



# Culinaria

**COLECCION 2025**

## QUIENES SOMOS

Desde 2012, Culinaria Group es el experto en la distribución al internacional de productos ultracongelados de las líneas de panadería, bollería, pastelería y guarniciones. Con el deseo de democratizar la alta gastronomía a nivel internacional, ofrecemos una solución fácil, accesible y de calidad para los profesionales del canal HORECA y Retail.

## QUE OFRECEMOS

Somos un modelo de negocio único dedicado a ofrecerle productos gourmet importados directamente de Europa, elaborados con los mejores insumos y procesos artesanales. Nuestro servicio personalizado adaptado a sus necesidades le permite aumentar su surtido de productos y controlar más fácilmente sus costes por ración, sin preocuparse por quiebre de inventario, gestión de personal, tiempo en cocina o riesgo de mermas.

## NUESTRAS FORTALEZAS

- **Empresa internacional** presente en 3 continentes con oficinas en Francia, Perú, Chile, Panamá, Colombia, Kenya, etc.
- **Equipo multicultural** experto en foodservice, a su disposición para brindarle las soluciones adecuadas para su negocio, y permitirle optimizar su operación y su margen de beneficios.
- **Productos ultracongelados** de larga conservación, con sabores, texturas y calidades nutricionales preservados por más tiempo.
- **Almacén frigorífico local** con abastecimiento mensual desde Europa, que garantiza la disponibilidad constante de nuestros productos.
- **Logística avanzada** que asegura una distribución puntual de cada cliente y el respeto de la cadena de frío.



# ADN DE NUESTROS PRODUCTOS

---



Productos  
ultracongelados



Fabricados en  
Europa



Chocolate  
certificado  
Rainforest



Sin colorante y  
saborizante  
artificial

**Harina,  
agua,  
mantequilla  
... y tiempo**



Listas de  
ingredientes  
cortas



Denominación  
de Origen  
Protegida



Agricultura  
Sostenible



Sin Organismos  
Genéticamente  
Modificados

# NUESTROS CLIENTES

---



Sarcletti



LA LINTERNA  
PIZZAS & PASTAS



Galería Café  
FITO ESPINOSA

SWEET 7 分甜



JERONIMO  
COCINA DE ESQUINA

Juan Valdez

Holiday Inn

HELADO GOURMET  
Gelarti



af Alliance Française



LYNCH  
CAFÉ PARA VOLAR

# Nuestra gama de productos

---



## Leyenda



Hecho con pura mantequilla



Hecho con margarina



Vida útil (desde fecha de producción)



Hecho con mantequilla y margarina



Descongelación



Caducidad después de descongelado



Cocción en horno convencional



Unidades por caja



Cocción en microondas



Peso neto

# SUMARIO



## *Panaderia*

Página 7

## *Bolleria*

Página 9



## *Especialidades*

Página 16

## *Muffins y Donuts*

Página 18



## *Pasteleria*

Página 21

## *Guarniciones*

Página 29





## *Panadería*

Nuestros panes están elaborados siguiendo recetas tradicionales y técnicas reconocidas de la panadería francesa: fermentación controlada, uso de masa madre, amasados lentos y largas horas de reposo para ofrecer texturas únicas con sabores intensos y auténticos.

# MINI PANES

Recetas artesanales - 2 meses de vida útil - Registros sanitarios



## MINI PAN FRANCÉS

**Precocido**

Elaborado con masa madre

003122



25g



150



7 cm



30 min



3 min  
210°C



## MINI CIABATTA

**Precocido**

Elaborado con masa madre

003123



20g



200



6 cm



30 min



3 min  
210°C



## MINI CIABATTA MULTIGRANOS

**Precocido**

Elaborado con masa madre, miel de abeja, salvado y 5 semillas: linaza, avena, girasol, ajonjolí dorado, ajonjolí negro.

