CATÁLOGO MAYORISTA · 2025–2026

Piso Uno *Comercial.*

PRODUCTO	CANAL	WEB
Alimentos congelados premium	B2B · Buenos Aires	*pisounocomercial.com*

MANIFIESTO

Cocinamos a escala comercial sin perder lo que nos hace distintos: el cuidado en cada producto.

QUIÉNES SOMOS

En Piso Uno elaboramos alimentos congelados premium a escala comercial. Cada producto se hace con materia prima seleccionada, sin agregado de conservantes artificiales, bajo procesos estandarizados que garantizan calidad lote a lote.

Somos producción 100% propia, con registros sanitarios completos y formatos pensados para el negocio mayorista gastronómico.

Acompañamos a cafés, hoteles, dark kitchens y catering con propuestas listas para ofrecer y desarrollos a medida que potencian la identidad de cada cliente.

+10	+200	6	100%
AÑOS EN EL MERCADO	CLIENTES ACTIVOS	LÍNEAS DE PRODUCTO	PRODUCCIÓN PROPIA

NUESTRAS FORTALEZAS

Cinco razones para sumar Piso Uno a tu carta.

i.

Producción 100% propia

Fabricamos todo en nuestra planta. Control total del proceso, de la materia prima al pallet de entrega.

ii.

Inocuidad certificada

Registros sanitarios completos y procesos auditables. Calidad consistente, sin sorpresas para tu negocio.

iii.

Formatos mayoristas

Cajas de 20 unidades pensadas para alto consumo comercial. Stock ágil y logística directa.

iv.

Más de 10 años en el mercado

Conocemos el canal mayorista. Acompañamos la operación de cafés, hoteles y dark kitchens.

v.

Desarrollos a medida

Diseñamos tu línea exclusiva: receta, formato y packaging propios. Tu marca, en el congelado.

"Materia prima seleccionada, sin agregado de conservantes artificiales y procesos estandarizados que garantizan calidad lote a lote."

LA PROPUESTA DE AUTOR

Tartas *de Autor.*

Elaboradas con harina agroecológica con semillas, ingredientes seleccionados y recetas propias. La línea pensada para establecimientos que priorizan diferenciación gastronómica y producto consistente, todos los días.

PESO	*350 gr*
FORMATO	*Caja x 20 uds*
COCCIÓN	*Horno 180°C · 15–17 min*
VARIEDADES	*Simple · Premium · Luxury*

Variedades *disponibles.*

Recetas estables todo el año, con variedades estacionales que sumamos al catálogo.

SIMPLE PACK · 350 GR

Alejandría

350 gr · caja x 20 uds

Acelga fresca · cebolla blanca rehogada · queso port salut · salsa bechamel · huevo de campo · harina agroecológica con semillas.

PREMIUM PACK · 350 GR

Roma

350 gr · caja x 20 uds

Acelga · anco batata · ricota · queso sardo · cebolla blanca · huevos de campo · especias · harina agroecológica con semillas.

LA MÁS VENDIDA

PREMIUM PACK · 350 GR

París

350 gr · caja x 20 uds

Espinaca fresca · champignones · cebolla blanca · salsa bechamel · provolone crocante · huevo de campo.

PREMIUM PACK · 350 GR

Osaka

350 gr · caja x 20 uds

Zapallo cabutia asado con romero y oliva · choclo fresco · hongos · cebollas rehogadas · miel · mozzarella · harina agroecológica.

LUXURY PACK · 350 GR

San Juan

350 gr · caja x 20 uds

Espárragos · tomates cherry · queso feta · huevos de campo · crema · especias · harina agroecológica con semillas.

PREMIUM PACK · 350 GR

Egeo

350 gr · caja x 20 uds

Cebollas caramelizadas con miel de caña y vino torrontés · queso feta suave · harina agroecológica con semillas.

PARA MENÚS
DIFERENCIADOS

Wraps
XL.

Pan plano crocante relleno con combinaciones de autor. Opciones veggie, de proteína y orientales para menús diferenciados. Cocción rápida y presentación impactante para tu carta.

