



PLIEGUE

PANADERÍA Y PASTELERÍA
MEDELLÍN · A DOMICILIO
SOMOSPLIEGUE.COM

UNIDOS POR UN SABOR DE CASA.

Masa madre de fermentación larga, clásicos de panadería paisa, panes del Caribe y técnica europea, saliendo del mismo horno. Los panes de masa madre se despachan los domingos.



PANADERO DE OFICIO



PLIEGUE · MASA MADRE



FERMENTACIÓN 24 HORAS



EL PAN SE HACE DE ROGAR

★ PEDIDOS DIRECTOS POR WHATSAPP ★

+57 304 245 0414

Horneamos bajo pedido con cupo semanal limitado.
Escríbenos para reservar tu pan del domingo o tus postres de la semana.

SOMOSPLIEGUE.COM · @PLIEGUE_OFICIAL

CARTA VIGENTE · MEDELLÍN

Precios en pesos colombianos, impuestos incluidos.

• Panadería disponible con
24 a 48 horas

•
• Lo marcado
«Por encargo»
necesita
72 horas
•

✦ PANADERÍA ARTESANAL

Horneado sobre pedido · Sin conservantes

MASA MADRE (DESPACHO EXCLUSIVO LOS DOMINGOS)

Fermentación de 18 a 24 horas en frío, sin mejoradores ni conservantes. Corteza crujiente y miga alveolada.

Hogaza simple, 24 horas

\$22.000

Trigo con 15% de centeno integral. Corteza gruesa, miga alveolada, acidez suave.

DE LA CASA

800 g

Hogaza de queso costeño y dátil

\$26.000

Cubos de queso costeño y dátil picado, incorporados en el último pliegue.

CARIBE

800 g

Hogaza de chocolate amargo

\$26.000

Cacao en la masa y trozos de chocolate 70%. Miga oscura, nada dulce.

DE LA CASA

800 g

Hogaza de granos

\$25.000

Avena, chía, girasol, calabaza y ajonjolí, hidratados antes de entrar a la masa.

DE LA CASA

800 g

Hogaza de cebolla, ajo y queso paipa

\$27.000

Cebolla caramelizada, ajo confitado y queso paipa madurado de Boyacá.

MEDELLÍN

800 g

Piñita de masa madre

\$4.500

La piñita de siempre, con masa madre y fermentación larga. Costra de azúcar cuarteada.

CARIBE

100 g

Baguette tradición

\$9.000

Francia. Fermentación de 18 horas en frío, greñado clásico de cuatro cortes. Para comer el mismo día.

EUROPA

Unidad

CARIBE COLOMBIANO & EUROPA

Clásicos costeños y laminados europeos. El laminado se hace un solo día a la semana.

Piñita tradicional

\$3.500

Pan dulce individual con costra de azúcar cuarteada.

CARIBE

Unidad

Roll de canela

\$7.000

Suecia. Masa dulce con mantequilla, canela y azúcar morena. Glaseado de queso crema aparte.

EUROPA

Unidad

Croissant de mantequilla

\$7.500

Francia. Laminado en tres días con mantequilla de 82% de grasa.

EUROPA

Por encargo · 72 h

Unidad (Mín. 2)

✦ PANADERÍA SALUDABLE

Sin azúcar añadida · Moldes de recompra semanal

Pan de molde integral de avena, linaza y chía

\$18.000

Doce tajadas listas para la tostadora, sin azúcar añadida.

DE LA CASA · SIN AZÚCAR

500 g

Roll de canela sin azúcar

\$9.000

Suecia. Relleno de canela con eritritol, glaseado de queso crema y yogur griego aparte.

EUROPA · CERO

Por encargo · 72 h

Unidad

✦ PASTERERÍA DE TALLER

Todo con nuestro sticker y sellado fresco

ALFAJORES Y GALLETAS

Los alfajores van en caja con ventana; las galletas, en bolsa sellada. Sin necesidad de refrigeración.

Alfajores de fécula, arequipe y coco **\$22.000**

Tapas de fécula de maíz y harina pastelera, arequipe en el medio, coco rallado en el borde.