003136



20g



150



6 cm



30 min



3 min  
210°C



## REDONDO INTEGRAL

**Cocido**

Elaborado con harina integral

003125



20g



150



6 cm



30 min



Golpe de calor  
1 min - 180°C



## PETIPAN

**Cocido**

Elaborado con anís y ajonjolí dorado

003124



20g



150



6 cm



30 min



Golpe de calor  
1 min - 180°C



## *Bollería*

Nuestra bollería se elabora según las recetas tradicionales de la panadería artesanal, utilizando ingredientes de primera calidad, como mantequilla fina y harina francesa, dando como resultado texturas únicas y sabores auténticos. Todos nuestros panes están prefermentados y listos para hornear para una preparación fácil y rápida.

# BOLLERÍA

Congelado - Pre-fermentado - Listo para hornear


MTQ



## Croissant de Mantequilla Tradición - 65g


401258


Croissant tradición de pura mantequilla (**18%**), elaborado en Francia con insumos locales.


 12 meses

 2 días a temp. ambiente\*

 30 min a temp. ambiente

 19-21 min a 170°C

 65g x un. / 4.42kg x caja

 68 un. (2 bolsas x 34)


MTQ



## Croissant de Mantequilla Gourmet - 80g


440047


Croissant de pura mantequilla con alto porcentaje (**24%**), elaborado en Francia con insumos locales


 12 meses

 2 días a temp. ambiente\*

 30 min a temp. ambiente

 19 -21 min a 170°C

 80g x un. / 4.80kg x caja

 60 un. (2 bolsas x 30)

MTQ





## Croissant de Mantequilla Tradición - 90g

401569

Nuestro croissant tradición de pura mantequilla francesa (**18%**), en formato Maxi! Elaborado en Francia con insumos locales.


NUEVO

 12 meses

 2 días a temp. ambiente\*

 30 min a temp. ambiente

 19-21 min a 170°C

 90g x un. / 7.20kg x caja

 80 un.


MRG




## Croissant de Margarina - 85g

113334


Croissant curvo elaborado con margarina premium no hidrogenada.

 9 meses

 2 días a temp. ambiente\*

 30 min a temp. ambiente

 19-21 min a 170°C

 85g x un. / 3.74kg x caja

 44 un.

\* Una vez horneado

# BOLLERÍA

Congelado - Pre-fermentado - Listo para hornear

MRG



## Croissant Jamón y Queso - 95g

113371

Croissant de margarina premium, con un generoso relleno de jamon y queso (22 g).

🕒 9 meses

🕒 2 días a temp. ambiente\*

❄️ 30 min a temp. ambiente

🏠 18-20 min a 170 / 175°C

⚖️ 95g x un. / 5.13kg x caja

📦 54 un.

MTQ MRG



## Croissant Cacao y Avellanas Tradicion - 85g

440283

Croissant con blend mantequilla y margarina, relleno de una generosa crema de cacao y avellanas, rociado con chispas de chocolate.

🕒 12 meses

🕒 2 días a temp. ambiente\*

❄️ 30 min a temp. ambiente

🏠 19-21 min a 170°C

⚖️ 85g x un. / 5.10kg x caja

📦 60 un. (2 bolsas x 30)

MTQ



## Croissant de Almendras - 85g

440020

Croissant de mantequilla, relleno de una generosa crema de almendras y rociado con trozos de almendras caramelizadas.

🕒 9 meses

🕒 2 días a temp. ambiente\*

❄️ 30 min a temp. ambiente

🏠 19-21 min a 170°C

⚖️ 85g x un. / 5.10kg x caja

📦 60 un. (2 bolsas x 30)

MTQ



## Croissant Multigranos - 80g

440032

Croissant de pura mantequilla francesa (19%) con mix de harinas (trigo, trigo malteado, cebada, espelta) y semillas (chia, linaza, girasol, calabaza).

