

Panaderos de Garantía





i Pasión por el Pan !



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 Artesanos de Polvillo®

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.

Viena Artesana de Polvillo

POLVILLO



Ref. 127

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

Artesanos

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.	80 uds.	42 caj.	65 grs.	20 min.	185 °C	3-5 min.

Artesanos

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.	30 grs.	15-18 min.	185 °C	3-5 min.

Panvillo®

Panes de Salud



POLVILLO

Panvillo Tradicional



Ref. 296

185x65x45 mm.	65 uds.	28 caj.	100 grs.	30 min.	185 °C	5 min.

Panvillo Verde



Ref. 108

160x65x40 mm.	30 uds.	64 caj.	100 grs.	30 min.	185 °C	5 min.

Panvillo Integral



Ref. 269

165x65x45 mm.	65 uds.	42 caj.	100 grs.	30 min.	185 °C	5 min.

Panvillo 5 Cereales



Ref.
277

160x65x45 mm.	30 uds.	64 caj.	100 grs.	30 min.	185 °C	5 min.

Panvillo Avena



Ref.
298

165x65x45 mm.	30 uds.	64 caj.	100 grs.	30 min.	185 °C	8-10 min.

Panvillo Soja



Ref.
342

165x65x45 mm.	50 uds.	42 caj.	100 grs.	30 min.	185 °C	5 min.

Panvillo Lino



Ref.
319

160x65x50 mm.	30 uds.	64 caj.	100 grs.	30 min.	185 °C	5 min.

Panvillo Sin Sal



Ref.
292

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

Panvillo Centeno



Ref.
252

165x65x45 mm.	30 uds.	64 caj.	100 grs.	30 min.	185 °C	5 min.

Panvillo Aceitunas



Ref.
281

165x65x45 mm.	30 uds.	64 caj.	100 grs.	30 min.	185 °C	5 min.

Panvillo Pasas y Nueces



Ref.
279

165x65x45 mm.	30 uds.	64 caj.	100 grs.	30 min.	185 °C	5 min.



PANES ECOLÓGICOS



Panvillo Espelta



Ref. 309

175x65x45 mm.	30 uds.	64 caj.	100 grs.	30 min.	185 °C	5 min.



Panvillo Integral
4 semillas



Ref. 315

180x45x60 mm.	30 uds.	64 caj.	100 grs.	30 min.	185 °C	5 min.

BARRAS Y ANDALUZAS de Polvillo®

Barra Parisiene 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.

Baguettes y Derivados de Polvillo®

Baguette Plus de Polvillo



Ref.
293

545x55x40 mm.	25 uds.	28 caj.	280 grs.	35 min.	195 °C	12-15 min.

Baguette de Polvillo



Ref.
119

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.

*Baguettes
y Derivados*

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.

POLVILLO

*Baguettes
y Derivados*

Pirulo de Polvillo



Ref.
103

180x55x35 mm.	80 uds.	32 caj.	80 grs.	25 min.	195 °C	5-7 min.

Integrales de Polvillo®



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.

POLVILLO

Pirulo Integral de Polvillo



Ref. 109

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

Integrales

Mollete Integral de Polvillo



Ref. 192

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

POLVILLO

Chapata Integral de Polvillo



Ref. 112

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

Integrales

Baguettina Integral de Polvillo



Ref. 110

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

POLVILLO

VOLAVILLAS

de Polvillo®

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.

Panes Rústicos de Polvillo®



Pan Moreno
Nuevo



Ref.
324

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

Pan 1/2 Kilo
de Polvillo



Ref.
222

230x110x55 mm	20 uds.	32 caj.	350 grs.	45 min.	185 °C	12min.

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

175x150x55mm.	6 uds.	64 caj.	300 grs.	45 min.	195 °C	12-15 min.

Pan Cartujano de Polvillo



Ref.
244

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

Candeal
de Polvillo



Ref.
215

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

Especialidades Andaluzas de Polvillo®



Barra Picada de Polvillo



Ref.
124

355x85x45 mm.	30 uds.	28 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.	55 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®

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.

POLVILLO

Recetas

Tradicionales

de Polvillo®

Barra Simpática de Polvillo



Ref.
307

390x85x50 mm.	25 uds.	28 caj.	230 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.

Baguetina Rústica de Polvillo



Ref.
105



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

Novedades POLVILLO

Chapata 5 Cereales de Polvillo





Ref.
308

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

Chocovillo de Polvillo



Ref.
316

						
130x65x45 mm.	50 uds.	64 caj.	70 grs.	10-15 min.	185 °C	5 - 7 min.



Consulte nuestro Catálogo de Bollería

Decálogo del buen pan

1. El pan nuestro de cada día es sinónimo de prosperidad y ventura.
2. Sustituir el pan por otros componentes en la dieta diaria es un error.
El pan es la estrella en la Dieta Mediterránea.
3. El pan ayuda a satisfacer las necesidades energéticas, proteicas y minerales.
4. El pan no engorda.
5. El pan es el alimento de más fácil obtención.
6. El pan se adapta a cualquier tipo de alimento.
7. El pan es incomparable por su sabor, olor, consistencia y aspecto agradable.
8. El pan orienta la nutrición hacia la satisfacción del gusto.
El consumo de pan no cansa.
9. El pan es signo de autenticidad.
10. PAN en la mitología, era el dios de los pastores y de los rebaños. Decíase de él que tenía el poder de otorgar todo lo que le pedían los hombres.



me gusta
el **PAN**

 pan
cada día

¡ Pasión por el Pan !



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 contacto: lpolvillo@polvillo.es (Nacional) // mhurtado@polvillo.es (Andalucía)