

MEJORAR ES MEJOR

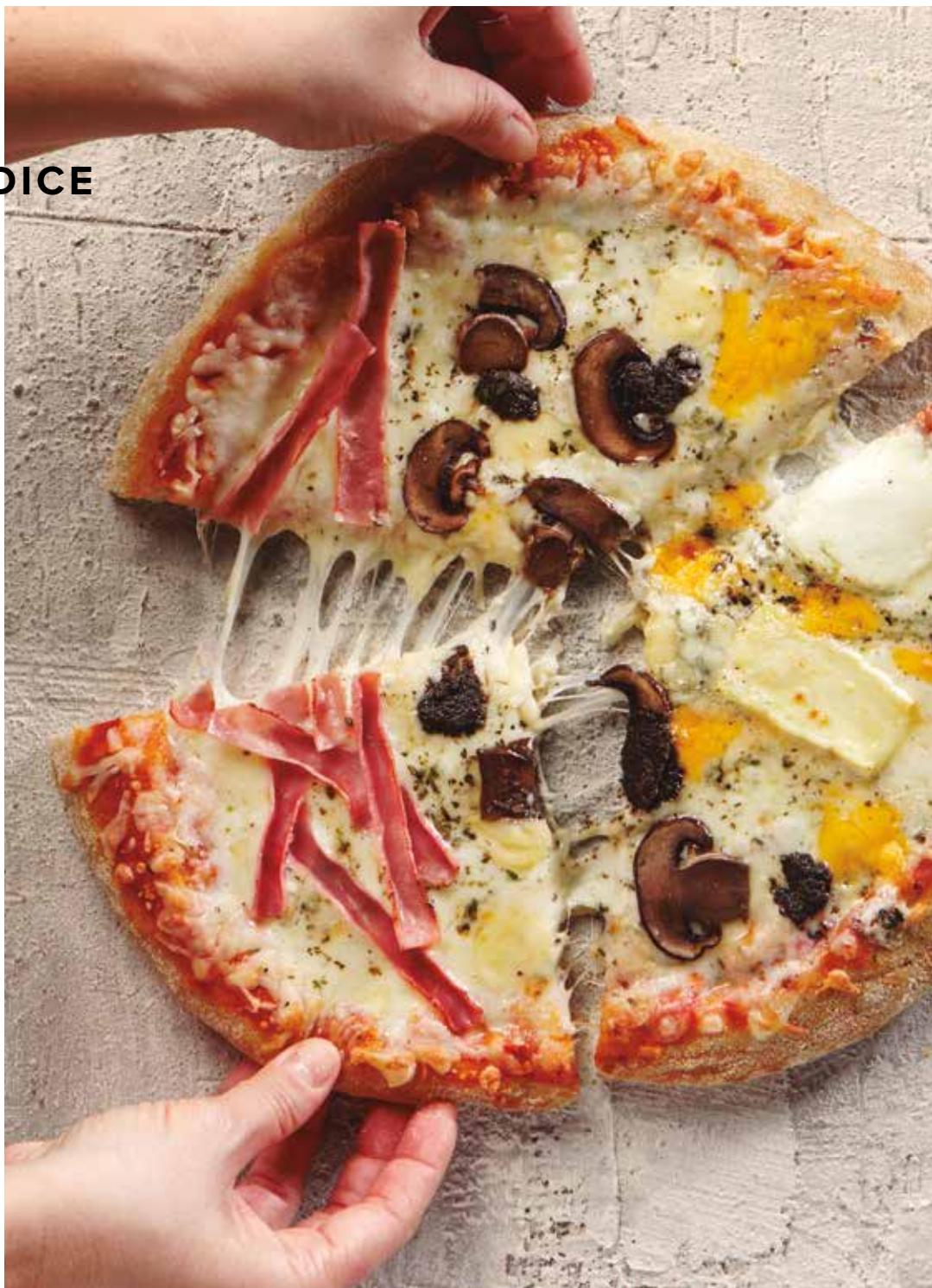
I CATÁLOGO
PIZZAS I
2021



KENTES.ES

Kentes

ÍNDICE





ÍNDICE

PIZZAS REDONDAS	06
MASA NAPOLITANA	08
MASA FINA	10
<hr/>	
SNACKS PIZZAS	14
MINI PIZZAS REDONDAS	16
<hr/>	
PIZZAS AL CORTE	20
MASA RÚSTICA	22
<hr/>	
BOCAPIZZAS	24
PAN PIZZA	26
RUSTIC PIZZA	28
CRISTAL PIZZA	30
<hr/>	
BOCADILLOS	32
BOCADILLOS	34
<hr/>	
RODADOS	36
RODADOS	38
<hr/>	
WRAPS	40
WRAPS	42
<hr/>	
MATERIAL PUNTO	
DE VENTA	44
MATERIAL PUNTO	
DE VENTA	46

Sugerencia de presentación

PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN



PREPARACIÓN

CONSERVACIÓN

PIZZAS

No es necesario descongelar el producto.

