

POLVILLO®

2017

i Pasión por el Pan!



Panaderos
desde 1.941

Recetas
tradicionales



Harinas de
primera calidad

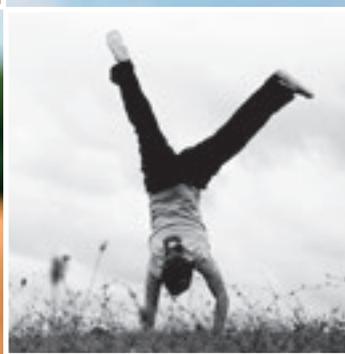
¡ Pasión por el Pan !

Utilizamos
masas madres

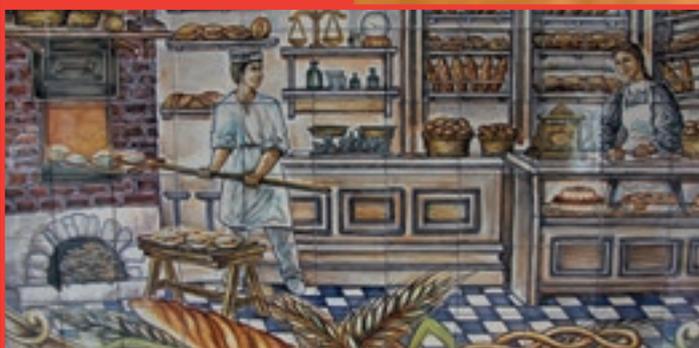


**Panaderos
de Garantía**

Contamos
con la mayor
variedad de
panes en el
mercado.



Procesos de
elaboración
lentos



Polvillo te cuida



CATÁLOGO DE PRODUCTOS



Elaborado por 19876/I

PRESENTACIÓN

Gracias a nuestro amplio catálogo, nuestros productos intentan cubrir todas las necesidades de nuestros más exigentes clientes, aportando un valor añadido a sus organizaciones, que les permita crecer y mejorar sabiendo que tienen entre sus manos un producto de total confianza.

QUIENES SOMOS

La empresa tradicional Polvillo se fundó en 1941, en Salteras (Sevilla) por el maestro panadero D. Fernando Polvillo García.

En 1987 D. Fernando Polvillo Palomo crea el Grupo de Empresas POLVILLO, una de las firmas españolas más importantes y dinámicas del sur de España, especializadas en la producción y comercialización de productos precocidos y congelados de panadería.

Actualmente, sigue siendo una empresa tradicional y familiar, regentándola la 3ª generación de panaderos.

INSTALACIONES

POLVILLO cuenta con una planta de producción de las más modernas de Europa con 7 líneas de producción totalmente innovadoras, para la fabricación de especialidades regionales, nacionales e internacionales.

El centro logístico frigorífico de baja temperatura (-18°C) tiene capacidad para 2500 palets. Siendo esta infraestructura de las más modernas y totalmente dinámica, permite servir a nuestros clientes de manera eficiente y rápida 362 días al año.

Situada en Sevilla, comprende un Complejo Industrial propio de varias naves, con más de 33.000 m².





I + D + i

El continuo esfuerzo en inversión en I+D+i y el saber hacer de nuestros profesionales hace que esta empresa esté en un proceso continuo de cambio, llevándonos a un mayor conocimiento de las necesidades y exigencias de nuestros clientes

La constante investigación y desarrollo de nuevos procesos de fabricación hace que podamos mejorar la calidad y la variedad de los panes, así como nuevas recetas mediante nuestro departamento de taller de innovación.

EQUIPO TÉCNICO Y HUMANO A SU SERVICIO

Actualmente POLVILLO cuenta con más de 100 empleados divididos en departamentos de producción, distribución y administración.

El departamento de producción cuenta con encargados, jefe de calidad, responsable de líneas de producción, especialistas, amasadores de alta cualificación y experiencia. El equipo de ventas está compuesto por jefa

de ventas de grandes cuentas para todo el territorio nacional, jefe regional en Andalucía, responsable de ventas a minoristas, etc.

La distribución en POLVILLO cuenta con 3 camiones de frío, 35 furgonetas congeladoras y 5 vehículos de distribución rápida.

El departamento de Administración se encarga de la recepción, control y organización de los pedidos, así como las labores propias como facturación y contabilidad.