PESO	*300 gr*
FORMATO	*Caja x 20 uds*
COCCIÓN	*Horno 180°C · 15 min*
VARIEDADES	*5 disponibles*

Variedades *disponibles.*

Pan plano artesanal, rellenos generosos, cocción al horno en 15 minutos.

VEGGIE

Veggie Wok

300 gr · caja x 20 uds

Pan plano de espinaca · hummus de berenjenas · quinoa · pimientos · zapallitos · repollos asados · oliva · zanahoria · hongos · queso port salut.

POLLO

Chicken Curry

300 gr · caja x 20 uds

Pan plano de trigo con semillas · supremas de pollo al curry · cebolla blanca · anco batata orgánico · zanahorias · pimientos · queso cheddar.

POLLO · NUEVO

Chicken Chilli

300 gr · caja x 20 uds

Pan plano de trigo con semillas · pollo asado · queso crema picante · tomates hidratados · guacamole · choclo amarillo · porotos negros.

CARNE

Meat Oriental

300 gr · caja x 20 uds

Pan plano de remolachas · ternera asada · cebolla blanca · pimientos · boñato · muzzarella premium · salsa de soja · especias.

VEGANO · NUEVO

Tofu Vegan

300 gr · caja x 20 uds

Pan plano de espinaca · tofu · soja · sésamo · hongos · zapallitos · zanahorias · cebolla blanca · quinoa · hummus artesanal.

¿QUERÉS TU VERSIÓN?

Sumamos tu receta.

Roll Ups exclusivos para tu carta. Definimos relleno, pan y formato según tu propuesta.

PENSADOS PARA

Cafés de especialidad · brunch · take-away · dark kitchens.

PARA ALTO VOLUMEN

Tartas *Industriales.*

Tartas de alto rendimiento para cocinas profesionales de gran volumen. Masa crocante, relleno generoso y consistencia lote a lote. Recetas clásicas pensadas para servicio rápido y operación previsible.

PESO	*300 gr*
FORMATO	*Caja x 20 uds*
COCCIÓN	*Horno 180°C · 15–17 min*
VARIEDADES	*5 disponibles*

Variedades *disponibles.*

Cinco recetas clásicas, masa crocante, relleno generoso y rendimiento garantizado.

CLÁSICA

Verdura

300 gr · caja x 20 uds

Acelga y espinaca, cebolla blanca rehogada, queso y huevo. La clásica de las clásicas, sabor consistente todos los días.

CLÁSICA

Jamón y queso

300 gr · caja x 20 uds

Jamón cocido, mozzarella y crema sobre masa crocante. Receta familiar de cocción rápida, ideal para take-away.

CLÁSICA

Cebolla y queso

300 gr · caja x 20 uds

Cebollas rehogadas a fuego lento con queso fundido. Aromática, dulzona y reconfortante, sabor de cocina de barrio.

CLÁSICA

Pollo y puerro

300 gr · caja x 20 uds

Supremas de pollo, puerros rehogados, salsa blanca y queso. Suave y cremosa, con la proteína bien protagonista.

CLÁSICA

Calabaza y queso

300 gr · caja x 20 uds

Calabaza asada, cebolla rehogada, queso y especias. Receta dulzona y reconfortante, ideal para menú vegetariano.

ALTO RENDIMIENTO

Pensadas para producir.

Formato pensado para cocinas que necesitan consistencia, rotación rápida y costo controlado.

PENSADAS PARA *Estaciones de servicio · rotiserías · catering · comedores y dark kitchens.*

VOLUMEN Y CONSISTENCIA

Pizzas integrales *& bocaditos.*

Pizzas individuales con harina integral de leudado lento, ideales para dark kitchens y alto volumen. Y una línea de bocaditos — empanadas, saladitos y sopas— pensados para brunch, eventos y catering.

PIZZAS	*Individual · caja x 20 uds*
EMPANADAS	*Caja x 48 uds*
SALADITOS	*Caja x 30 uds*
COCCIÓN	*Horno · 8 a 15 min*

Variedades *disponibles.*

Pizzas integrales, bocaditos y sopas en formatos comerciales.

PIZZA INTEGRAL

Tomates Orgánicos

Individual · caja x 20 uds

Pizza individual de tomates orgánicos y muzzarella premium. Harina integral agroecológica de primera calidad con leudado lento.

