



Quienes somos:

El mundo de la panadería ha evolucionado desde sus inicios que al día de hoy se ha visto envuelta en muchos cambios e innovaciones.

No es un secreto que se debe mantener un concepto fresco y vanguardista para romper esquemas y destacar entre los demás. Bajo esta premisa nace la empresa GramoaGramo, enfocada en ofrecer productos con un concepto artesanal y diferente, sabores que destacan e ideas poco comunes.

Somos una empresa enfocada en el desarrollo, producción y distribución de panadería y pastelería artesanal totalmente personalizable. Poseemos fórmulas propias que nos permiten tener variedades de productos únicos para su empresa. Manteniendo la receta estándar, logramos un producto 100% constante y sin variaciones. Manejamos un concepto de precios enfocándonos en establecer una relación honesta con nuestros clientes.



Brioche

Pan aliñado de masa suave, con un porcentaje alto de margarina y huevo.



Artesanal

Pan de corteza con alto porcentaje de fermento.



Espinaca

Pan preparado con extracto de espinaca natural, llamativo en color y sabor.



Zanahoria

Pan preparado ralladura y extracto de zanahoria, con sabor concentrado.

A round loaf of vibrant red bread sits on a white cloth next to a small, shallow, woven basket. The bread has a slightly textured surface. The basket is made of light-colored wicker with a tight weave.

Remolacha

Pan preparado con extracto de remolacha, de sabor fuerte y dulce.

A round loaf of light brown bread sits on a white cloth next to a small, shallow, woven basket. The bread has a slightly textured surface with some darker spots. The basket is made of light-colored wicker with a tight weave.

Integral

Pan de harina 100% integral.



Multigranos

Pan que posee semillas de ajonjolí,
lino amarillo y marrón, mijo,
semillas de girasol y semillas de
amapola.

Presentación & despachos

- ° Realizamos despacho en su punto de venta.
- ° Nuestra presentación va en canastillas plásticas dejando un espacio considerable para evitar maltrato del pan.
- ° Despachamos desde 20 hasta un máximo de 50 panes por canasta. (puede variar según el tipo de pan)
- ° Los panes van empacados en bolsa para una mejor conservación. (mantener en un lugar seco, preferiblemente en tapper)
- ° Nuestros panes poseen una vida útil de 7 días si se conservan adecuadamente.
- ° Realizamos despachos en turno diurno.
- ° Los pedidos se deben realizar con mínimo 2 días de anticipación.
- ° Trabajamos de lunes a sábado.

Precios

Producto	Precio unitario 100gr	Precio por gramo
Pan papa	\$ 700	\$ 7
Pan remolacha	\$ 650	\$ 6,5
Pan maíz	\$ 600	\$ 6
Pan tinta de calamar	\$ 1.350	\$ 13
Pan espinaca	\$ 750	\$ 7,5
Pan zanahoria	\$ 650	\$ 6,5
Pan brioche	\$ 1.000	\$ 10
Pan artesanal	\$ 700	\$ 7
Pan integral	\$ 700	\$ 7
Pan multigranos	\$ 900	\$ 9
Pan perro regular	\$ 550	\$ 5,5
Pan de choripan	\$ 700	\$ 7

Producto	Precio unitario
Pan tajado blanco	\$ 3.000
Pan tajado integral	\$ 3.500
Baguette	\$ 1.500

Empanadas horneadas	Precio de 1 a 10 und	Precio de 11 a 30 und	Precio de 31 a 60 und	De 61 und en adelante
Empanada de pollo	\$ 2.500	\$ 2.400	\$ 2.300	\$ 2.200
Empanada de carne	\$ 2.500	\$ 2.400	\$ 2.300	\$ 2.200
Empanada vegetariana	\$ 2.500	\$ 2.400	\$ 2.300	\$ 2.200

Pastelería

Poseemos un amplio portafolio de productos de pastelería y postres para cumplir todas las necesidades de nuestros clientes.

Aquí hay algunas de las variedades con sus respectivos precios pero, al igual que nuestros panes, ofrecemos la opción de personalizarlos según sus deseos y necesidades.







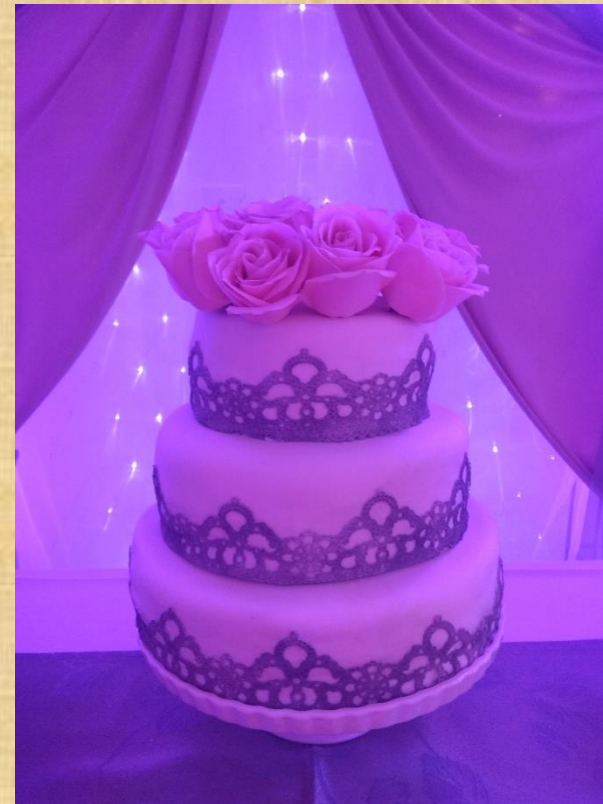


Productos	Precio de 1 a 50 und	De 51 und en adelante
Mousse	\$ 3.500	\$ 3.000
Tiramisú	\$ 4.600	\$ 4.200
Tartaleta de fruta	\$ 2.600	\$ 2.400
Pie de limón	\$ 3.000	\$ 2.700
Rollos de canela	\$ 2.700	\$ 2.400
Croisant	\$ 1.700	\$ 1.500
Croisant queso	\$ 2.000	\$ 1.700
Croisant jamon y queso	\$ 2.200	\$ 2.000
Pan de chocolate	\$ 2.500	\$ 2.000
Muffin	\$ 2.500	\$ 2.300

Productos	Precio de 1 a 50 und	De 51 und en adelante
Alfajores	\$ 2.000	\$ 1.800
Galletas	\$ 2.000	\$ 1.800
Cupcakes	\$ 3.000	\$ 2.500
Eclair	\$ 3.700	\$ 3.400
Repolla	\$ 3.700	\$ 3.400
Pionono	\$ 3.000	\$ 2.700
Parfait	\$ 7.000	\$ 6.500
Corazones	\$ 750	\$ 650
Pastel de pollo	\$ 2.000	\$ 1.500
Pastel de carne	\$ 2.000	\$ 1.500
Pastel gloria	\$ 2.000	\$ 1.500
Deditos de queso	\$ 2.000	\$ 1.500

Eventos

También atendemos todo tipo de eventos familiares y empresariales con mesas de dulce y sal de pasabocas. Este servicio se hace personalizado por lo que no manejamos rango de precios.





Contáctanos

Mail: gramoagramopanaderia@gmail.com

Telf. 319 5650570

Ana María Blanco Arenas

Chef ejecutivo