

LAS FIESTAS CON
karu



CATÁLOGO 2020



Desde Karu queremos rescatar el valor de lo artesanal, de lo hecho con cuidado y cariño.

Nos llena de orgullo poder servir un Panettone hecho a la manera ortodoxa italiana, pero con materia prima nacional y presentarlo en un cesto indígena o un plato de barro esmaltado con karanday, que lo hace aún más especial. Valoramos y nos orgullecemos de lo nuestro.

**Les deseamos unas felices fiestas
y un 2021 lleno de salud y amor.**



La familia KARU

Las cosas hechas con esmero llevan tiempo, este es el proceso de elaboración de un Panettone tradicional, perdido entre las prisas y los procesos industriales. Nuestro desafío es respetar y proteger el saber hacer de la panadería de nuestros antepasados.

A NUESTRO PANETTONE LE DEDICAMOS 3 DÍAS:

Día 1: Elaboramos la levadura (masa madre) que fermenta 12 hs.

Día 2: Empezamos la primera etapa del amasado, que fermenta 12 hs.

Día 3: Hacemos la última etapa del amasado y la fermentación de 5 hs., se cocina y se reposa 48 hs.

INGREDIENTES DE NUESTRA MASA:

Harina de trigo, masa madre, agua, azúcar integral orgánica, yema de huevo, manteca, esencia de vainilla y sal.



- **A punto de cumplir 10 años**, nos preguntamos cuál es la elaboración de todas las que realizamos que más desafíos, dificultades y dedicación nos exige. La respuesta fue unánime, **EL PANETTONE**, es la cumbre, el EVEREST de la fermentación con MASA MADRE.

Tres días de elaboración registrando temperaturas, cronometrando amasados y fermentaciones, abrigando o desvistiendo una masa madre a la cual se la envuelve como un bebé.

En este triatlón panadero no todos podrán soportar el nivel de exigencia y rigurosidad que exige, no sirve cualquier harina, tuvimos que elaborar una específica para nosotros, no sirve cualquier manteca, no están tolerados productos de dudosa reputación.

La vainilla es la vaina de una orquídea macerada en miel del Chaco paraguayo con piel de cítricos frescos, el azúcar es el mejor del mundo: la paraguaya orgánica, sal marina, frutas confitadas elaboradas a mano en Ypacaraí por Arasa Poty, chocolate Belga y este año añadimos una variante: "la forma", buscamos acercarnos lo más posible a la original (panettone basso) la satisfacción es total, la meta no es llegar, es perseguir con humildad un objetivo que parece imposible.

La idea es italiana, seguir sorprendiéndonos, mantener viva la curiosidad y la obsesión por la excelencia son paraguayas.

— ◊ SABORES ◊ —
NUESTRA MASA DE PANETTONE CON:



*
*
◊ **CLÁSICO**

Uvas pasas y frutas
abrillantadas Arasa Poty.



*
*
◊ **CHOCOLATE
Y NARANJA** ◊

Chocolate Callebaut,
chips de chocolate
y naranja confitada.



*
*
◊ **FRUTOS SECOS**

Almendras, macadamias
orgánicas, nueces,
uvas pasas y frutas
abrillantadas Arasa Poty.

— ◆ PRECIOS ◆ —

PANETTONES

	100 gr. (Caja de 9 unid.)	500 gr.	1 kg.
• Clásico pasas y frutas	Gs. 50.000	Gs. 35.000	Gs. 65.000
• Chocolate y naranja	Gs. 75.000	Gs. 45.000	Gs. 85.000
• Frutas y frutos secos	Gs. 80.000	Gs. 50.000	Gs. 90.000

BUDINES

	350 gr.
• Clásico	Gs. 25.000
• Inglés	Gs. 25.000
• Frutos secos	Gs. 40.000
• Chocolate	Gs. 30.000

BISCOTTIS

	150 gr.
• Macadamias	Gs. 25.000
• Brownie c/ nuez pecán	Gs. 30.000

DESCUENTOS:

- » + 20 unidades: 5%
- » + 50 unidades: 10%
- » + 100 unidades: 15%

Los precios incluyen IVA

BISCOTTIS



COLECCIÓN CESTOS MBYÁ

* AJAKA PARÁ *

El arte milenario de la Cestería Mbyá

De entre las etnias que conforman el Pueblo Guaraní, los Mbyá son quienes conservan con mayor arraigo la antigua técnica de los cestos típicos de su antepasados.

Los cestos, casi siempre ornamentados, difieren por su tamaño, forma y diseño. Para la confección emplean tiras de takuapí (*Merostachys clausenii*) y corteza de guembepí (*Philodendron selloum*), que se unen utilizando diferentes técnicas de entretejido. Lo utilizan para transportar frutos, semillas, cernir sus harinas y como ofrendas sagradas.

En la cosmovisión Mbyá los cestos representan a la mujer, pues según relatan los abuelos sabios, en el origen de la tierra el Creador concedió a los primeros hombres para su compañera una mujer en forma de Cesto, la misma era mágica, debían ser cuidadosos con ella, jamás maltratarla, hacerla trabajar exageradamente ni ofenderla.

La existencia de un Cesto o Ajaka Pará en la casa, evoca la presencia de una mujer sabia, observadora, con capacidad crítica para tomar las decisiones correctas, además de ser una señal de abundancia.



LOS ARTESANOS

ISIDORA Y TRANQUILINO

Tranquilino es la pareja de Isidora, él es Mbyá guaraní y ella Avá guaraní, sus cestos llevan el nombre de la mujer, pues es el varón quien teje y recrea a la femineidad en cada cesto. Isidora ayuda en la colecta y preparación de la materia prima, y se ocupa de dar color a los milenarios símbolos Mbyá. Esta pareja de artesanos ha encontrado una bella forma de fortalecer su unión a través de la cultura de ambos. Sus trabajos son símbolo de respeto, tolerancia, aceptación, alegría y capacidad de amar en la diversidad.