🕒 12 meses

🕒 2 días a temp. ambiente\*

❄️ 30 min a temp. ambiente

🏠 19-21 min a 170°C

⚖️ 80g x un. / 4.80kg x caja

📦 60 un. (2 bolsas x 30)

\* Una vez horneado

# BOLLERÍA

**Congelado - Pre-fermentado - Listo para hornear**

MTQ



## Pan de Chocolate - 70g

403154

Pan de chocolate de pura mantequilla (18%), relleno con dos barras de chocolate bitter belga.



12 meses



2 días a temp. ambiente\*



30 min a temp. ambiente



18-20 min a 165-170°C



70g x un. / 5.60kg x caja



80 un. (2 bolsas x 80)

MRG



## Rejilla de Cacao y Almendras - 80g

113127

Masa de hojaldre con relleno de crema de cacao y avellanas (21g), y topping de almendras caramelizadas.



9 meses



2 días a temp. ambiente\*



30 min a temp. ambiente



15-18 min a 175°C



80g x un. / 5.60kg x caja



70 un.

MTQ



## Pan de Pasas

402663

Rollo de masa de hojaldre de pura mantequilla (24%), con generoso relleno de crema pastelera con pasas (42g).



12 meses



2 días a temp. ambiente\*



30 min a temp. ambiente



22-25 min a 165-170°C



110g x un. / 6.60kg x caja



60 un. (4 bolsas x 20)

\* Una vez horneado

# BOLLERÍA

Congelado - Pre-fermentado - Listo para hornear


MTQ





## Trenza de Chocolate

403058


Bollería hojaldrada de pura mantequilla (18%) trenzada a mano, rellena de crema pastelera y chispas de chocolate bitter (34g).


 12 meses

 2 días a temp. ambiente\*

 30 min a temp. ambiente

 22-25 min a 165-170°C

 100g x un. / 5.20kg x caja

 52 un. (2 bolsas x 26)


MTQ



## Empanada de Manzana - 120g

402566


Bollería hojaldrada de pura mantequilla (19%), rellena de purée de manzana.

 12 meses

 2 días a temp. ambiente\*

 45 min a temp. ambiente

 20 min a 200°C

 120g x un. / 4.80kg x caja

 40 un.


MRG




## Cesta Danesa de Fresa

50838


Masa danesa glaseada con relleno de crema de queso y purée de fresa (30g).


 12 meses

 2 días a temp. ambiente\*

 30 min a temp. ambiente

 20-22 min a 170 / 175°C

 100g x un. / 4.80kg x caja

 48 un. (2 bolsas x 24)

\* Una vez horneado

# BOLLERÍA

Congelado - Pre-fermentado - Listo para hornear







MRG



## Rollo de Canela

50196

Rollo de masa danesa con generoso relleno de crema de canela (19g), glaseado con azúcar caramelizado.

 12 meses	 2 días a temp. ambiente*
 30 min a temp. ambiente	 18-20 min a 170 / 175°C
 93g x un. / 5.58kg x caja	 60 un. (2 bolsas x 30)







MRG



## Trenza con Crema Pastelera

50091

Masa danesa con relleno de crema pastelera de vainilla, y topping de chispas de azúcar caramelizado.

 12 meses	 2 días a temp. ambiente*
 30 min a temp. ambiente	 20-22 min a 170 / 175°C
 95g x un. / 6.00kg x caja	 72 un. (4 bolsas x 18)







MRG



## Trenza Maple Pecan

49868

Masa danesa con relleno de crema a base de miel de maple pura, y topping de pecanas tostadas.

 12 meses	 2 días a temp. ambiente*
 30 min a temp. ambiente	 20-22 min a 170 / 175°C
 98g x un. / 7.06kg x caja	 72 un. (4 bolsas x 18)







MRG



## Trenza Caramelo Salado

51887

Masa danesa con relleno de caramelo salado y decorada con laminas de almendras. Lista para hornear.

