



PH  
Pazo de Hermo

# CAZÁLOGO DE PRODUCZOS





## ACERCA DE NOSOTROS

Pazo de Hermo propone una visión compartida, vinculando a las empresas y los autónomos gallegos. PdH se presenta como embajadora de los productos alimentarios artesanos gallegos en todo el mundo.

Hoy en día, Pazo de Hermo, cuenta con una amplia y variada línea de productos tradicionales gallegos de primera categoría, que mantiene una base artesana y una cuidada selección de sus materias primas, dando como resultado, un producto final de una exquisitez inigualable.

Galicia son sabores, son productos de la tierra y del mar, productos tradicionales, productos de calidad. Galicia es sentarse en una gran mesa de amigos a charlar, a recordar y a degustar las comidas tan propias de esta tierra, comidas únicas y tradicionales. PdH se propone aprovechar al máximo todos los recursos que posee Galicia, y potenciar a la vez su imagen como foco de atracción cultural y turística único en el mundo.



### *Paté de bonito*

**Peso neto: 110 g**

La principal intención de esta elaboración fue preservar el auténtico sabor del Bonito de Burela y convertirlo en un aperitivo excepcional y crear un paté tradicional, artesanal y de la más alta calidad, teniendo siempre presente su origen.



### *Paté de centollo*

**Peso neto: 110 g**

Con exquisito sabor del preciado centollo de nuestro Mar Cantábrico, elaborado de forma totalmente artesanal. Se trata de un paté de suave textura y destacado sabor marino, que dará a su mesa un toque de sofisticación.



### *Paté de erizo*

**Peso neto: 110 g**

Es una de las conservas más apreciadas por ese exquisito sabor de los erizos del mar cantábrico; un placer gastronómico elaborado de forma artesanal y cuya presentación en delicioso paté y su fina textura le dan una gran aceptación en el mercado.



### *Paté de mejillón*

**Peso neto: 110 g**

Singular paté con exquisito sabor a mejillón de las rías del Cantábrico, elaborado con carne de mejillón de forma totalmente artesanal.



### *Paté de nécora*

**Peso neto: 110 g**

Exquisito paté de nécora presentado en tarro de cristal y elaborado artesanalmente siguiendo una cuidada selección de materias primas. El resultado es un potente sabor, sin suavizar ni disfrazar, junto a una textura excepcional poco grasa que se funde perfectamente en nuestra boca. Un producto realmente gourmet, de altísima calidad, difícil de encontrar y deliciosamente envasado



### *Paté de boletus*

**Peso neto: 100 g**

El Boletus es hoy en día la joya del monte. Es un hongo, y por lo tanto el boletus tiene un tacto en boca particular. Es una subespecie típica de los bosques gallego de pino.



### *Paté de lacón*

**Peso neto: 100 g**

Al lacón asado y el ahumado le confiere al paté una intensidad inconfundible por su aroma y su sabor. Sano y sabroso, el lacón ahumado aporta el equilibrio necesario para su dieta.



### *Mejillones en escabeche con aceite de oliva*

**125 g**

Producto procedente de las Rías Gallegas. Con nuestra fabricación artesanal, durante el proceso de fabricación, seleccionamos las mejores viandas, que nos permite ofertar a todos nuestros clientes, una fabricación limitada, diferencial y exclusiva.



### *Sardinias en aceite de oliva*

**125 g**

Este producto, una vez tostado y tras pasar por el proceso de elaboración artesanal, de nuestra empresa, pasa por un proceso de selección, donde se seleccionan las piezas que por su sabor y tamaño homogéneo, permiten superar las expectativas del consumidor más exigente.



### *Zamburiñas en salsa de vieira*

**125 g**

Con el máximo esmero, se retira el estómago de cada zamburiña, para empaclarlas a mano. La presentación de este producto se realiza, en salsa de vieira, exclusivamente fabricada con ingredientes naturales.