PIZZA INTEGRAL

Cebollas Blancas

Individual · caja x 20 uds

Pizza individual de cebollas blancas confitadas y muzzarella premium. Harina integral agroecológica con leudado lento.

EMPANADAS

Carne cortada a cuchillo

Caja x 48 uds

Empanadas estilo norteño, masa criolla, cocción al horno. Formato pensado para servicio rápido y eventos.

EMPANADAS

Verduras de estación

Caja x 48 uds

Hojas verdes, calabaza y humita. Receta vegetariana, masa con manteca, listas en 12 minutos al horno.

SALADITOS

Mix Premium

Caja x 30 uds

Bocaditos hojaldrados con jamón y queso, espinaca y ricota, pollo y verdeo. Formato bandeja para eventos y catering.

SOPAS

Sopas de temporada

Envasadas al vacío · pack x 20 uds

Recetas estacionales con verduras de estación y caldo de cocción lenta, envasadas al vacío para máxima conservación. Listas para calentar y servir.

CATÁLOGO EN EVOLUCIÓN

Sumamos variedades estacionales cada trimestre.

CÓMO TRABAJAMOS

Dos maneras de sumar Piso Uno a tu negocio.

PROPUESTA ESTÁNDAR

Catálogo fijo, *listo para pedir.*

Para negocios que buscan incorporar opciones premium sin complicaciones operativas.

Pedido mínimo accesible

Desde 20 uds por caja.

Pedidos regulares

Frecuencia acordada con cada cliente.

Precio fijo mayorista

Tarifa por caja, sin sorpresas.

Catálogo definido

5 líneas con actualización estacional.

Entrega coordinada

Logística directa a tu local.

DESARROLLO A MEDIDA

Tu producto único, *tu marca en góndola.*

Para clientes que quieren diferenciarse con una propuesta exclusiva propia.

Desarrollo de receta

Formulamos tu producto desde cero.

Ingredientes a elección

Adaptamos según tu propuesta de valor.

Formatos exclusivos

Peso, presentación y packaging propios.

Tu marca en el producto

Etiquetado white-label disponible.

Validación nutricional

Equipo de nutricionistas certificado.

PROCESO DE INCORPORACIÓN

Simple. Directo. Sin burocracia.

01 —

Nos contactás

WhatsApp o mail, sin formularios.

02 —

Entendemos tu negocio

Tipo, volumen y frecuencia.

03 —

Propuesta comercial

Precio y condiciones a medida.

04 —

Pedido de prueba

Arrancás con poco. Sin compromisos grandes.

05

Relación de largo plazo

Crecemos juntos.

¿PARA QUÉ TIPO DE NEGOCIOS?

Trabajamos con todo el canal gastronómico profesional.

1 Cafeterías de especialidad

2 Hoteles y Apart-Hotels

3 Dark Kitchens

4 Catering y Eventos

5 Cafés y Bares

6 Pastelerías y Cafeterías

7 Distribuidores y revendedores

8 Tu modelo de negocio

LO QUE DICEN QUIENES YA TRABAJAN CON NOSOTROS

Tres maneras de medir la *diferencia.*

ESTANDARIZACIÓN

"

Antes rotábamos cuatro proveedores. Hoy la tarta de espinaca es siempre igual. Mis clientes lo notan en la tercera visita, y se nota en las reseñas.

SOFÍA M.

Cafetería de especialidad · Palermo

MEJORA DE COSTOS

"

Pasamos de ocho horas de cocina a treinta minutos de horneado. Subimos la rentabilidad por unidad un 22%. Los números cierran solos.

MARTÍN R.

Estación de servicio · Castelar

INOCUIDAD

"

Cuando llega bromatología, los registros están al día. Mi marca no se compromete por algo que produjo otro. Esa tranquilidad no tiene precio.

