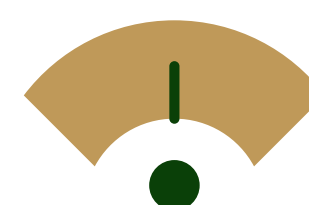


100383

Cookies de Halloween



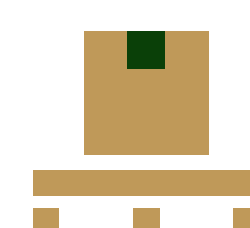
10 cm



50 gr



15



8X12



Huesos de santo



100328

Huesos de santo
Chocolate



100329

Huesos de santo
Frambuesa



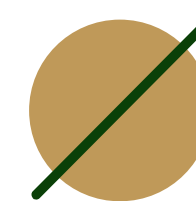
100330

Huesos de santo
Limón



100330

Huesos de santo
Yema



5 cm

Kg



1 Kg



DE TEMPORADA NAVIDAD

PANETTONES | PASTAS | ROSCONES

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



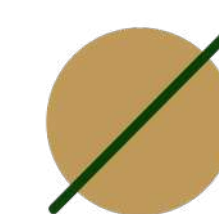
Elaborados con masa madre e ingredientes de primera calidad como chocolate Belga o nueves de California, que como resultado confieren una textura esponjosa y delicada.

Panettones

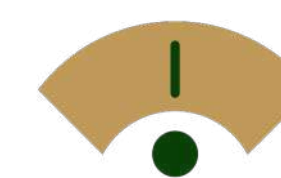


1202031

Mini Panettone
Chocolate



8 cm



60 gr



30'



15



8x12



100434

Panettone Chocolate



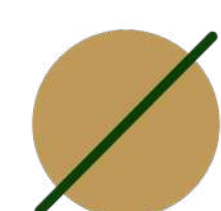
100435

Panettone Fruta Escarchada

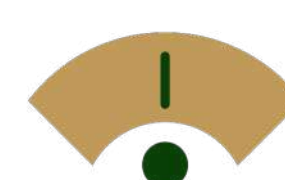


100436

Panettone Nueces y Pasas



17 cm



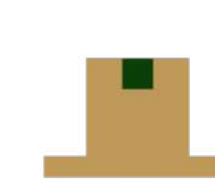
500 gr



30'



8



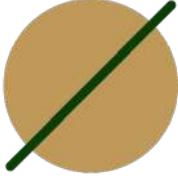
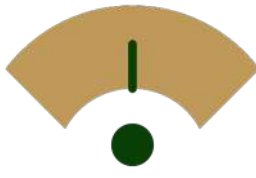
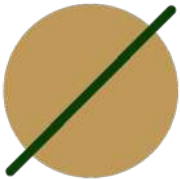
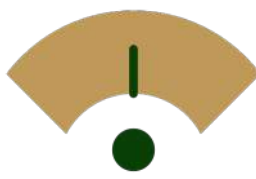
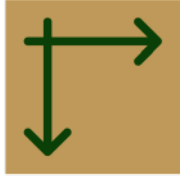
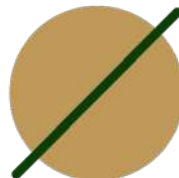
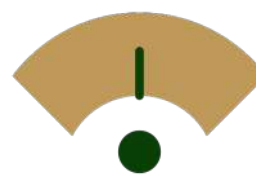
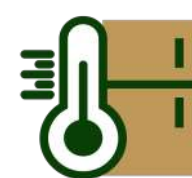
4x8



Polvorones, mantecados y mazapanes tradicionales elaborados con ingredientes naturales.

Pastas



							PRODUCTO SECO Solo disp. en CAM 
100489	Polvorón	6 cm	20 gr	20°	4 Kg	8x16	
							PRODUCTO SECO Solo disp. en CAM 
100488	Mantecado	4 cm	15 gr	20°	4 kg	8x16	
							PRODUCTO SECO Solo disp. en CAM 
100463	Mazapán	4,5x4,5 cm		20°	300 gr	8x16	
							
1207011	Galleta Mantequilla Navideña blister	8 cm	20 gr	20°	6 kg	12x8	
1207012	Galleta Mantequilla Navideña	8 cm	50 gr	20°	8 kg	60	



Masa madre abriocheda, 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.

Roscónes



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

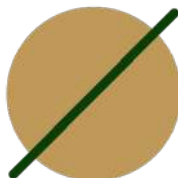
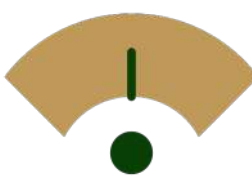


100444	Mini Roscón sin relleno	8,5 cm	63 gr	1	15'	16	6x12

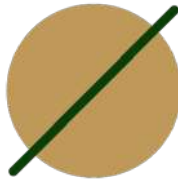
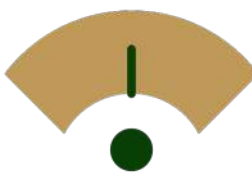
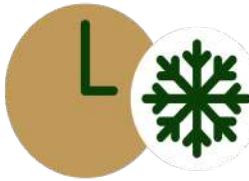
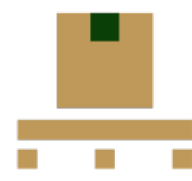


100441	Mini Roscón Nata	8,5 cm	120 gr	1	15'	12	6x12

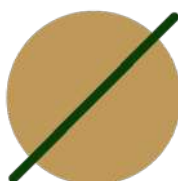
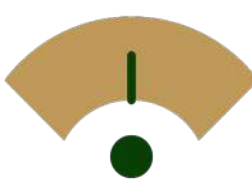


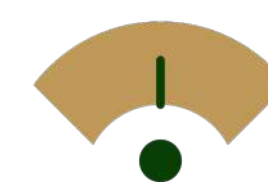
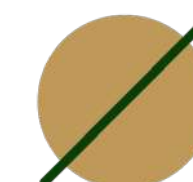
							
100421	Roscón Sin 1/4	17 cm	250 gr	4	30'	12	4x16
100411	Roscón Sin 1/2	23-25 cm	500 gr	6	30'	3	4x16
100423	Roscón Sin Kilo	35x25 cm	1000 gr	12	30'	1	4x16



							
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



PV Gourmet

pedidos@pvgourmet.com

609 914880 | www.pvgourmet.com