### *Agujas en aceite de oliva*

**125 g**

Su fabricación artesanal, destaca por el eviscerado, realizado a mano, retirando la tripa del pescado para evitar el sabor amargo que pueden producirse con las vísceras. La cocción al vapor y su clasificación, según tamaño, hacen que nos sorprenda, al abrir la lata, por su excelente presentación y su exquisito sabor.



### *Calamares en su tinta con aceite de oliva*

**125 g**

Con trozos homogéneos y con productos exclusivamente naturales se procede a su envasado. Una vez añadida la tinta natural del cefalópodo y el aceite de oliva, podemos proceder a la venta exclusiva de nuestros calamares.





### *Sardinillas en aceite de oliva*

**125 g**

Elaborada de manera artesanal y tras un ligero baño de salmuera, se procede al tostado de la sardina, y finalmente tras el corte de cabeza y de la cola, se realiza, de una manera milimétrica, una a una, el empaque de la misma.



### *Pulpo en aceite de oliva*

**125 g**

Podemos garantizar la procedencia exclusiva de nuestra materia prima utilizando únicamente la especie "Octopus Vulgari". En esta serie limitada se envasan artesanalmente aquellos tentáculos que destacan por su textura y tamaño homogéneos garantizando una calidad suprema.



### *Filetes de caballa en aceite de oliva*

**125 g**

La selección de las mejores materias primas y la elaboración artesanal dan como resultado un producto apreciado por los paladares más exigentes. De las mejores caballas se obtienen unos exquisitos filetes que se conservan en un aceite de oliva suave para mantener todo su sabor.



### *Lomos de bonito en aceite de oliva*

**Peso neto: 230 g**

Bonito procedente de Burela. Lo limpiamos minuciosamente y elegimos los mejores trozos para envasarlos en aceite de oliva. De esta forma, creamos nuestras conservas para deleitar cada plato en su mesa.



### *Lomos de bonito en aceite de oliva*

**Peso neto: 300 g**

Bonito procedente de Burela. Lo limpiamos minuciosamente y elegimos los mejores trozos para envasarlos en aceite de oliva. De esta forma, creamos nuestras conservas para deleitar cada plato en su mesa.



### *Bonito del norte en aceite de oliva*

**Peso neto: 410 g**

Tacos de lomo preferentemente limpios, cortados a cuchillo y encajados dentro del frasco, regado con aceite de oliva



*Pimientos del piquillo  
rellenos de chipirón*

**Peso neto: 260 g**

Pimiento relleno de chipirón en su tinta acompañado de nuestra salsa de piquillos.



*Pimientos del piquillo  
rellenos de buey*

**Peso neto: 260 g**

Pimiento relleno de txangurro (centollo) acompañado de nuestra salsa de piquillos.

# PASTELES DE PESCADO Y MARISCO



## *Pastel de merluza y gambas*

**Peso neto: 230 g**

Tradicional en la cocina de la Cornisa Cantábrica. En rodajas y con un poco de mayonesa es un perfecto entrante. Fácil de usar extendiéndolo sobre aperitivos y tostas. Pruebe a combinarlo con una salsa Holandesa o unas gotas de limón.



## *Pastel de cabracho y centollo*

**Peso neto: 230 g**

Sabores intensos del mejor marisco y pescado de roca cocinados con ingredientes de primera calidad. Sin aromas artificiales. Para desmoldar entero y servir en porciones o extendiéndolo sobre canapés y aperitivos.



### *Castañas en almíbar*

**Peso neto: 240 g**

Selección especial de castañas enteras cocidas y envasadas en almíbar ligero con vainilla envasado en frasco de vidrio.



### *Mirabeles en almíbar*

**Peso neto: 220 g**

Los Mirabeles en almíbar son un dulce exquisito, producto típico de Galicia, elaborado de forma artesanal y con un sabor único. Prueba estas pequeñas ciruelas amarillas de sabor suave y especial.