Introducir directamente en el horno a 180°C durante el tiempo indicado.

No volver a congelar el producto

una vez que haya sido descongelado.

Vida en congelador: 12 meses.

BOCAPIZZAS

Descongelar el producto y hornear a 180 °C

durante el tiempo indicado.

No volver a congelar el producto

una vez que haya sido descongelado.

Vida en congelador: 12 meses.

BOCADILLOS

Descongelar el producto en frío positivo (0°C / +4°C) el día anterior, o a temperatura ambiente, siguiendo los tiempos recomendados para cada producto.

Este proceso de descongelación puede acelerarse con la ayuda del microondas.

Retirar el producto de su envoltorio e introducirlo en el horno a 180-210°C durante el tiempo indicado. **Sandwich:** se recomienda calentar en plancha a 150°C.

Burger: se recomienda mantener el pan abierto hasta la mitad media cocción y pasado el tiempo, cerrarlo para que el producto se caliente de manera uniforme.

No volver a congelar el producto una vez que haya sido descongelado. Producto envasado en flow pack.

Vida útil en refrigerado: 5 días.

Vida en congelado: 12 meses.



RODADOS

Descongelar el producto en frío positivo (0°C / +4°C) el día anterior, o a temperatura ambiente durante 2-3 horas.

Colocar el producto con el sobre de papel sobre una plancha previamente precalentada a 200°C, durante 2-4 minutos. Se recomienda preparar justo en el momento de consumir.

Una vez descongelado conservar en refrigeración de 0 a 4°C durante un máximo de 5 días siempre dentro de su envase original. Producto envasado en atmósfera protectora.

No volver a congelar una vez descongelado.

Vida útil en refrigerado: 5 días.

Vida en congelado: 12 meses.

WRAPS

En plancha: Descongelar durante 2 horas a temperatura ambiente y calentar en plancha 4-5 minutos.

En horno: Precalentar a 180°C y hornear sin descongelar 8-9 minutos.

En horno: Precalentar a 180°C y hornear sin descongelar 8-9 minutos.

No volver a congelar una vez descongelado.

Vida útil en refrigerado: 1 día.

Vida en congelado: 12 meses.

MASA MADRE



CON PIE DE MASA Y MASA MADRE

- Refrescamos nuestra masa madre de cerveza con harina y agua durante 4 horas y media, luego reposa mínimo 24 horas en refrigerado antes de mezclarla con los demás ingredientes
- Usamos nuestro propio pie de masa que reposa desde el día anterior en aceite de oliva

100% NATURAL



ALTA HIDRATACIÓN

- Nuestra masa tiene hasta un 85% de hidratación

REPOSO EN BOLA

- Largo reposo
- Control de humedad y de temperatura

LARGA FERMENTACIÓN

- Largo proceso de fermentación
- Control de humedad y de temperatura

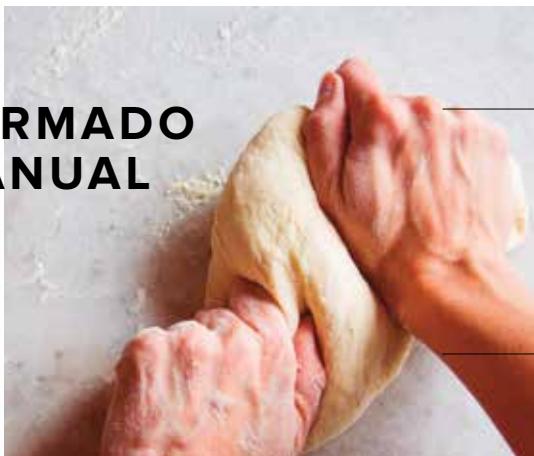
INGREDIENTES DE CALIDAD



INGREDIENTES ENTEROS, DE CALIDAD Y COLOCADOS A MANO

- Verduras frescas
- Con mozzarella Fior di Latte
- Ingredientes de gran tamaño colocados a mano
- Exigente proceso de selección que controla la calidad de cada ingrediente