CALIDAD COMO ESTANTARTE

POLVILLO siempre ha apostado por la calidad en su servicio. En el año 2004 se crea el Departamento de Calidad, y dos años más tarde obtenemos el certificado de calidad ISO 9001 por el prestigioso gabinete de Bureau Veritas. Nuestro Departamento de Calidad controla todos los procesos de producción, verificando el cumplimiento de los más altos requisitos de higiene y seguridad alimentaria según el esquema APPCC (Análisis de Puntos de Control Críticos) base de la norma ISO 9001.





Panes de Salud

Polvillo te cuida



POLVILLO

Panvillo Cardio 



Ref. 325

						
110x130x35 mm.	30 uds.	64 caj.	90 grs.	10-12 min.	185 °C	5 min.

Elaborado con harina de trigo y centeno, salvado de avena, mijo, semillas de lino, girasol, sésamo y masa madre de centeno.

20% menos de calorías, reducido en sal, alto contenido en fibra multicereal. Bajo índice glucémico.

Panvillo Quinoa



Ref. 333

						
110x130x35 mm.	30 uds.	64 caj.	90 grs.	10-12 min.	185 °C	5 min.

Elaborado con harina de trigo, semillas de quinoa roja y negra, masa madre y miel de flores.

Superalimento milenario. Ayuda a regular el colesterol. Bajo índice glucémico. Buen complemento para dietas veganas.

Chapata 5 Cereales *de Polvillo*



Ref. 308

						
290x90x50 mm.	25 uds.	28 caj.	300 grs.	45 min.	195 °C	10 - 12 min.

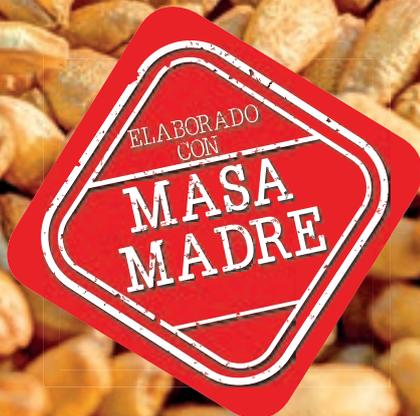
Elaborado con harina de trigo, semillas de trigo sarraceno, mijo, linaza, girasol y sésamo.

Rico en fibras y vitaminas, alto contenido en fibras y minerales. Favorece el rendimiento muscular.



Panes de Salud

Polvillo te cuida



POLVILLO

Panvillo Pasas y Nueces



Ref. 279

165x65x45 mm.	30 uds.	64 caj.	95 grs.	30 min.	185 °C	5 min.

Elaborado con harina de trigo, harina de centeno, nueces trituradas y pasas sultanas.

Gran fuente de energía. Apropiado para niños por su sabor semidulce y para deportistas por su gran aporte energético.

Panvillo Verde



Ref. 108

160x65x40 mm.	30 uds.	64 caj.	95 grs.	30 min.	185 °C	5 min.

Elaborado con harina de trigo, avena, centeno y harina de leguminosas y verdura.

Alto contenido en fibras y antioxidantes, regulador del tránsito intestinal. Aconsejable para que ayuden a las dietas ricas en fibras y evitar el estreñimiento. Gran poder laxante y depurativo.

Panvillo Integral



Ref. 269

165x65x45 mm.	65 uds.	42 caj.	95 grs.	30 min.	185 °C	5 min.

Elaborado con harina de trigo, salvado y harina de centeno integral.

Efecto saciante y especial para dietas de adelgazamiento.



Panes de Salud

Polvillo te cuida



POLVILLO

Panvillo Lino



Ref. 319

					°C		
160x65x50 mm.	30 uds.	64 caj.	95 grs.	30 min.	185 °C		5 min.

Elaborado con harina de trigo, avena, centeno integral y semillas de lino.

Previene el estreñimiento crónico, fomentan la salud cardiaca, reducen las inflamaciones, mejoran el funcionamiento del sistema nervioso, alivian la falta de atención, mejoran la calidad del sueño.

Panvillo Soja



Ref. 342

					°C		
165x65x45 mm.	45 uds.	42 caj.	95 grs.	30 min.	185 °C		5 min.

Elaborado con harina de trigo, harina de soja, harina de centeno integral y semillas de soja triturada.

Buena fuente de vitaminas, minerales y fibra. Aconsejable para ayudar a la reducción de enfermedades cardiovasculares y de osteoporosis, regula el equilibrio hormonal de la mujer y favorece la sensación de saciedad.

