



CATÁLOGO PROFESIONAL · PROPUESTA DE MUESTRA

Galicia en cada gota.



Licores, cremas y ginebras elaborados en Ourense para hostelería, tiendas especializadas y distribución.

Una casa nacida en Galicia.

Pazo Castrexo nació en 2007 en tierras gallegas, donde hablar y saborear licores forma parte de una costumbre ancestral.

Desde Ourense, la casa combina técnicas tradicionales de preparación con procesos actuales de elaboración y maceración. El resultado es una gama que recorre cremas suaves, licores de raíz gallega, aguardiente y dos expresiones de Carleen.

2007

NACE PAZO CASTREXO

OURENSE

LUGAR DE ELABORACIÓN

10

REFERENCIAS EN ESTA PROPUESTA



Diez maneras de llegar a la mesa.



01 · CREMAS GALLEGAS

Crema de arroz con
leche

04



02 · CREMAS GALLEGAS

Crema de café

05



03 · CREMAS GALLEGAS

Crema de chocolate

06



04 · CREMAS GALLEGAS

Crema de licor

07



05 · LICORES TRADICIONALES

Licor café

08



06 · LICORES TRADICIONALES

Licor de hierbas

09



07 · LICORES TRADICIONALES

Licor tostado

10



08 · LICORES TRADICIONALES

Orujo blanco

11



09 · GINEBRAS CARLEEN

Carleen London Dry
Gin

12



10 · GINEBRAS CARLEEN

Carleen · Crema de
ginebra con trufa negra

13

Crema de arroz con leche

Se obtiene de manera artesanal mediante un proceso de homogeneización de crema de leche procedente de ganaderías gallegas, completado con canela y azúcar.

PERFIL ORIENTATIVO

Cremoso · Canela · Dulce

MOMENTO

Sobremesa

PROPUESTA DE SERVICIO

Muy fría, sola o con un cubo de hielo

INFORMACIÓN PROFESIONAL

Graduación, capacidad, alérgenos, conservación, EAN, embalaje y condiciones: pendientes de confirmación por Pazo Castrexo.



Crema de café

Aroma agradable a café natural y la cremosidad de la leche de vacas gallegas. Una referencia pensada para disfrutar en la sobremesa o saborear con calma.

PERFIL ORIENTATIVO

Cremoso · Café · Suave

MOMENTO

Sobremesa

PROPUESTA DE SERVICIO

Muy fría, en copa pequeña

INFORMACIÓN PROFESIONAL

Graduación, capacidad, alérgenos, conservación, EAN, embalaje y condiciones: pendientes de confirmación por Pazo Castrexo.



Crema de chocolate

Crema elaborada con nata de leche de ganaderías gallegas, combinada con chocolate suizo. Deja un sabor fresco e inconfundible en boca.

PERFIL ORIENTATIVO

Cremoso · Cacao · Redondo

MOMENTO

Después de la comida

PROPUESTA DE SERVICIO

Muy fría, en copa pequeña

INFORMACIÓN PROFESIONAL

Graduación, capacidad, alérgenos, conservación, EAN, embalaje y condiciones: pendientes de confirmación por Pazo Castrexo.



Crema de licor

Su delicado aroma y su suavidad en el paladar nacen de combinar una buena destilación de orujo con crema de leche, según manda la tradición.

PERFIL ORIENTATIVO

Cremoso · Orujo · Equilibrado

MOMENTO

Sobremesa

PROPUESTA DE SERVICIO

Fría, sola o con hielo

INFORMACIÓN PROFESIONAL

Graduación, capacidad, alérgenos, conservación, EAN, embalaje y condiciones: pendientes de confirmación por Pazo Castrexo.



Licor café

Tan propio de Galicia como la lluvia. Nace de granos de café aromáticos, un excelente orujo blanco y un toque de azúcar; su sabor intenso deja una huella perdurable en el paladar.

PERFIL ORIENTATIVO

Café · Orujo · Intenso

MOMENTO

Sobremesa larga

PROPUESTA DE SERVICIO

Frío, solo o con un hielo grande

INFORMACIÓN PROFESIONAL

Graduación, capacidad, alérgenos, conservación, EAN, embalaje y condiciones: pendientes de confirmación por Pazo Castrexo.

Licor de hierbas

De la maceración de distintos tipos de hierbas en un destilado de aguardiente obtenemos este espirituoso aromático, profundamente ligado a la tradición gallega.

