CONFITERÍA ARTESANA

HORNO DE LEÑA

# HECHOS A MANO

DESDE · EL POLVORÓN REAL® · 1540

# CARLOS I®

*edición numerada*

PRODUCCIÓN LIMITADA

DULCE Y AUTÉNTICO

# SOMOS HISTORIA

*A finales del S.XIX, Eusebio Olmedo Galán y Dolores Barrionuevo Lara, adelantándose a su tiempo, se diferencian del resto de obradores de su municipio y rescatan la receta original del polvorón que el mismísimo Carlos I degustaba.*

*En 1959, Obrador Real de Confitería hereda la tradición del buen y saber hacer de este sublime dulce navideño de edición numerada. Pasión transmitida de generación en generación desde 1540. Consiguiendo así la hazaña de ser una culminación distinguida de la confitería española más reconocida.*

Segunda generación
de la Familia Olmedo Barrionuevo en el Obrador.
Año 1959.

# UN OBRADOR FAMILIAR

Imagen de nuestro antiguo obrador en el año 1963

*Una historia ligada a una emblemática confitería artesana y familiar. La familia Olmedo siempre se ha caracterizado por un aprendizaje serio y constante, trabajando el dulce navideño al más puro estilo tradicional de antaño.*

*Nos esmeramos por seguir con la herencia de nuestras inicios, consiguiendo así mantenerla cada día con la satisfacción de llegar a los hogares de nuestros incondicionales clientes.*

HECHOS A MANO

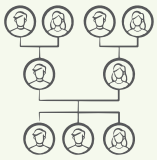
# CARLOS I®

DESDE ·EL POLVORÓN REAL®· 1540

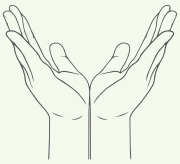
## DESDE SIEMPRE CONQUISTANDO LOS PALADARES MÁS EXIGENTES

***Carlos I es un polvorón supremo, elaborado con la máxima calidad y utilizando solo ingredientes seleccionados. Las más nobles casas del imperio se han deleitado con tan exquisito bocado desde hace siglos.***

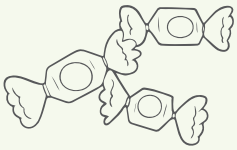
## TRADICIÓN Y LEGADO EN 4 CLAVES



***El saber hacer de cada generación***



***Elaboración lenta y delicada***



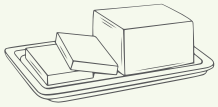
***Producción limitada***

***Autenticidad***

*El polvorón se elabora usando el mismo método de antaño, mediante horno alimentado de leña de olivo, y envolviendo uno a uno estas dulces joyas. Al estar hechos a mano, se puede observar una variación de tamaño en cada unidad, como desenlace del proceso artesano. El genuino y único sabor del polvorón Carlos I perdura inalterable en el tiempo desde el siglo XVI.*

*Para su elaboración artesanal se utilizan* ***ingredientes naturales*** *seleccionados:*

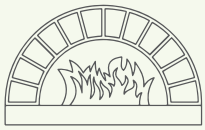
***Cuidada selección de Almendras Marcona***



***Manteca originaria de fusiones de cerdo ibérico***

***Harina de trigo específica y exclusiva***

***Azúcar producida por explotaciones familiares***



***Tueste peculiar en nuestro horno de leña***

### *Edición numerada*

*Una etiqueta en cada polvorón identifica el número de cada pieza, como un bocado único. La edición limitada y numerada garantiza la exclusividad de este dulce extraordinario*

# GRANEL

cobertura
chocolate puro

*Dos Variedades:*

- ***Polvorón Carlos I Original***
- ***Polvorón Carlos I bañado en Chocolate***

*Características*

- ***Caja Expositora Litografiada.***
- ***Peso neto: 3 kg***

# ESTUCHE

*Características*

- ***Estuche en material Folding***
- ***Impresión mediante estampación, relieve y UVI selectivo sobre acabado Soft Touch***
- ***Medidas: 28 x 19 x 3 cm***
- ***Peso neto: 390 g.***

# LATAS COLECCIONABLES

## *Lata edición Guardia Real*

*Dos opciones de contenido:*

- ***Polvorón Carlos I Original***
- ***Polvorón Carlos I bañado en Chocolate***

*Características*

- ***Lata Cilíndrica litografiada***
- ***Medidas: Alto 25 cm x Ancho 8 cm***
- ***Peso neto: 280 gr***

## *Lata Imperial Polvorones Carlos I*

*Dos opciones de contenido:*

- ***Polvorón Carlos I Original***
- ***Surtido Polvorones Carlos I (original y bañados en chocolate)***

*Características*

- ***Lata litografiada***
- ***Medidas: 35,4 x 23,6 x 6,7 cm***
- ***Peso neto: 1,100 kg***

HECHOS A MANO

# CARLOS I®

DESDE · EL POLVORÓN REAL® · 1540

*Cuenta una leyenda que el monarca Carlos I hacía acopio de sus exquisitos polvorones antes de cada batalla, para degustarlos junto con sus oficiales como alimento antes del combate y como premio después de las victorias. Así enviaba a sus maestros pasteleros un bando con el encargo de su puño y letra donde figuraba su firma Regia.*

CARLOS I, REY

**OBRADOR REAL DE CONFITERÍA**
Avda. Andalucía, 193
41560 Estepa (Sevilla)
T. 955 913 121 · 678 476 863 (WhatsApp)
**www.polvoronescarlosprimero.com**
**hola@polvoronescarlosprimero.com**