 12 meses	 2 días a temp. ambiente*
 30 min a temp. ambiente	 20-22 min a 170 / 175°C
 95g x un. / 6.00kg x caja	 48 un. (2 bolsas x 24)

NUEVO

Congelado - Pre-fermentado - Listo para hornear

MTQ



## Mini Croissant de Mantequilla - 25g

401262

Mini croissant tradición de pura mantequilla (**18%**), elaborado en Francia con insumos locales.



12 meses



2 días a temp. ambiente\*



30 min a temp. ambiente



15-17 min a 170°C



25g x un. / 4.00kg x caja



160 un. (4 bolsas x 40)

MRG



## Mini Croissant Margarina - 20g

113004

Mini croissant elaborado con margarina premium no hidrogenada.



9 meses



2 días a temp. ambiente\*



20g x un. / 5.00kg x caja



250 un.

MTQ



## Mini Pan de Chocolate - 25g

440028

Mini pan de chocolate de pura mantequilla (**18%**), relleno con dos barras de chocolate bitter belga.



12 meses



2 días a temp. ambiente\*



30 min a temp. ambiente



14-18 min a 165 / 170°C



25g x un. / 5.00kg x caja



200 un. (4 bolsas x 50)

MTQ



## Mini Pas de Pasas - 30g

440007

Mini rollo de masa de hojaldre de pura mantequilla (**24%**), con generoso relleno de crema pastelera con pasas.



12 meses



2 días a temp. ambiente\*



30 min a temp. ambiente



14-18 min a 165 / 170°C



30g x un. / 6.00kg x caja



200 un. (4 bolsas x 50)



## *Especialidades*

Descubre nuestra selección gourmet de especialidades congeladas, elaboradas en Europa con los mejores insumos y segun recetas tradicionales! Una gama de productos originales e innovadores que hará las delicias de tus clientes!

# ESPECIALIDADES

**Congelado - Listo para hornear - Listo para servir\***



11.5cm x 9.5cm

## Waffle Belga con perlas de azúcar - 70g \*

GS-30

El autentico Waffle de Lieja con toque de vainilla y perlas de azúcar, deliciosamente dorado y ligeramente caramelizado. Elaborado en Bélgica con insumos locales.

18 meses

8 semanas a temp. ambiente\*

2h a temp. ambiente

52 un.

70g x un. / 2.73kg x caja

1.15min a 350W 4 min a 200°C

NUEVO

MRG



## Pastel de Nata - 68g

540186

Fina masa de hojaldre rellena de una generosa crema con toque de vainilla. Elaborado en Portugal según la receta original.

9 meses

2 días a temp. ambiente\*

30 min a temp. ambiente

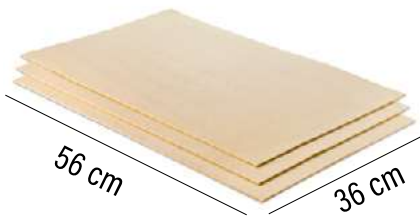
10-12 minutos a 160-180°C

68g x un. / 5.44kg x caja

80 un.

NUEVO

MTQ



56 cm

36 cm

## Placa de Masa Hojaldre 28% de Mantequilla

540106

Hojaldre de mantequilla en láminas (28%): ideal para elaborar diferentes recetas como tartas finas u hojaldres salados.

12 meses

2 días a temp. ambiente\*

30 min a temp. ambiente

20 minutos a 200°C

654g x un. / 10.46kg x caja

15 un.

\* Una vez horneado



## *Donuts y Muffins*

Descubra nuestra gama de Donuts y Muffins, elaborados con los mejores ingredientes para crear productos insuperables en calidad, sabor y apariencia. Ofrecemos una gran variedad de sabores, rellenos y toppings para todos los gustos. Sólo tiene que descongelarlos y ¡listos para comer! Un placer para los sentidos que no dejarán de sorprender a sus clientes.

