



# DE PIZZEROS A PRODUCTORES

LLEVAMOS NUESTRA EXPERIENCIA DE PIZZERÍA AL  
LINEAL.

---

## EL DESEO ARTESANO

EURO AGROTECH 2026 • JACA



## NUESTRA HISTORIA

# ANTES DE FABRICAR PIZZAS, YA ÉRAMOS PIZZEROS.

2018

PRIMERA PIZZERÍA PECCATO (PAMPLONA)

EXPERIENCIA

HOY, 6 PIZZERÍAS PROPIAS EN GIPUZKOA Y NAVARRA

2024

OBRADOR PROPIO Y DESARROLLAMOS NUESTRA PIZZA PARA  
RETAIL Y DISTRIBUCIÓN

2025

SALIDA AL MERCADO DE EL DESEO ARTESANO



NO PARTIMOS DE UNA FÁBRICA.  
PARTIMOS DE UNA PIZZERÍA.



EL PRODUCTO

## LA EXPERIENCIA DE PIZZERÍA, ADAPTADA AL RETAIL.

- PIZZA PREMIUM REFRIGERADA
- MASA FINA
- ELABORACIÓN ARTESANA
- INGREDIENTES SELECCIONADOS
- 30 DÍAS DE VIDA ÚTIL
- ELABORADO EN NAVARRA



PREMIUM, PENSADA DESDE LA PIZZERÍA.  
DESARROLLADA PARA EL LINEAL.

ORIGEN Y CALIDAD

# UN PRODUCTO CON ORIGEN.

EL DESEO ARTESANO SE ELABORA EN NUESTRO OBRADOR DE NAVARRA. APOSTAMOS POR LA ELABORACIÓN ARTESANA, EL ORIGEN Y EL PRODUCTO LOCAL DE CALIDAD.

---

ARTESANÍA, ORIGEN Y CALIDAD.



REYNO GOURMET



ALIMENTOS ARTESANOS



DEL OBRADOR AL MERCADO

# UN PRODUCTO QUE YA ESTÁ EN EL MERCADO.

NUESTRAS PIZZAS YA SE FABRICAN Y SE COMERCIALIZAN EN  
DISTINTOS OPERADORES DEL CANAL ALIMENTACIÓN.

PRESENTES EN

CARREFOUR • EROSKI • BM / UVESCO • E.LECLERC  
DISTRIBUIDORES EN NAVARRA, GIPUZKOA, BIZKAIA Y LA  
RIOJA

PRODUCTO PROBADO. MERCADO REAL. PRÓXIMO PASO:  
CRECER.

PRODUCTO REFRIGERADO • 30 DÍAS DE VIDA ÚTIL

PRODUCCIÓN PROPIA • DISTRIBUCIÓN EN CRECIMIENTO



QUÉ BUSCAMOS

# BUSCAMOS PARTNERS PARA LA SIGUIENTE ETAPA.

RETAILERS

DISTRIBUIDORES

PARTNERS COMERCIALES

QUEREMOS CRECER JUNTO A DISTRIBUIDORES Y RETAILERS QUE  
VALOREN EL PRODUCTO, EL ORIGEN Y LA DIFERENCIACIÓN.

# EL DESEO ARTESANO

DE PIZZEROS A PRODUCTORES.



CONOCE EL DESEO ARTESANO

[WWW.ELDESEOARTESANO.COM](http://WWW.ELDESEOARTESANO.COM)

IGOR DE LA FUENTE

DIRECTOR COMERCIAL Y CEO · GRUPO PECCATO

692 872 243

[IDELAFUENTE@GRUPOPECCATO.COM](mailto:IDELAFUENTE@GRUPOPECCATO.COM)