

# PANETTONES Y ARTE

2025



karu



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

Nos llena de orgullo poder ofrecer un Panettone que respeta la tradición italiana, pero que abraza la nuestra, con materia prima nacional e ingredientes autóctonos.

Los presentamos en platos de barro diseñados por nosotros y artistas nacionales.

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

¡Les deseamos felices fiestas y un 2026 lleno de salud y amor!

- LA FAMILIA 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 confitada, cáscara de limón  
confitada, uva pasa y frutas abrillantadas.

Peso	Gs.	Cód.
100 g	22 mil	9016
500 g	80 mil	6282
1 kg	135 mil	6281

# CHOCOLATE Y NARANJA

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

Peso	Gs.	Cód.
<b>100 g</b>	<b>24 mil</b>	9018
<b>500 g</b>	<b>94 mil</b>	6292
<b>1 kg</b>	<b>160 mil</b>	6291



# PRALINÉ TURRÓN

Uva pasa, garrapiñada de frutos secos, praliné de frutos secos, glasé panettone y almendras.

Peso	Gs.	Cód.
100 g	27 mil	9022
500 g	114 mil	7990
1 kg	198 mil	7989



# BOMBA DE CHOCOLATE

Pasta de brownie, choco blanco, chip de choco semi amargo, choco de leche.

Peso	Gs.	Cód.
100 g	25 mil	9020
500 g	104 mil	7993
1 kg	180 mil	7992





# PANETTONE ALTO

500 g

## Sabores

- Clásico
- Chocolate y naranja
- Chocolate
- Praliné Turrón

Gs.

- 59 mil
- 65 mil
- 79 mil
- 85 mil

Cód.

- 9017
- 9019
- 9021
- 9023



## BUDINES DE PANETTONE 350 g

### Sabores

Clásico

Chocolate y naranja

Chocolate

Praliné Turrón

Gs.

49 mil

51 mil

60 mil

63 mil

Cód.

6283

1059

7994

7991

# BUDÍN INGLÉS FRUTOS SECOS

Bizcochuelo de naranja, frutos secos (nueces, macadamias y almendras), frutas: naranja, apépú, limón y mamón, uvas pasas y cerezas. Glasé de limón.

Peso	Gs.	Cód.
100 g	22 mil	8555
350 g	70 mil	6298



# BISCOTTIS DE BROWNIE

Gs. 68 mil Cód. 7584



# BISCOTTIS DE MACADAMIA

Gs. 68 mil Cód. 7585





## KARUKUKIS DE CANELA

Gs. 60 mil Cód. 9292



KARUKUKI DE  
JENGIBRE

## KARUKUKIS DE JENGIBRE

Gs. 68 mil Cód. 9291

# BUDINES

## Sabores

Naranja Chuchi  
Mburukuja

Gs. Cód.

50 mil 9053

50 mil 1052





# EL ARTE DE PARAGUAY EN ESTAS FIESTAS

Venimos recorriendo el país y descubriendo artesanos hace más de quince años.

Es un trabajo gratificante que nos lleva a las raíces de nuestra cultura: al trabajo hecho a mano, sus materiales nobles y sus propios tiempos y que nos lleva a redescubrir tradiciones olvidadas.

Nos llena de orgullo poder presentar nuestra colección 2025, una colaboración artística diseñada en conjunto con Mango Rojo y Nena Páez, que va a perdurar como recuerdo en sus hogares.

**¡Esperamos que disfruten el contenido y valoren la pieza de arte tanto como lo hacemos nosotros desde Karu!**





## NENA PÁEZ de Areguá

Nena Páez es alfarera y miembro de la Asociación de Artesanos de Areguá donde vive y trabaja.

Su madre era docente, fundó en 1970 la alfarería, las piletas y los hornos. Sus materias primas son el caolín, el ñai'u (arcilla negra) y la leña para la quema. Las piezas de doña Nena se caracterizan por un acabado muy delicado: esgrafía sobre el caolín dándole a sus piezas un toque artístico, orgánico, fino y muy original.

Creó las pinturas naturales a base de engobe blanco y los de colores con pigmentos naturales u óxido de metales.

ELLA COMENTA QUE EL TRABAJO DE LA ALFARERÍA ES NOBLE Y CON DEDICACIÓN DIARIA, DEJA INGRESOS PARA VIVIR, PARA LA EDUCACIÓN, LA SALUD Y LA ALIMENTACIÓN.



**AGOTADO**

**PLATO NP VERDE**

1 kg **Gs. 120 mil** Cód. 0149

500 g **Gs. 98 mil** Cód. 0150



\*El precio de la artesanía no incluye el Panettone.



# MANGO ROJO

## de Areguá

De las manos de Sebastián Sichini nace 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.



# PLATO TABLITA MR

1 kg **Gs. 98 mil** Cód. 0151

500 g **Gs. 85 mil** Cód. 0152



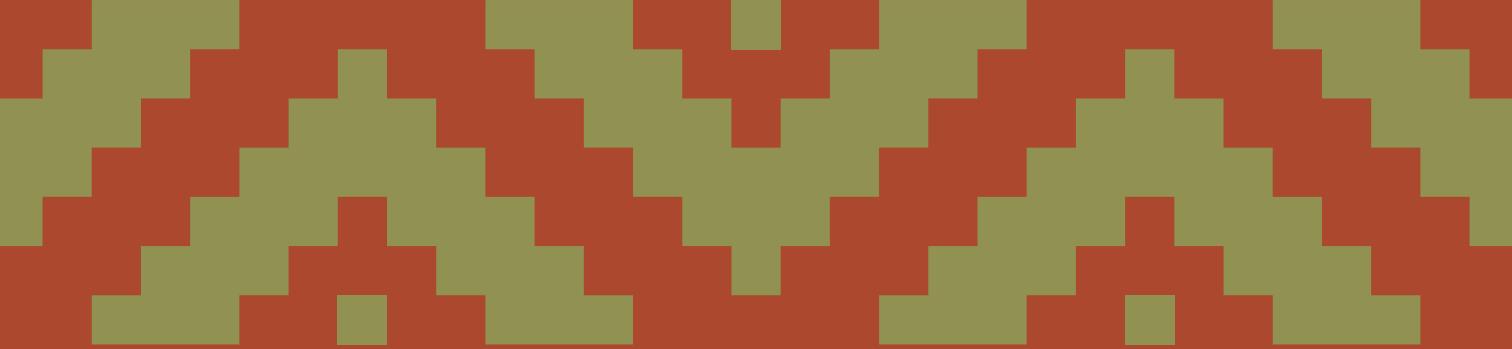
\*El precio de la artesanía no incluye el Panettone.



# CÓMO PEDIR?

- A través de nuestra web:  
**[www.karu.com.py](http://www.karu.com.py)**

📞 0981 - 222 672  
[hola@karu.com.py](mailto:hola@karu.com.py)



Encontranos en:  Karuseando

**#artesanosdelbuencomer**

**Karu Ycua Sati**  
Enciso Velloso 2870

**Karu Las Mercedes**  
Padre Cardozo 553

karu