# MINI DONUTS

**Congelado - Listo para servir**



## Mini Choco Donut

**25560**

Donut bañado en crema sabor a chocolate.



12 meses



2 días a temp. ambiente\*



30 min



110 un.



20g x un. / 2.20kg x caja



5 cm

NUEVO



## Mini Pinky Donut Fresa

**47301**

Mini donut cubierto con glaseado rosa y decorado con perlas de azúcar sabor fresa



12 meses



2 días a temp. ambiente\*



30 min



180 un.



22g x un. / 3.96kg x caja



5 cm

NUEVO

# DONUTS

**Congelado - Listo para servir**



## Donut Nature

**55131**

Base de donut ultra esponjosa, perfecto para decorar y rellenar con tus glaseados y cremas favoritas.



12 meses



2 días a temp. ambiente\*



30-60 min



72 un.



44g x un. / 3.17kg x caja



9 cm



## Choco Donut

**38589**

Donut bañado en crema de cacao y decorado con chispas de chocolate con leche.



12 meses



2 días a temp. ambiente\*



30-60 min



48 un.



53g x un. / 2.54kg x caja



9 cm



## Donut Vainilla Arcoiris

**44993**

Donut cubierto con glaseado de vainilla y decorado con sparkles multicolor



12 meses



2 días a temp. ambiente\*



30-60 min



48 un.



53g x un. / 2.54kg x caja

**NUEVO**



## Pinky Donut Fresa

**48974**

Donut cubierto con glaseado de azúcar sabor fresa y decorado con sparkles blancos



12 meses



2 días a temp. ambiente\*



30-60 min



48 un.



53g x un. / 2.54kg x caja



9 cm

**NUEVO**

\* Una vez descongelado

# DONUTS

**Congelado - Listo para servir**



## Donut de Chocolate Belga

**42383**

Delicioso donut ultra esponjoso, recubierto con una capa de chocolate con leche Belga.



12 meses



2 días a temp. ambiente\*



30-60 min



72 un.



44g x un. / 3,17kg x caja



11 cm

**NUEVO**



## Donut Relleno Dulce de Leche

**47164**

Donut con relleno dulce de leche, bañado en crema de chocolate con leche y decorado con copos de caramelo crujiente.



12 meses



2 días a temp. ambiente\*



30-60 min



36 un.



69g x un. / 2,48kg x caja



9 cm



## Donut Relleno Chocolate y Avellanas

**47165**

Donut con relleno y baño de crema de cacao y avellanas, y decorado con trozos de avellanas caramelizadas.



12 meses



2 días a temp. ambiente\*



30-60 min



36 un.



69g x un. / 2,48kg x caja



9 cm



## Donut Relleno Frambuesa

**45036**

Donut con relleno de coulis de frambuesa y decorado con glaseado de vainilla y frambuesa.



12 meses



2 días a temp. ambiente\*



30-60 min



36 un.



67g x un. / 2,41kg x caja



9 cm

**NUEVO**

# MUFFINS

**Congelado - Listo para servir**



## Muffin Relleno Dulce de Leche y Manzana - 110g

103256

Muffin con trocitos de manzana, relleno de dulce de leche y decorado de trozos de toffee.



12 meses



5 días a temp. ambiente\*



2h a temp. ambiente



20 un.



110g x un. /2.20kg x caja



## Muffin Relleno de Queso y Arándanos - 110g

103255

Muffin con relleno de crema de queso y arándanos enteros.



12 meses



5 días a temp. ambiente\*



2h a temp. ambiente



20 un.



110g x un. /2.20kg x caja



## Muffin Relleno Triple Chocolate - 110g

103253

Muffin con relleno de crema de chocolate bitter, y decoración de chunks de triple chocolate bitter, con leche, y blanco.



12 meses



5 días a temp. ambiente\*



2h a temp. ambiente



20 un.



