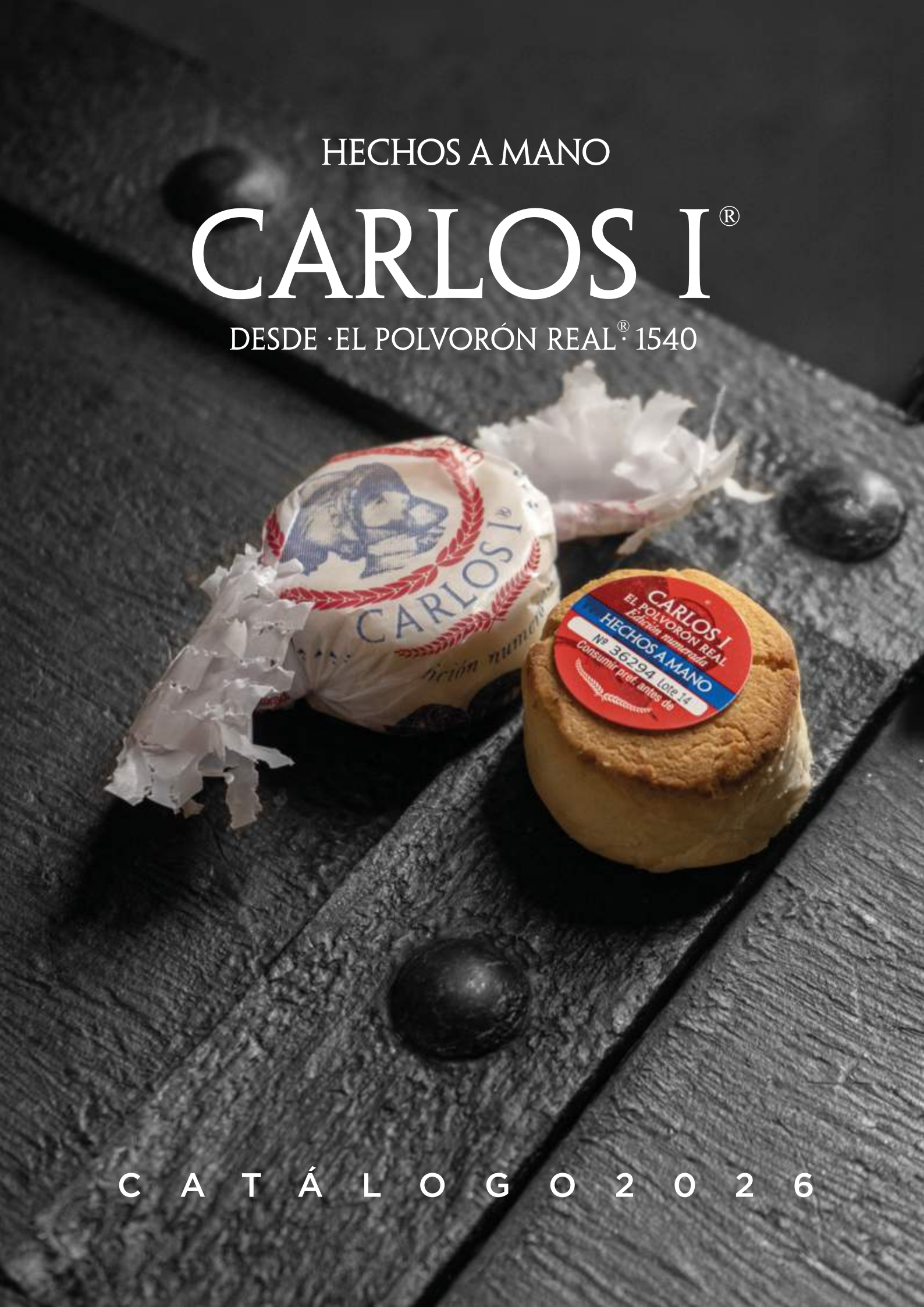
HECHOS A MANO

CARLOS I®

DESDE · EL POLVORÓN REAL® · 1540



CATÁLOGO 2026

SOMOS HISTORIA

A finales del S.XIX, Eusebio Olmedo Galán y Dolores Barrionuevo Lara, adelantándose a su tiempo, se diferencian del resto de obradores de su municipio y rescatan la receta original del polvorón que el mismísimo Carlos I degustaba.