Panvillo Sin Sal



Ref. 292

					°C		
175x90x40 mm.	30 uds.	64 caj.	115 grs.	12-16 min.	185 °C		10-15 min.

Elaborado con harina de trigo y centeno.

Disminuye el aporte de sal a la dieta. Recomendado para personas con hipertensión y dietas bajas en sal.



Panes de Salud

Polvillo te cuida



POLVILLO

Panvillo Avena



Ref. 298

165x65x45 mm.	30 uds.	64 caj.	95 grs.	30 min.	185 °C	5 min.

Elaborado con harina de trigo, harina de avena, copos de avena y salvado de avena.

Gran fuente de energía, además de actuar como regulador intestinal y del colesterol. Aconsejable para diabéticos no insulínicos, así como para el embarazo, favoreciendo la producción de leche materna y gran aporte de vitaminas y minerales a la misma.

Panvillo Centeno



Ref. 252

165x65x45 mm.	30 uds.	64 caj.	95 grs.	30 min.	185 °C	5 min.

Elaborado con harina de trigo, harina de centeno, y harina de centeno integral.

Ayuda a mejorar la circulación sanguínea y Favorece el tránsito intestinal.

Panvillo 5 Cereales



Ref. 277

160x65x45 mm.	30 uds.	64 caj.	95 grs.	30 min.	185 °C	5 min.

Elaborado con harina de trigo, semillas de trigo sarraceno, mijo, linaza, girasol y sésamo.

Rico en fibras y vitaminas, alto contenido en fibras y minerales. Favorece el rendimiento muscular.

PANES ECOLÓGICOS

de Polvillo®



ELABORADO
CON

MASA
MADRE

POLVILLO

100% NATURAL

CAMPESINO
ecológico

de Espelta



Panvillo Espelta



Ref.
309

175x65x45 mm.	30 uds.	64 caj.	95 grs.	30 min.	185 °C	5 min.

Elaborado con harina de espelta ecológica y harina de trigo ecológico.

Disminuye la presión arterial y ayuda a mejorar el sistema inmunológico y mejora la circulación sanguínea.

100% NATURAL

PAN
ecológico
integral

con 4 Semillas



Panvillo Integral 4 Semillas



Ref.
315

180x60x45 mm.	30 uds.	64 caj.	95 grs.	30 min.	185 °C	5 min.

Elaborado con harina de trigo ecológico, semillas ecológicas de girasol, sésamo, linaza y mijo.

Importante aporte de fibras, vitaminas y minerales, regula el tránsito intestinal, ayuda a disminuir el colesterol. Aconsejable para dietas hipocalóricas y con bajo índice glucémico.

Barras y Andaluzas

de Polvillo[®]

Elaborado con harina de
trigo y masa madre.



Barra Parisiense *de Polvillo*



Ref.
134

545x80x45 mm.	18 uds.	28 caj.	400 grs.	45 min.	195 °C	12-15 min.

Barra Victoria *de Polvillo*



Ref.
295

355x80x45 mm.	26 uds.	28 caj.	265 grs.	40 min.	195 °C	10-12 min.

Viena Andaluza *de Polvillo*



Ref.
132

195x85x50 mm.	45 uds.	28 caj.	145 grs.	30 min.	190 °C	8-10 min.

Andaluza Gourmet *de Polvillo*



Ref.
303

190x80x50 mm.	50 uds.	28 caj.	120 grs.	10-15 min.	185 °C	8-10 min.

Mini Andaluza *de Polvillo*



Ref.
163

155x75x50 mm.	60 uds.	28 caj.	100 grs.	30 min.	190 °C	5-7 min.

Panes Artesanos de Polvillo®

Elaborado con harina de trigo, harina de centeno y masa madre.

Barra Campesina *de Polvillo*



Ref.
263

340x105x45 mm.	24 uds.	32 caj.	320 grs.	45 min.	190-195 °C	12-15 min.

Barrita Campesina *de Polvillo*



Ref.
264

225x70x40 mm.	45 uds.	28 caj.	140 grs.	35 min.	180 °C	5-7 min.

Viena Rústica *de Polvillo*



Ref.
261

170x75x45 mm.	50 uds.	28 caj.	135 grs.	35 min.	190 °C	8-10 min.



POLVILLO

Panvillo Tradicional



Ref.
296

185x65x45 mm.	65 uds.	28 caj.	95 grs.	30 min.	185 °C	5 min.

Viena Artesana de Polvillo



Ref.
127

190x105x45 mm.	45 uds.	28 caj.	135 grs.	35 min.	190 °C	8-10 min.