110g x un. /2.20kg x caja



## Pastelería

Déjenos tentar su paladar con nuestra amplia selección de deliciosos, sabrosos y elegantes postres inspirados en los conocimientos y la cultura francesa. Desde las recetas más tradicionales a las más originales, encontrará una mezcla de texturas y sabores, todos con ingredientes de alta calidad. La mayoría de nuestros productos están listos para servir en cuestión de minutos con el fin de ofrecerle la máxima flexibilidad, variedad y rapidez en la cocina.

**Congelado - Listo para servir**



Listo para hornear

## Volcán de Chocolate

000419

El clásico de la pastelería francesa con un corazón de chocolate líquido al 60%.



24 meses



5 días\*



50-55 s a 750W



12 min a 180°C



100g x un. / 2.23kg x caja



20 un.



## Truffon

005563

Ganache de chocolate bitter (72% cacao), mousse de chocolate bitter (58% cacao), corazón de merengue francés, y topping de copos de chocolate.



24 meses



1 día\*



4h entre 0 y +4°C



16 un. / 1.30kg x caja



85g x un.



7 cm



## Cappuccino

004786

Crumble de mantequilla y cacao, crema suave de chocolate con leche y café, mousse de leche y cacao en polvo.



24 meses



3 días\*



4h entre 0 y +4°C



16 un. / 1.52kg x caja



95g x un.



6 cm



## Opéra

000207

Capas de bizcochuelo de almendras, crema de mantequilla con café, ganache y glaseado de chocolate bitter.



18 meses



1 día\*



4h entre 0 y +4°C



16 un. / 1.04kg x caja



65g x un.



12 x 3 x 2,5 cm

\* Una vez descongelado entre 0 y +4°C

Formato Individual - Congelado - Listo para servir



## Cheesecake Horneado Premium

58710

Cheesecake horneado, elaborado con crema de queso francés y toque de limón, y base de crumble de mantequilla, almendras y canela.

24 meses

3 días\*

4h entre 0 y +4°C

20 un. / 1.80kg x caja

90g x un.

7 cm



## Cheesecake Vasco «San Sebastian»

006633

Receta original de la tarta de queso vasca, a base de queso fresco y mascarpone, con un corazón cremoso y toques caramelizados.

18 meses

2 días\*

4h entre 0 y +4°C

20 un. / 1.30kg x caja

85g x un.

7 cm



## Sablé de Mango y Coco

004711

Base de crumble de mantequilla, pannacotta de coco, puré de mango y maracuya y topping de coco rallado.

24 meses

3 días\*

4h entre 0 y +4°C

16 un. / 1.44kg x caja

90 x un.

7 cm



## Charlotte de Frutos Rojos

005570

Delicado bizcocho genovés relleno con un mousse de vainilla y una gelatina de frutas del bosque, con topping de frutos rojos enteros.

VU: 24 meses a -18°C / CDD: 1 día entre 0 y 4°C\*

4h entre 0 y 4°C

16 unidades (1.82kg)

80g por unidad / 7 cm

\* Una vez descongelado entre 0 y +4°C


**Congelado - Listo para servir**



## Macarons


004723

Macarons de almendras con relleno, en surtido de 6 sabores, elaborados según la receta tradicional francesa de la Pâtisserie Ladurée.

 18 meses

 20 días\*

 2h entre 0 y +4°C

 72 un. (0.86kg)

 12g x un.

 4 cm

**Dentro de la caja: 12 macarons de cada sabor**

Caramelo salado

Pistacho

Vainilla



Frambuesa

Chocolate

Limón


\* Una vez descongelado entre 0 y +4°C

**Congelado - Listo para servir - Porcionable**

## Tiramisu


20071




 12 meses

 3-4h entre 0 y 4°C

 700g x un.

 2 días\*


 1 un.

 36 x 8 x 4 cm

## Crocante de Chocolate

20015




 12 meses

 3-4h entre 0 y 4°C

 700g x un.