DE LA CASA

Caja de 6

Alfajores de fécula y ralladura de limón **\$22.000**

Misma tapa con ralladura de limón en la masa, arequipe y azúcar pulverizada encima.

DE LA CASA

Caja de 6

Cookies de chocolate y nuez **\$14.000**

Mantequilla y azúcar morena con chocolate 55% en trozos y nuez tostada. Centro blando.

DE LA CASA

Bolsa de 6

Galletas de chocochips con sal de mar **\$12.000**

Mantequilla, azúcar morena, chocolate 55% en trozos y escamas de sal por encima.

DE LA CASA

Bolsa de 6

Galletas de avena, pasas y canela **\$12.000**

Avena en hojuelas, pasas hidratadas en jugo de naranja, canela y nuez moscada.

DE LA CASA

Bolsa de 6

Galletas de manga **\$13.000**

Masa de mantequilla pasada por manga con boquilla rizada, horneada hasta el borde dorado.

DE LA CASA

Bolsa de 12

Polvorosas de mantequilla y almendra

\$12.000

Clásico de panadería colombiana. Se deshace apenas la tocas. Duran dos semanas selladas.

MEDELLÍN

Bolsa de 12

MUFFINS Y MADELEINES

Horneados pequeños, del día. Técnica francesa y fruta local de Antioquia.

Madeleines de mantequilla y limón **\$14.000**

Francia. Ralladura de limón y mantequilla avellanada. Joroba alta y miga húmeda.

EUROPA

Paquete de 6

Madeleines de chocolate y naranja **\$15.000**

Francia. Masa con cacao y ralladura de naranja, con baño de chocolate 55% en la punta.

EUROPA

Paquete de 6

Muffins de amapola y agraz

\$16.000

Semilla de amapola, agraz fresco de Antioquia y ralladura de limón.

MEDELLÍN

Paquete de 4

✦ HORNEADO SIN ATAJO ✦

Nada viene de vitrina ni del día anterior. Todo sale del horno para tus manos.



PLIEGUE · SUSCRIPCIÓN SEMANAL

somospliegue.com · @pliegue_oficial · +57 304 245 0414

♦ SUSCRÍBETE AL PAN DE LA SEMANA

5% de descuento fijo · Entrega cada domingo

Escoges qué quieres recibir y cada domingo horneamos lo tuyo y te lo llevamos. Toma una de estas canastas o arma la tuya con lo que quieras de la carta. **Toda suscripción lleva 5% de descuento.**

Canasta sencilla

\$38.000

por semana · Para una o dos personas

- ♦ 1 hogaza simple de masa madre, 800 g
- ♦ 1 pan de molde integral de avena, linaza y chía

Canasta de masa madre

\$55.000

por semana · Para quien ya no vuelve al pan de bolsa

- ♦ 1 hogaza simple, 800 g
- ♦ 1 hogaza con relleno, la que elijas
- ♦ 1 baguette tradición

Canasta familiar

\$63.000

por semana · Para una casa de tres o cuatro

- ♦ 1 hogaza simple de masa madre, 800 g
- ♦ 1 pan de molde integral
- ♦ 2 rolls de canela
- ♦ 1 bolsa de galletas, el sabor que quieras

Arma tu canasta

5% de descuento

Mínimo \$30.000 por semana

- ♦ Escoge lo que quieras de la carta, en las cantidades que decidas.
- ♦ La cambias cuando quieras semana a semana.



Escanea y escríbenos

Te abre el chat de WhatsApp con el mensaje listo para hacer tu pedido o suscribirte. No necesitas guardar el número en tus contactos.

+57 304 245 0414

Condiciones de entrega y pago: Se entrega los domingos. Puedes pausarla o cancelarla cuando quieras avisando con 48 horas. Se cobra semana a semana por transferencia: no guardamos datos de tarjetas ni cobramos automático.

Alérgenos y honestidad: Nuestros productos contienen o pueden contener trigo, leche, huevo, nueces, maní y soya. Si tienes una alergia, escríbenos antes de pedir. Los productos elaborados con harinas de arroz, almendra o garbanzo se hornean en una cocina que también procesa trigo y no son aptos para personas con enfermedad celíaca.