Mini Artesana de Polvillo



Ref.
267

160x100x45 mm.	65 uds.	28 caj.	95 grs.	30 min.	185 °C	5 min.

Artesano Restaurante de Polvillo



Ref.
200

125x60x40 mm.	70 uds.	42 caj.	65 grs.	20 min.	185 °C	3-5 min.

Artesanito de Polvillo



Ref.
162

130x55x40 mm.	110 uds.	42 caj.	45 grs.	20 min.	185 °C	3-5 min.

Artesanini de Polvillo



Ref.
306

125x50x40 mm.	140 uds.	42 caj.	35 grs.	15-18 min.	185 °C	3-5 min.

Baguettes y Derivadas

de Polvillo®

Elaborado con harina de trigo y masa madre.

ELABORADO
CON
**MASA
MADRE**

Pirulo *de Polvillo*



Ref.
103

180x55x35 mm.	80 uds.	32 caj.	80 grs.	25 min.	190 °C	5-7 min.

Baguette *de Polvillo*



Ref.
293

535x55x35 mm.	30 uds.	28 caj.	230 grs.	35 min.	190-195 °C	10-12 min.

Baguettina *de Polvillo*



Ref.
101

265x55x40 mm.	56 uds.	32 caj.	115 grs.	30 min.	185 °C	8-10 min.

Chatita *de Polvillo*



Ref.
161

135x55x45 mm.	100 uds.	32 caj.	60 grs.	30 min.	190 °C	5-7 min.

Panecillo *de Polvillo*



Ref.
104

110x55x45 mm.	140 uds.	32 caj.	50 grs.	15-18 min.	190-195 °C	5-7 min.

Viena Premiun *de Polvillo*



**NUEVO
PRODUCTO**

Ref.
329

190x75x55 mm.	50 uds.	28 caj.	110 grs.	5-10 min.	190-195 °C	5 min.

POLVILLO

MOLLETES

Mollete *de Polvillo*



Ref.
106

135x115x40 mm.	65 uds.	28 caj.	90 grs.	25 min.	185 °C	3-5 min.

Mollete Mediano *de Polvillo*



Ref.
375

100x75x35 mm.	50 uds.	64 caj.	50 grs.	20 min.	185 °C	3-4 min.

Molletito 30gr. *de Polvillo*



Ref.
297

85x75x35 mm.	85 uds.	64 caj.	30 grs.	25 min.	185 °C	3-5 min.

MOLLETES

de Polvillo[®]

Elaborado con
harina de trigo.

Integrales

de Polvillo®

Elaborado con harina de trigo, salvado y harina de centeno integral.

Bollo Integral *de Polvillo*



Ref. 207

165x100x50 mm.	25 uds.	64 caj.	155 grs.	40 min.	190-195 °C	8-10 min.

Andaluza Integral *de Polvillo*



Ref. 135

195x80x50 mm.	45 uds.	28 caj.	145 grs.	30 min.	190 °C	8-10 min.

Bocata Integral *de Polvillo*



Ref. 227

155x75x45 mm.	65 uds.	28 caj.	100 grs.	30 min.	190 °C	5-7 min.



Miniartesana Integral *de Polvillo*



Ref.
274

160x100x45 mm.	45 uds.	42 caj.	90 grs.	30 min.	185 °C	5-7 min.

Mollete Integral *de Polvillo*



Ref.
192

135x110x40 mm.	65 uds.	28 caj.	90 grs.	25 min.	185 °C	3-5 min.

Pirulo Integral *de Polvillo*



Ref.
109

180x55x35 mm.	80 uds.	32 caj.	80 grs.	25 min.	190 °C	5-7 min.

Integrales

POLVILLO

Chapata Integral *de Polvillo*



Ref.
112

160x75x45 mm.	40 uds.	42 caj.	100 grs.	30 min.	185 °C	3-5 min.

Baguettina Integral *de Polvillo*



Ref.
110

265x55x40 mm.	56 uds.	32 caj.	115 grs.	30 min.	185 °C	8-10 min.

Panes Rústicos *de Polvillo*[®]

Elaborado con harina de trigo, harina de centeno y masa madre.



Romano Mediano *de Polvillo*



Ref.
332

215x110x40 mm.	40 uds.	28 caj.	200 grs.	30 min.	185 °C	8 min.