IRMO

El es Irmo, junto a su pareja Hirta. Aunque ellos pertenecen al pueblo Avá guaraní, recrean la cestería Mbyá de manera única y bella, por ser la cultura que adoptaron para identificarse. Irmo e Hirta, tienen muy claro que la identidad no la definen la genética ni los credos, sino la forma de vida que uno decide vivir.



MATILDE

Ella es Matilde, junto a Isidro, hacen parte de un linaje de artesanos Mbyá, ella inicia el corazón de cada cesto, él teje todo el cuerpo. Los cestos de esta pareja, guardan la finura de la timidez de ambos y portan un corazón femenino.

4. CANASTA KARU

Hicimos una selección de lo que hacemos con productos de nuestro querido Mercado Vy'a y artesanía de la Escuela El Cántaro de Areguá. Todo va en un hermoso cesto hecho por manos indígenas Mbyá, para completar esta canasta que vas a poder regalar en estas fiestas.

— ◆ CONTIENE ◆ —

- Panettone KARU
- Budín inglés
- Biscottis
- Maní tostado en cesto de karanday
- Yerba Ka'a Ite
- Chutney de mango de Agua'i
- Turrón de maní casero
- Porta incienso del Cántaro Bio Escuela
- 3 colgantes de barro del Cántaro
- Café Guaranía

Gs. 480.000



TAMOI CEPI

Es un importante líder espiritual del Pueblo Mbyá en su territorio. El motivo que lo conduce a seguir recreando los cestos identitarios de su cultura es la de representar lo sagrado de la femineidad a través de sus cestos. Cuenta con una numerosa familia, y juntos se ocupan de todo el proceso de elaboración de cada cesto. Tamoi Cepi sabe que cuidando a la femineidad, defiende la vida.

COLECCIÓN BARRO

* MANGO ROJO *

Sebastián Sichini ideó Mango Rojo, que es un emprendimiento artesanal, ubicado en la ciudad de Areguá. Él busca, a través del arte del barro, conectar con nuestra esencia por medio de la elaboración de piezas cerámicas personalizadas. Cuenta con la colaboración de diversas familias de Areguá que de manera coordinada trabajan para lograr el diseño y funcionalidad de la pieza buscando su mejor expresión.

Él está convencido de que el arte es un puente que nos ayuda a compartir lo que sentimos y a resignificar los momentos de nuestras vidas.



COLECCIÓN BARRO

* KAMBUCHI APO *

El Colectivo de Mujeres Alfareras Nativas de Caaguazú (Itá, Paraguay) fue fundado en el 2002. Actualmente cuenta con 11 asociados y por tradición se ha especializado en hacer tembipuru (utensilios) de ñai'ũ (arcilla) para el fuego y contener líquidos. Hoy sigue apoyando y sosteniendo con la labor cerámica a familias de la comunidad de Caaguazú. Así también, se dedica a difundir las técnicas de la cerámica autóctona en su Escuela Taller a generaciones de jóvenes nacionales y del exterior. Su historia y piezas han sido expuestas en EEUU, México, Uruguay y Perú.



Vicenta Rodríguez, maestra ceramista heredera del legado ñai'ũpo de su comunidad Caaguazú, Itá en Paraguay. Sus diseños pioneros en el medio local en braseros, chimeneas y tatakua modelados totalmente a mano con rostros nativos, para el fuego directo ha revolucionado volver al uso de tembipuru de ñai'ũ en la cotidianeidad de muchos hogares paraguayos. Su labor cerámica ha sido reconocida a nivel nacional e internacional.

Hoy sigue representando y enseñando su arte en Paraguay y en el extranjero y a la par dedicándose con su familia al ñai'ũpo.



1. PLATO TEJIDO MANGO ROJO

PANETTONE	1Kg
• Tradicional	Gs. 110.000
• Chocolate	Gs. 130.000
• Frutos secos	Gs. 135.000

2. MACETA TEJIDA MANGO ROJO

PANETTONE	1Kg
• Tradicional	Gs. 110.000
• Chocolate	Gs. 130.000
• Frutos secos	Gs. 135.000



3. MACETA EN CRUZ KAMBUCHI

PANETTONE	1Kg
• Tradicional	Gs. 100.000
• Chocolate	Gs. 130.000
• Frutos secos	Gs. 135.000

4. CESTO CON MANIJA DE BARRO ESMALTADO

PANETTONE	1Kg
• Tradicional	Gs. 100.000
• Chocolate	Gs. 120.000
• Frutos secos	Gs. 125.000





5. BISCOTTIS EN FRASCO MANGO ROJO

- Macadamias Gs. 65.000
- Brownie Gs. 70.000

María y Pedro tienen un hermoso vivero y un taller de karanday en la ciudad de Limpio. Son padres de 5 hijos que ayudan en el arte del tejido.

Ellos fueron los que aportaron su arte y dieron el toque especial de karanday a todas las piezas de barro.

MARÍA Y PEDRO



— ◆ PEDIDOS ◆ —

- **Minorista**
(0981) 222 672
lapana@karu.com.py

- **Mayorista**
A partir de 20 unidades
(0981) 220 321
arete@karu.com.py

- **Podés pedir a través de nuestra web**
www.karu.com.py

Encontranos en:

📍 Karugourmet 📷 Karuseando
Enciso Velloso 2870 casi Coronel Cabrera
Barrio Ycua Sati / Asunción, Paraguay.

karu