En 1959, Obrador Real de Confitería hereda la tradición del buen y saber hacer de este sublime dulce navideño de edición numerada. Pasión transmitida de generación en generación desde 1540. Consiguiendo así la hazaña de ser una culminación distinguida de la confitería española más reconocida.

UN OBRADOR FAMILIAR



Una historia ligada a una emblemática confitería artesana y familiar. La familia Olmedo siempre se ha caracterizado por un aprendizaje serio y constante, trabajando el dulce navideño al más puro estilo tradicional de antaño.

Nos esmeramos por seguir con la herencia de nuestras inicios, consiguiendo así mantenerla cada día con la satisfacción de llegar a los hogares de nuestros incondicionales clientes.

HECHOS A MANO

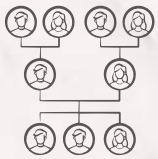
CARLOS I®

DESDE ·EL POLVORÓN REAL®· 1540

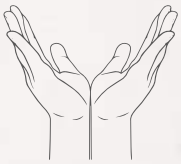
DESDE SIEMPRE CONQUISTANDO LOS PALADARES MÁS EXIGENTES

Carlos I es un polvorón supremo, elaborado con la máxima calidad y utilizando solo ingredientes seleccionados. Las más nobles casas del imperio se han deleitado con tan exquisito bocado desde hace siglos.

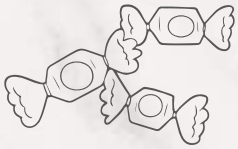
TRADICIÓN Y LEGADO EN 4 CLAVES



El saber hacer de cada generación



Elaboración lenta y delicada



Producción limitada



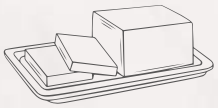
Autenticidad

El polvorón se elabora usando el mismo método de antaño, mediante horno alimentado de leña de olivo, y envolviendo uno a uno estas dulces joyas. Al estar hechos a mano, se puede observar una variación de tamaño en cada unidad, como desenlace del proceso artesano. El genuino y único sabor del polvorón Carlos I perdura inalterable en el tiempo desde el siglo XVI.

Para su elaboración artesanal se utilizan ingredientes naturales *seleccionados:*



Cuidada selección de Almendras Marcona



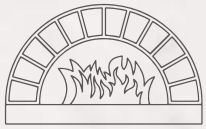
Manteca originaria de fusiones de cerdo ibérico



Harina de trigo específica y exclusiva



Azúcar producida por explotaciones familiares



Tueste peculiar en nuestro horno de leña

Edición numerada

Una etiqueta en cada polvorón identifica el número de cada pieza, como un bocado único. La edición limitada y numerada garantiza la exclusividad de este dulce extraordinario



GRANEL



Polvorón Carlos I Original
Peso neto: 3 kg



Polvorón Carlos I bañado en Chocolate
Peso neto: 3 kg

ESTUCHE





Medidas: 28 x 19 x 3 cm
Peso neto: 390 g.

LATAS COLECCIONABLES

Lata Imperial Polvorones Carlos I

Dos opciones de contenido:
- Polvorón Carlos I Original
- Surtido Polvorones Carlos I (original y bañados en chocolate)



Medidas: 35,4 x 23,6 x 6,7 cm
Peso neto: 1,100 kg

Lata edición Guardia Real

Dos opciones de contenido:
- Polvorón Carlos I Original
- Polvorón Carlos I bañado en Chocolate



Medidas: Alto 25 cm x Ancho 8 cm
Peso neto: 280 gr