FORMADO MANUAL



PROCESO ARTESANAL

- Estirado y formado a mano que le confiere un aspecto más auténtico y artesanal
- Ingredientes de gran tamaño colocados a mano uno a uno

HORNO DE SUELA



COCCIÓN EN HORNO DE SUELA

- Proceso de horneado de alta precisión
- Conserva las propiedades y características de cada pizza
- Acabado de aspecto artesanal

ENVASADO Y ETIQUETADO



MAYOR PROTECCIÓN

- Nuestras pizzas redondas se presentan envasadas en plástico termoformado que conserva intacta la calidad durante el congelado

ETIQUETADO

- Van etiquetadas de forma individual, lo que permite almacenar en cámara sin caja
- La información que contienen las etiquetas permite su venta directa al público

PIZZAS REDONDAS

MASA NAPOLITANA

MASA FINA





- Formadas a mano
- Con masa madre
- Con mozzarella Fior di Latte
- Ingredientes de gran tamaño
- Horneado en suela de alta precisión



Nuevo concepto de tendencia de estilo napolitano con bordes alveolados, formadas a mano y con ingredientes de alta calidad.



Una masa extra fina, formada a mano con ingredientes de gran formato y alta calidad.

Sugerencia de presentación

PIZZAS MASA NAPOLITANA

- CON MASA MADRE
- LARGA FERMENTACIÓN
- FORMADAS A MANO
- CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE
- CON ACEITE DE OLIVA
- VERDURAS FRESCAS
- INGREDIENTES DE CALIDAD
- HORNEADO EN SUELA DE ALTA PRECISIÓN

Sugerencia de presentación



| 66373 |

**PIZZA NAPOLITANA
CHAMPIÑÓN PORTOBELLO
Y TRUFA**

Tomate, mozzarella Fior di Latte,
queso Emmental, queso parmesano,
champiñón Portobello y trufa

🕒 435 g 🍕 9-11' (180°C)
📦 6 u/c 📦 66 c/p ↗ 27 cm



| 66377 |

**PIZZA NAPOLITANA
PASTRAMI
Y TOMATE SECO**

Tomate, mozzarella Fior di Latte,
pastrami, queso ahumado
y tomate seco

🕒 440 g 🍕 9-11' (180°C)
📦 6 u/c 📦 66 c/p ↗ 27 cm



| 66376 |

**PIZZA NAPOLITANA
JAMÓN COCIDO Y QUESO AHUMADO**

Tomate, mozzarella Fior di Latte,
queso ahumado y jamón cocido

🕒 410 g 🍕 9-11' (180°C)
📦 6 u/c 📦 66 c/p ↗ 27 cm



| 66374 |

**PIZZA NAPOLITANA
CINCO QUESOS**

Tomate, mozzarella Fior di Latte,
queso Cheddar, queso Emmental,
queso azul, queso parmesano
y queso Brie

🕒 420 g 🍕 9-11' (180°C)
📦 6 u/c 📦 66 c/p ↗ 27 cm



| 66397 |

**BASE PIZZA
NAPOLITANA
SIN TOMATE**

🕒 200 g 🍕 -- ❄ --
📦 6 u/c 📦 66 c/p ↗ 27 cm

PIZZAS MASA FINA

LAS MÁS FINAS
DEL MERCADO

- CON MASA MADRE
- MASA EXTRA FINA (1MM)
- FORMADAS A MANO
- CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE
- CON ACEITE DE OLIVA
- VERDURAS FRESCAS
- INGREDIENTES DE CALIDAD
- HORNEADO EN SUELA DE ALTA PRECISIÓN