CASTAÑAS,  
DERIVADOS Y  
ALMIBAR



### *Bombón Glacé*

**Peso neto: 90 g**

Marron glacé elaborado con las mejores castañas seleccionadas, confitadas y glaseadas con azúcar y vainilla y cubiertas con una fina capa de chocolate negro. Envueltos individualmente y envasados al vacío en frasco de vidrio.



### *Marrón Glacé*

**Peso neto: 150 g**

Marron glacé elaborado con las mejores castañas seleccionadas, confitadas y glaseadas con azúcar y vainilla y cubiertas con una fina capa de chocolate negro. Envueltos individualmente y envasados al vacío en frasco de vidrio.



### *Marrón Glacé*

**Peso neto: 220 g**

Marron glacé elaborado con las mejores castañas seleccionadas, confitadas y glaseadas con azúcar y vainilla y cubiertas con una fina capa de chocolate negro. Envueltos individualmente y envasados al vacío en frasco de vidrio.



## Crema de Marrón Glacé

**Peso neto: 250 g**

Crema de marron glacé natural, elaborada sin conservantes ni colorantes artificiales, empleando materia prima de primera calidad. Ideal para añadir en salsas, guarniciones, dulces, helados, pasteles y tartas.



## Crema de Marrón Glacé

**Peso neto: 500 g**

Crema de marron glacé natural, elaborada sin conservantes ni colorantes artificiales, empleando materia prima de primera calidad. Ideal para añadir en salsas, guarniciones, dulces, helados, pasteles y tartas.



## Harina de Castaña

**Peso neto: 530 g**

Harina de castaña refianda. La harina de castaña es un super alimento, no contiene gluten, para todos y para casi todo, especialmente indicada para celíacos. Directo del bosque al molino y de este al cliente.



## *Marrón Glacé & Brandy*

**Peso neto: 150 g**

Marrón glacé elaborado con las mejores castañas confitadas con brandy y glaseadas con azúcar y vainilla. Envueltos individualmente y envasados al vacío en frasco de vidrio.



## *Puré de Castañas*

**Peso neto: 200 g**

Puré de castañas elaborado con la mejor selección de castañas, cocidas y refinadas. Ideal para acompañar todo tipo de carnes.





### *Miel con jalea real*

**Peso neto: 500 g**

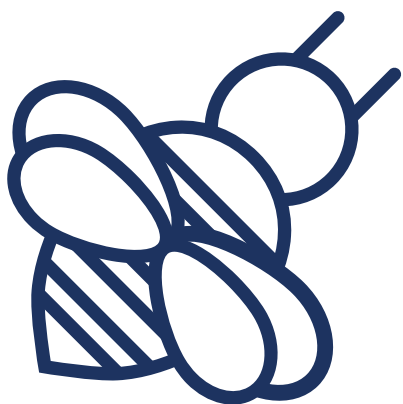
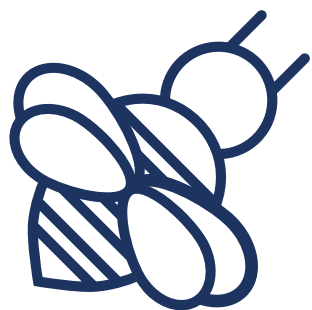
Contiene jalea real disuelta. Es eficaz contra la fatiga y el cansancio. Indicada para personas con un gran desgaste físico e intelectual.



### *Miel de eucalipto*

**Peso neto: 500 g**

Producto natural que elaboran las abejas a partir del néctar de las flores de la planta de Eucalipto. La Miel de Eucalipto está recomendada para asmáticos. Gran expectorante muy bueno para combatir gripes y constipados.



## *Miel de flores*

**Peso neto: 500 g**

La producen las abejas a partir del néctar de diferentes flores y de ellas obtiene sus propiedades. En general, es antimicrobiana y antiséptica, perfecta para prevenir catarros.