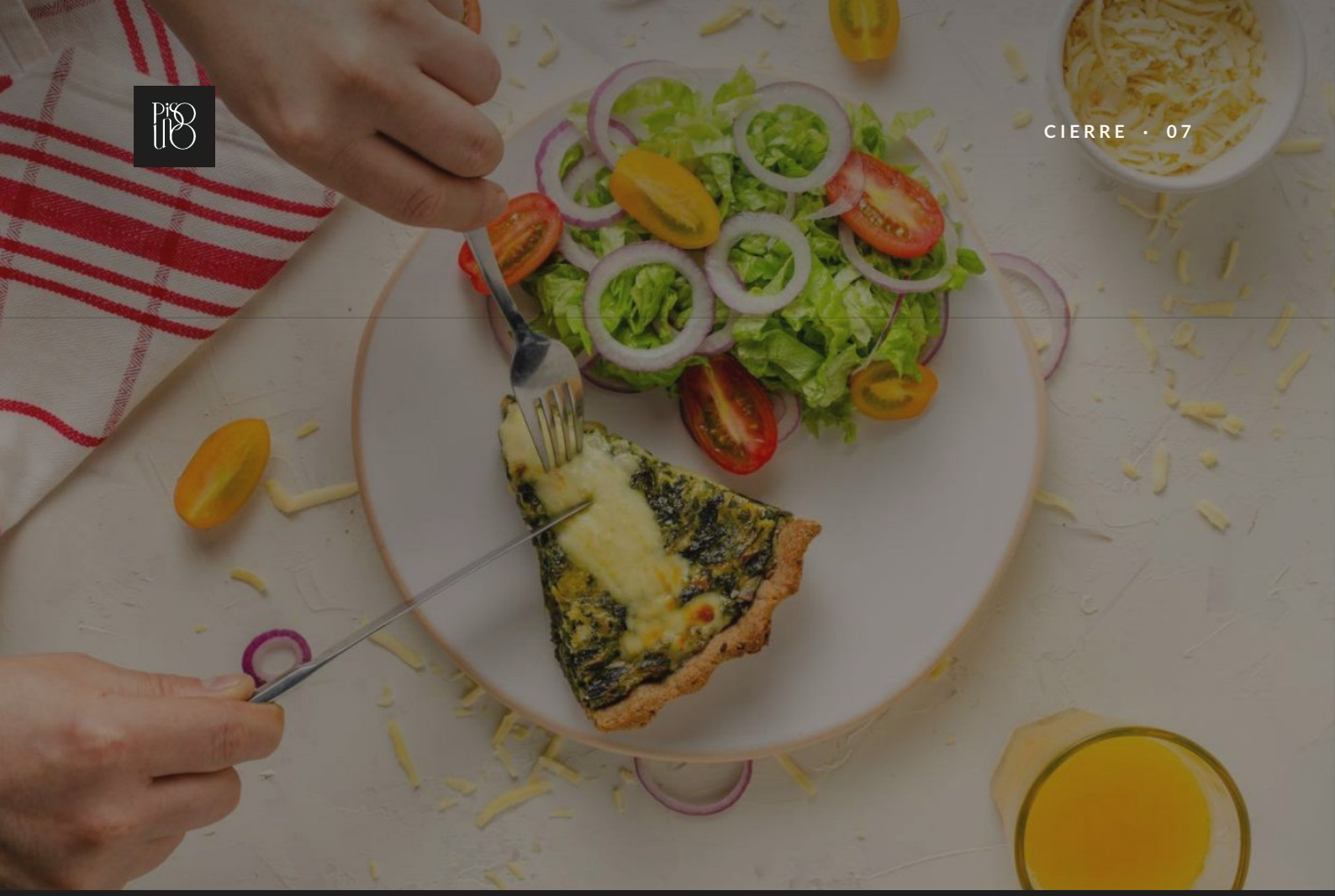
LUCÍA F.

Hotel boutique · Recoleta

+200 CLIENTES ACTIVOS EN EL CANAL MAYORISTA

Cafés, hoteles, dark kitchens, estaciones de servicio y catering en todo el AMBA.

Tu negocio puede ser el próximo.



CIERRE DEL CATÁLOGO

¿Empezamos a trabajar *juntos?*

Te acompañamos a sumar producto premium, listo para servir, con la calidad consistente que tu negocio necesita. Conversemos cuándo te conviene arrancar.

WHATSAPP
+54 9 11 2671-7660

MAIL COMERCIAL
comercial@pisouno.com.ar

WEB
pisounocomercial.com

INSTAGRAM
@pisounook