

Panettone y arte

Colección Hebra



karu



Desde Karu celebramos el valor de lo artesanal, de lo hecho con esmero y cariño.

Hay tradiciones que nos enamoran por todo lo que hay detrás de ellas. Por el tiempo, la paciencia y el conocimiento que se transmite de generación en generación.

Nuestro panettone es una de nuestras mayores pasiones y también uno de nuestros grandes orgullos. Cada año volvemos a elaborarlo con el mismo respeto por la tradición italiana, cuidando cada fermentación, cada ingrediente y cada detalle.

Todos los días rendimos tributo a nuestras raíces, pero a fin de año las celebramos!

Desde KARU, les deseamos una Navidad llena de amor, encuentros y momentos para compartir.

karu

¿Cómo hacemos el panettone?

En Karu sabemos que el tiempo es sabor.

Así es el proceso de elaboración de un Panettone tradicional: lento, cuidado y artesanal. Nuestro desafío es respetar y proteger el saber hacer de la panadería de nuestros antepasados, y para esto sólo usamos buenos ingredientes: harina de trigo, masa madre, agua filtrada, yema de huevo, manteca, reemplazamos la vainilla por la vaina de una orquídea macerada en miel del chaco con piel de cítricos, azúcar orgánica, sal marina, frutas confitadas de (frutas de verdad) y chocolate paraguayo.

También buscamos acercarnos lo más posible a la forma original del Panettone Basso (bajo). **Cada horneada es parte de un ritual que nos enamora.**

Detrás de cada bocado, hay una historia: la de cómo conseguimos un panettone único.



A nuestro panettone le dedicamos 3 días



Día 1

Elaboramos la masa madre que fermenta por 12 horas.

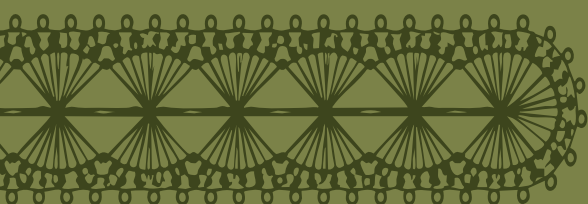
Día 2

Es la primera etapa del amasado y vuelve a fermentar por 12 horas.



Día 3

Última etapa del amasado y nuevamente fermenta por 5 horas. Se hornea (empieza a oler riquísimo) y reposa boca abajo por 24 horas, **¡ahora ya está listo!**



Lo hacemos como se hacen
las cosas que valen la pena:
con tiempo, respeto y amor por cada detalle.
El resultado nos llena de satisfacción.

Panettone Clásico

Naranja y cáscara de limón confitadas,
uva pasa y frutas abrillantadas.

Peso	Costo	
100 g	22 mil	Cód. 9016
500 g	89 mil	Cód. 6282
1 kg	140 mil	Cód. 6281



Panettone Choco Naranja

Chocolate semiamargo, naranja confitada, glasé de cacao y azúcar perlada.



Peso	100 g	500 g	1 kg
Costo	24 mil	105 mil	165 mil
	Cód. 9018	Cód. 6292	Cód. 6291

Panettone Bomba de Chocolate

Chocolates: blanco, chips semiamargos
y de leche, con pasta de brownie.

Peso	Costo	
100 g	25 mil	Cód. 9020
500 g	118 mil	Cód. 7993
1 kg	185 mil	Cód. 7992



Panettone Praliné Turrón

Garrapiñada de frutos secos, praliné de frutos secos, uva pasa, glasé de panettone y almendras.



Peso	Costo	
100 g	27 mil	Cód. 9022
500 g	135 mil	Cód. 7990
1 kg	220 mil	Cód. 7989

Panettone

Asto 500 gr



Clásico

59 mil

Cód. 9017

Chocolate
y naranja

68 mil

Cód. 9019

Bomba de
Chocolate

79 mil

Cód. 9021

Praliné
Turrón

100 mil

Cód. 9023

Budines de Panettone

350 gr

Clásico

Chocolate y naranja

Bomba de Chocolate

Praliné Turrón

34 mil Cód. 6283

42 mil Cód. 1059

48 mil Cód. 7994

58 mil Cód. 7991



Biscottis

Brownie

Gs. 68 mil Cód. 7584

Macadamia

Gs. 68 mil Cód. 7585



Karukukis

Canefa

Gs. 60 mil Cód. 9292

Jengibre

Gs. 68 mil Cód. 9291



Budínes

Naranja Chuchi

Gs. 50 mil Cód. 9053

Mburukuja

Gs. 50 mil Cód. 1052





Arte que acompaña nuestros panettones

Como cada año, las fiestas son la excusa perfecta para maridar el arte de nuestro país con nuestros panettones. Esta vez elegimos inspirarnos en dos de los tejidos más emblemáticos del Paraguay: el Encaje Ju y el Ñandutí. Sus delicadas tramas y dibujos dieron vida a una colección que celebra la belleza de estos tejidos y les da un lugar de honor, acompañando nuestras ricuras navideñas.