### *Miel de zarzamora*

**Peso neto: 500 g**

Producto natural que elaboran las abejas a partir del néctar floral de la zarzamora. Está especialmente indicada en el tratamiento de afecciones de garganta y bucales y del sistema digestivo.



### *Miel de brezo*

**Peso neto: 500 g**

Producto natural que elaboran las abejas a partir del néctar de las flores de la planta de Brezo. La miel de Brezo es Útil para el tratamiento del reumatismo. Está indicada para prevenir la formación de piedras o cálculos en los riñones.



### *Miel de castaño*

**Peso neto: 500 g**

Producto natural que elaboran las abejas a partir del néctar de las flores de esta planta aromática. La Miel de Castaño está recomendada para Asmáticos. Es Ideal para estados anémicos, por su alto contenido en Hierro.





### *Albariño*

**750 ml**

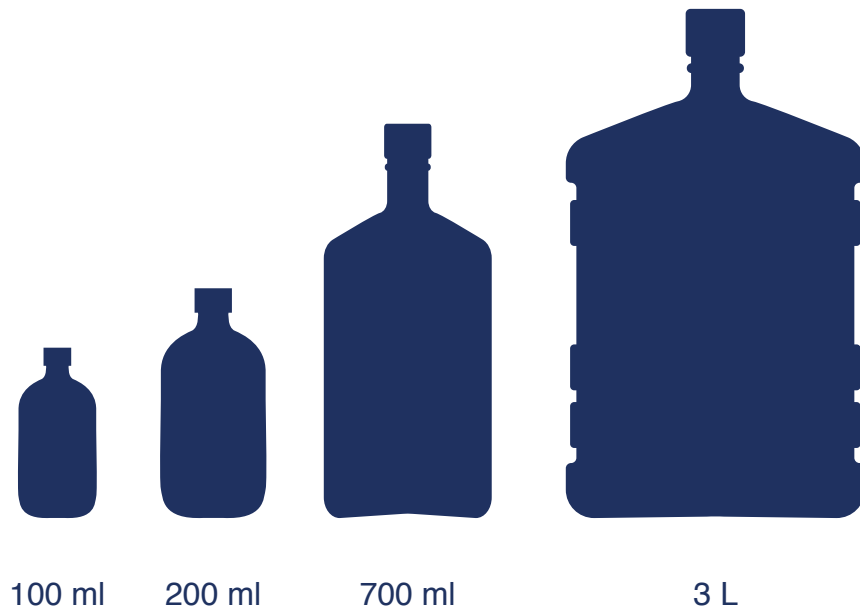
Elaborado de forma tradicional con las variedades albariño, godello y treixadura. Fermentación en barricas de roble francés y 3 meses de crianza. Procedente de las viñas de Caspedro, con suelo arcilloso y cantos rodados.



### *Mencía*

**750 ml**

Elaborado de forma tradicional con la variedad mencía 100%. Bazuqueo manual y crianza en barricas usadas de roble americano durante 8 meses. Procedente de la finca de Ybedo, con suelo pizarroso.



LICORES Y  
CREMAS





*Licor de Castañas*



*Licor de Cilantro*



*Licor de Hierbas*





*Pacharán*



*Aguardiente de Orujo*



*Licor Café*







*Licor de Miel*



*Queimada*



*Tostada*





*Limonciño*



*Crema de Turrón*



*Crema de Orujo*





*Crema de Café*



*Crema de Chocolate*



*Crema de Arroz con Leche*





*Crema de Chocolate y  
Cerezas*



*Crema de Fresa y  
Chocolate*



*Crema de Fresas*





*Crema de Limonciño*



*Crema de Mojito*



*Ginebra*

**700 ml**

Ginebra destilada artesanalmente y elaborada mediante maceración de bayas de enebro, y una combinación de botánicos seleccionada. De color cristalino y Aroma expresivo con notas de violeta, floral, hierbas de monte, enebro y cítricos. En Boca suave y elegante.