 2 días\*


 1 un.

 36 x 8 x 4 cm

## Opéra

52143




 12 meses

 3-4h entre 0 y 4°C

 700g x un.

 2 días\*

 1 un.

 36 x 8 x 4 cm

**NUEVO**

\* Una vez descongelado entre 0 y +4°C

**Congelado - Pre-portionado - Listo para servir**



## New York Cheesecake - 14 porciones

58710

Cheesecake horneado con 50% de queso crema, mantequilla, un toque de chocolate blanco.

18 meses	2 días*
6h entre 0 y +4°C	1 un.
1 600g (114g x porción)	24 cm



## Torta de Queso Vasca - 14 porciones

61879

Receta original de la torta de queso vasca, a base de queso fresco y mascarpone, con un corazón cremoso y toques caramelizados.

18 meses	2 días*
6h entre 0 y +4°C	1 un.
1 600g (114g x porción)	24 cm



## Torta Death by Chocolate - 16 porciones

58547

Bizcochuelo humedo de chocolate bitter, relleno y cubierto con ganache de chocolate, y decorado con trozos de chocolate bitter.

18 meses	2 días*
6h entre 0 y +4°C	1 unidad
2 000g (125g x porción)	24 cm



## Carrot Cake - 16 porciones

58656

Bizcocho de zanahoria, nueces, relleno y cubierto de queso crema.

18 meses	2 días*
8h entre 0 y +4°C	1 un. / 1.9kg x caja
1 900g (120g x porción)	24 cm



## *Guarniciones*

Los grandes clásicos de la cocina francesa, elaborados con ingredientes cuidadosamente seleccionados, listos para hornear y servir. Nuestras guarniciones ofrecerán un toque original a su buffet o menú, y deleitarán el paladar de sus clientes.

# GUARNICIONES

**Congelado - Listo para hornear**



## Gratín de Papas Tradición

**005088**

Papas francesas, crema de leche y queso mozzarella para crear una combinación única de sabores y texturas.



24 meses



5 días\*



2,4 min a 700W



24 min a 180°C



120g x un. / 7cm



40 un. / 4,80kg x caja



## Gratín de Papas con Trufa Blanca

**004353**

Una receta de alta gama elaborada con verdaderos trozos de trufa blanca de verano (Tuber aestivum) y queso emmental francés.



24 meses



5 días\*



2,4 min a 700W



24 min a 180°C



100g x un. / 7cm



20 un. / 2,00kg x caja

\* Una vez descongelado entre 0 y +4°C

## CONOCE A NUESTRO EQUIPO CULINARIA PERÚ

---



**Hector LESCOP DE MOÿ**  
**Gerente General**  
+51 941 341 014  
hlescop@culinaria.group



**María Fernanda ARROYO**  
**Sales Manager**  
+ 51 949 286 474  
marroyo@culinaria.group



**Romina POSTIGO**  
**Sales Manager**  
+ 51 978 746 975  
rpostigo@culinaria.group

**Lizbeth MORALES**  
**Asistente de Venta**

+51 941 341 014  
ventasperu@culinaria.group

**Maricely PINAZO**  
**Asistente de Operaciones**

+ 51 949 286 474  
operacionesperu@culinaria.group

**Jennyfer CALIXTRO**  
**Encargada de Tesorería**

+ 51 XXX XXX XXX  
contabilidadperu@culinaria.group

## SU EQUIPO DEDICADO EN FRANCIA

---



**Miguel CASANOVA**  
**Director**



**Sofia VARGAS**  
**Marketing**



**Gabriela CASTRO**  
**Logística**



## CONTÁCTANOS

+51 962 270 962

ventasperu@culinaria.group



## SÍGUENOS



[www.culinaria.group](http://www.culinaria.group)

Culinaria Group Perú SAC / RUC: 20610122079

**Oficina Principal:** Avenida José Larco 880, Of. 713, Miraflores, Lima