Pan Moreno *de Polvillo*



Ref.
324

175x165x55 mm.	9 uds.	64 caj.	360 grs.	45 min.	185 °C	10-15 min.

Elaborado con harina de trigo y harina morena de trigo.

Pan Cartujano *de Polvillo*



Ref.
244

255x110x55 mm.	25 uds.	32 caj.	320 grs.	50 min.	195 °C	12-15 min.

Pan 1/2 kilo *de Polvillo*



Ref. 222

230x55x110 mm.	20 uds.	28 caj.	350 grs.	45 min.	185 °C	12min.

Panes Rústicos

POLVILLO

Pan 1 kilo *de Polvillo*



Ref. 291

285x250x60mm.	5 uds.	42 caj.	1.100 grs.	60 min.	195 °C	15-18 min.

Pan Payés *de Polvillo*



Ref. 313

175x150x55 mm.	6 uds.	64 caj.	300 grs.	45 min.	195 °C	12-15 min.

Panes Rústicos

POLVILLO

Candeal *de Polvillo*



Ref. 215

200x180x50mm.	24 uds.	32 caj.	375 grs.	50 min.	195 °C	12-15 min.

Especialidades Andaluzas de Polvillo®

Elaborado con harina
de trigo, harina de
centeno y masa madre.



Barra Picada *de Polvillo*



Ref.
124

355x85x45 mm.	30 uds.	32 caj.	310 grs.	45 min.	195 °C	12-15 min.

Pan Picado *de Polvillo*



Ref.
111

185x100x55 mm.	50 uds.	28 caj.	165 grs.	35 min.	190 °C	8-10 min.

Pichi *de Polvillo*



Ref.
114

155x95x45 mm.	40 uds.	32 caj.	150 grs.	35 min.	190 °C	8-10 min.

Barra Fabiola *de Polvillo*



Ref.
245

365x75x50 mm.	30 uds.	28 caj.	300 grs.	45 min.	195 °C	12-15 min.

Especialidades Andaluzas

POLVILLO

Telera Rústica *de Polvillo*



Ref.
318

310x120x65 mm.	15 uds.	42 caj.	380 grs.	30 min.	190 °C	12-15 min.

Mini Picado *de Polvillo*



Ref.
374

115x65x40 mm.	60 uds.	64 caj.	70 grs.	30 min.	190-195 °C	5-7 min.

Especialidades Andaluzas

POLVILLO

Telera Cordobesa *de Polvillo*



Ref.
312

200x95x60 mm.	50 uds.	28 caj.	165 grs.	40 min.	190-195 °C	8-10 min.

Bollos de Polvillo®

Elaborado con harina de trigo y harina de centeno.

ELABORADO
CON
**MASA
MADRE**

POLVILLO

Bollo *de Polvillo*



Ref.
206

165x100x50 mm.	50 uds.	28 caj.	165 grs.	40 min.	190-195 °C	8-10 min.

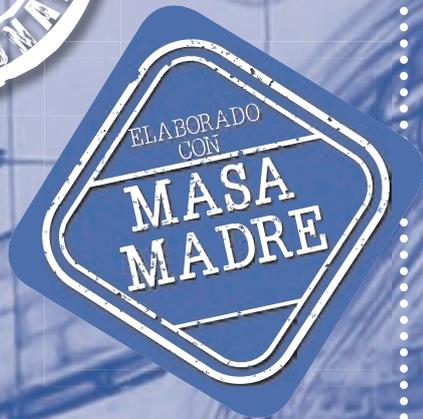
POLVILLO

Bollito Mediano *de Polvillo*



Ref.
225

150x90x45 mm.	65 uds.	28 caj.	120 grs.	35 min.	190 °C	8-10 min.



Recetas Tradicionales *de Polvillo*[®]

Elaborado con harina de trigo, harina de centeno y masa madre.

Barra Simpática *de Polvillo*



Ref.
307

390x85x50 mm.	25 uds.	28 caj.	250 grs.	35-40 min.	190-195 °C		12-15 min.

Barra Magna *de Polvillo*



Ref.
314

340x80x45 mm.	30 uds.	28 caj.	220 grs.	20-25 min.	185 °C		8-10 min.

Viena Antigua *de Polvillo*



Ref.
260

215x85x55 mm.	45 uds.	28 caj.	130 grs.	20 min.	180-200 °C		8-10 min.

Chata Gourmet *de Polvillo*



Ref.
102

160x80x45 mm.	50 uds.	32 caj.	120 grs.	10-12 min.	190-195 °C		8-10 min.