### *Vasitos de chocolate*

**12 unidades**

Vasitos de chocolate para rellenar con algo dulce.  
¡Ideales para el postre y para degustar nuestras  
distintas cremas y licores!



### *Chocolate negro con frutas*

Pequeños bombones de chocolate rellenos de  
distintas frutas: piña, fresa, naranja, limón, etc.



*Bolsa pequeña*

Bolsa pequeña de tela de Tejido Sin Tejer (TST) y 80 gramos de peso. Las medidas son 16 x 22,5 x 5 (fuelle en base).



*Bolsa botellera*

Bolsa para botella de tela de Tejido Sin Tejer (TST) y 80 gramos de peso. Las medidas son 16 x 40 x 10 (fuelle en base).



*Bolsa mediana*

Bolsa mediana de tela de Tejido Sin Tejer (TST) y 80 gramos de peso. Las medidas son 30 x 40 x 10 (fuelle en base).



*Bolsa Grande*

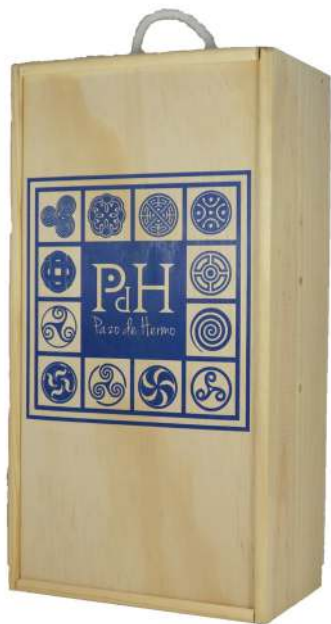
Bolsa grande de tela de Tejido Sin Tejer (TST) y 80 gramos de peso. Las medidas son 16 x 22,5 x 5 (fuelle completo en base con refuerzo de cartón).



*Taza tipo mug*

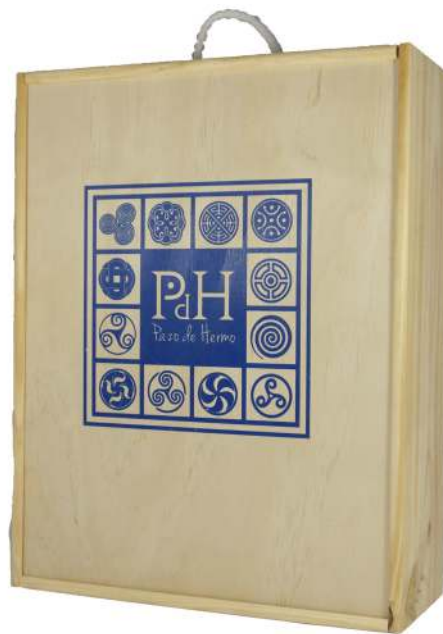
Taza tipo mug de tamaño estándar con los logos y motivos de la marca, disponible también en colores invertidos.





*Caja pequeña*

Caja de madera pequeña para diversos usos con tapa corrediza. Medidas 38 x 20 x 12.



*Caja mediana*

Caja de madera mediana para diversos usos con tapa corrediza. Medidas 38 x 30 x 12.



*Caja grande*

Caja de madera grande para diversos usos con tapa corrediza. Disponible en dos medidas (44 x 40 x 12) (46 x 44 x 12).



PROPUESTAS DE  
LOZES





*Configura tus propios lotes*

*Infinidad de posibilidades*





*Sabores y olores de nuestra tierra. Artesanía y pasión.  
Del mar a tu mesa. Galicia en tu mesa*





C/ Ameixeira, 30 • 36212 Vigo • Telf.: +34 657 766 799 • [www.hermo.com.es](http://www.hermo.com.es)

Diseño & Fotografía:

*Fernando Murúa*

Ingeniero en Diseño Industrial

+34 620 830 622

[muvaavidal@gmail.com](mailto:muvaavidal@gmail.com)

[es.linkedin.com/in/muvaavidal](https://es.linkedin.com/in/muvaavidal)