PERFIL ORIENTATIVO

Herbal · Aromático · Fresco

MOMENTO

Final de la comida

PROPUESTA DE SERVICIO

Frío, en copa pequeña

INFORMACIÓN PROFESIONAL

Graduación, capacidad, alérgenos, conservación, EAN, embalaje y condiciones: pendientes de confirmación por Pazo Castrexo.



Licor tostado

Elaborado sobre una base de aguardiente de orujos gallegos, macerado con un botánico y caramelo de azúcar para lograr un sabor especialmente agradable al paladar.

PERFIL ORIENTATIVO

Tostado · Caramelo · Amable

MOMENTO

Sobremesa

PROPUESTA DE SERVICIO

Solo, siguiendo las indicaciones de la etiqueta

INFORMACIÓN PROFESIONAL

Graduación, capacidad, alérgenos, conservación, EAN, embalaje y condiciones: pendientes de confirmación por Pazo Castrexo.



Orujo blanco

Obtenido de bagazo seleccionado de uvas gallegas y destilado después en alambique de forma tradicional. Un aguardiente fino y transparente, con los matices del buen orujo gallego.

PERFIL ORIENTATIVO

Seco · Limpio · Persistente

MOMENTO

Después de la comida

PROPUESTA DE SERVICIO

En copa pequeña, siguiendo la etiqueta

INFORMACIÓN PROFESIONAL

Graduación, capacidad, alérgenos, conservación, EAN, embalaje y condiciones: pendientes de confirmación por Pazo Castrexo.



Carleen London Dry Gin

Parte de una base de puro grano inglés sometida a doble destilación. Enebro, canela, nuez moscada, cardamomo, angélica y cortezas de limón y naranja maceran durante 30 días antes de una tercera destilación.

PERFIL ORIENTATIVO

Enebro · Cítricos · Especias

MOMENTO

Aperitivo o copa larga

PROPUESTA DE SERVICIO

Con tónica fría, hielo y piel de naranja

INFORMACIÓN PROFESIONAL

Graduación, capacidad, alérgenos, conservación, EAN, embalaje y condiciones: pendientes de confirmación por Pazo Castrexo.

Carleen · Crema de ginebra con trufa negra

Creada a partir de Carleen London Dry Gin, combina nata de origen gallego, trufa negra y un ligero toque de chocolate. Una crema de textura excepcional y sabor singular.

PERFIL ORIENTATIVO

Cremoso · Trufa · Cacao

MOMENTO

Sobremesa especial

PROPUESTA DE SERVICIO

Muy fría, en copa pequeña

INFORMACIÓN PROFESIONAL

Graduación, capacidad, alérgenos, conservación, EAN, embalaje y condiciones: pendientes de confirmación por Pazo Castrexo.



Una gama para servir, vender y distribuir.

Elige las referencias que te interesan y prepara una consulta adaptada a tu actividad.

01 BAR O RESTAURANTE

Aperitivo, copa y sobremesa.

02 TIENDA ESPECIALIZADA

Origen gallego y perfiles diferenciados.

03 MAYORISTA O DISTRIBUIDOR

Zona, canal y volumen orientativo.



ABRIR PROPUESTA WEB

Selecciona productos y prepara una consulta profesional.

Lo que necesitamos confirmar con la marca.

Este documento muestra la dirección visual y comercial. No se han inventado datos técnicos, precios ni condiciones de venta.

INFORMACIÓN DE PRODUCTO

⁰¹ Graduación alcohólica y capacidad.

⁰² Ingredientes, alérgenos y conservación.

⁰³ Código EAN o referencia interna.

⁰⁴ Unidades por caja y formatos disponibles.

⁰⁵ Fotografías finales autorizadas.

⁰⁶ Notas de cata y servicio validadas.

CONDICIONES PROFESIONALES

⁰¹ Tarifa para hostelería y venta al por mayor.

⁰² Pedido mínimo y descuentos por volumen.

⁰³ Zonas de reparto o distribución.

⁰⁴ Costes y plazos de transporte.

⁰⁵ Condiciones de pago y facturación.

⁰⁶ Política de muestras o catas profesionales.

SIGUIENTE PASO

Validar la información, sustituir cualquier imagen provisional y preparar la versión final para impresión y descarga.



PAZO CASTREXO · OURENSE

Buena compañía para las buenas mesas.

CONTACTO PROFESIONAL

info@pazocastrexo.com

+34 988 61 61 22 · +34 683 64 97 02

Polígono de San Cibrao das Viñas · Rúa 13, Nave 86 · Ourense



PROPUESTA WEB