Baguettina Rústica *de Polvillo*



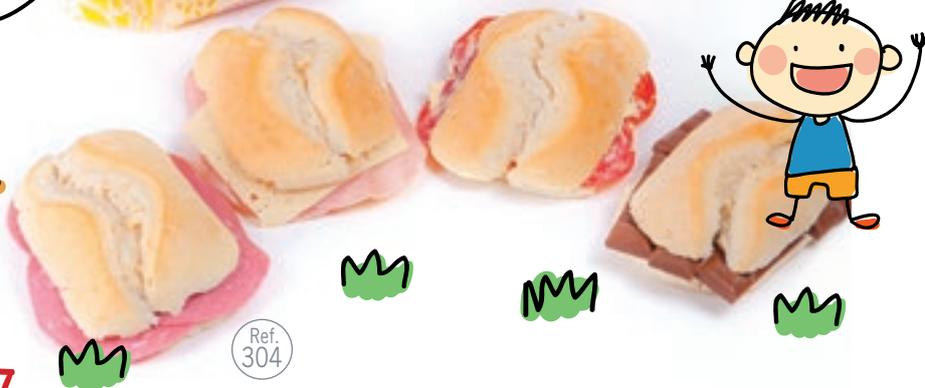
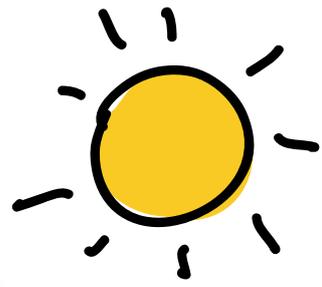
Ref.
105

260x50x65 mm.	50 uds.	32 caj.	150 grs.	30 min.	190-195 °C		8-10 min.

Panvillo® tierno

Pan especial para niños

→ ACONSEJADO PARA
DESAYUNOS Y
MERIENDAS



NUEVO

Elaborado con harina de
trigo y margarina vegetal.

Ref.
304

145x110x45 mm.	36 uds.	42 caj.	110 grs.	20 min.	185 °C	5 - 7 min.

¡muy tierno!

Novedades



Chapata Corazón *de Polvillo*

Pan especial para

*Bodas, Aniversarios
y San Valentín*



*Masa de auténtica
chapata con
formato exclusivo*

Elaborado con harina de
trigo y masa madre.

Ref.
300

						
115x70x35 mm.	50 uds.	64 caj.	60 grs.	7 - 10 min.	185 °C	3 - 5 min.

POLVILLO

Novedades



Mitos y Leyendas del pan

1. “El pan no engorda”

El pan no contribuye ni al sobrepeso ni a la obesidad en cantidades moderadas y dentro de una dieta variada.



2. “El pan blanco y el integral tienen un aporte calórico similar”

El pan blanco está compuesto de harina refinada y el integral sin refinar, por lo que su valor nutritivo es mayor, es más rico en fibra, vitaminas y minerales, pero su valor calórico es similar. El integral contiene 221 kc. por cada 100 grs. y el blanco 261 kc. por cada 100 grs.



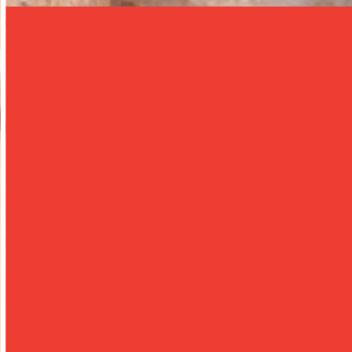
3. “La corteza aporta más calorías que la miga”

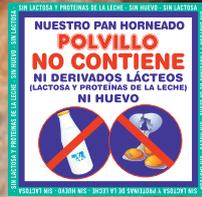
La corteza se deshidrata durante el horneado, mientras que la miga conserva el agua manteniendo así su aspecto más esponjoso.



4. “El pan tostado y los biscotes engordan más que el pan fresco”

Los panes tostados elaborados y los biscotes, presentan mayor aporte calórico que los frescos debido a las grasas y azúcares añadidos y a la cantidad de agua perdida en los procesos de tostado.





Panadería Polvillo



@PanPolvillo



polvillo.es



www.polvillo.es

FAPANYS, S.A. Avda. Santa Clara de Cuba, 2
41007 Sevilla. Spain. Tel. 0034 954 514 922

Direcciones de contacto:

lpolvillo@polvillo.es // mhurtado@polvillo.es