Dos tradiciones que comparten el valor del tiempo, la paciencia y el trabajo de las manos.

Y una misma ilusión: que todo ese cuidado llegue a sus mesas, se comparta con quienes más quieren y forme parte de los recuerdos de estas fiestas.



Edición Limitada

Platos de madera

Lapacho lustrado



Platos de madera,
torneados a mano,
lustrados

* El precio de la artesanía
no incluye el panettone

Año	100 mil	Cód. 0196
500 g.	155 mil	Cód. 0195
1 kg.	170 mil	Cód. 0194

Edición Limitada

Bolsito Panettone

Colección Hebra

65 ml Cód. 9604



100% algodón

Disponible en marrón y verde,
Inspirados en el Encaje Ju.

* El precio de la artesanía
no incluye el panettone

Edición Limitada

Pañoletas

Colección Hebra



60 ml Cód. 9604

*El precio de la artesanía no incluye el panettone

Colección Hebra

Pañoletas con print inspiradas en el Encaje Ju y Ñanduti, tesoros del arte de Paraguay.



Disponíble en 4 diseños

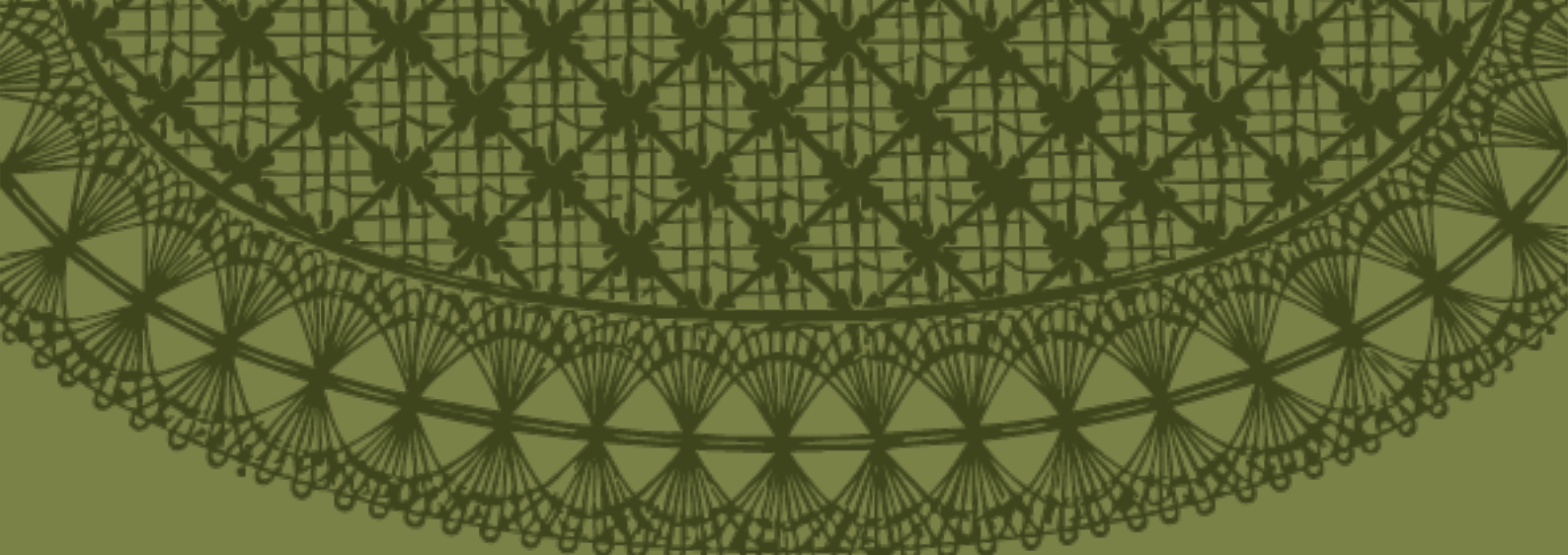
Edición Limitada

Tablita de Cerámica Esmaltada

500 g.	75 mil	Cód. 0151
1 kg.	85 mil	Cód. 0152



* El precio de la artesanía no incluye el panettone



¿Cómo pedir?

Haciendo click aquí:

www.karu.com.py

O escribinos al:

 (0981) 222 672

DESCUENTOS

Desde 20 unidades	5 %
Desde 50 unidades	7 %
Desde 100 unidades	10 %

Seguinos en
 Karuseando

karu

karu

Navidad 2026

Colección Hebra