Sugerencia de presentación



| 66388 |
**PIZZA FINA
MARGARITA**

Tomate, mozzarella
Fior di Latte y orégano

🍕 265 g 🍕 7-9' (180°C)
📦 6 u/c 📦 78 c/p ↗ 27 cm



| 66382 |
**PIZZA FINA
BACON Y CHAMPIÑÓN PORTOBELLO**

Tomate, mozzarella Fior di Latte,
queso curado, bacon
y champiñón Portobello

🍕 345 g 🍕 7-9' (180°C)
📦 6 u/c 📦 78 c/p ↗ 27 cm



| 66383 |
**PIZZA FINA
BARBACOA**

Salsa barbacoa, mozzarella
Fior di Latte, cebolla, bacon
y carne de cerdo

🍕 375 g 🍕 7-9' (180°C)
📦 6 u/c 📦 78 c/p ↗ 27 cm



| 66386 |
**PIZZA FINA
CUATRO QUESOS**

Tomate, mozzarella Fior di Latte,
queso Cheddar, queso azul,
queso Emmental y queso de cabra

🍕 340 g 🍕 7-9' (180°C)
📦 6 u/c 📦 78 c/p ↗ 27 cm



| 66372 |

PIZZA FINA

VEGAN

Tomate, queso vegano, tomate cherry, cebolla, pimiento rojo, calabacín braseado, champiñón, espinacas y aceite de oliva

330 g 7-9' (180°C)
6 u/c 66 c/p 27 cm



| 66371 |

PIZZA FINA

PEPPERONI

Tomate, mozzarella Fior di Latte y Pepperoni

305 g 7-9' (180°C)
6 u/c 78 c/p 27 cm



| 66384 |

PIZZA FINA

CUATRO ESTACIONES

Tomate, mozzarella Fior di Latte, aceituna negra, jamón curado, champiñón y alcachofa

340 g 7-9' (180°C)
6 u/c 78 c/p 27 cm



| 66387 |

PIZZA FINA

JAMÓN COCIDO

Y QUESO CHEDDAR

Tomate, mozzarella Fior di Latte, queso Cheddar, jamón cocido

305 g 7-9' (180°C)
6 u/c 78 c/p 27 cm



| 66381 |

PIZZA FINA

ATÚN

Tomate, mozzarella Fior di Latte,
atún, cebolla y orégano

pan 320 g _forno_ 7-9' (180°C)

caja 6 u/c _c/p_ 78 c/p _diámetro_ 27 cm



| 66391 |

BASE PIZZA FINA

CON TOMATE

pan 150 g forno -- --

caja 6 u/c c/p 78 c/p diámetro 27 cm

LA PIZZA A MEDIDA!

Nosotros ponemos la base
y tú la receta. Decora y rellena
la pizza de lo que más guste
a tus clientes con originalidad.



Sugerencia de presentación

SNACK PIZZAS

MINI PIZZAS REDONDAS

- CON MASA MADRE
- LARGA FERMENTACIÓN
- FORMADAS A MANO
- CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE
- CON ACEITE DE OLIVA
- VERDURAS FRESCAS
- INGREDIENTES DE CALIDAD
- HORNEADO EN SUELA DE ALTA PRECISIÓN





Sugerencia de presentación

FORMATOS DIVERSOS

Tamaños diferentes para consumo individual, para hostelería o canal tradicional.



**MINI PIZZAS
REDONDAS**

- Con Masa Madre
- Larga fermentación
- Formadas a mano
- Con Mozzarella Fior di Latte
- Con aceite de oliva
- Verduras frescas
- Ingredientes de gran tamaño
- Horneado en suela de alta precisión



| 66392 |
MINI PIZZA
ATÚN Y ACEITUNAS
Tomate, mozzarella Fior di Latte,
atún y aceitunas verde

▶ 135 g ▶ 7-9° (180°C)
▶ 24 u/c ▶ 48 c/p ▶ 13 cm



| 66393 |
MINI PIZZA
**BACON Y QUESO
CHEDDAR**
Tomate, mozzarella Fior di Latte,
queso Cheddar y bacon

▶ 140 g ▶ 7-9° (180°C)
▶ 24 u/c ▶ 48 c/p ▶ 13 cm



| 66396 |
MINI PIZZA
JAMÓN COCIDO
Tomate, mozzarella Fior di Latte
y jamón cocido

▶ 140 g ▶ 7-9° (180°C)
▶ 24 u/c ▶ 48 c/p ▶ 13 cm



| 66394 |
MINI PIZZA
CUATRO QUESOS
Tomate, mozzarella Fior di Latte
queso Cheddar, queso Gouda,
queso Emmental, queso azul
y queso parmesano

▶ 120 g ▶ 7-9° (180°C)
▶ 24 u/c ▶ 48 c/p ▶ 13 cm



Sugerencia de presentación

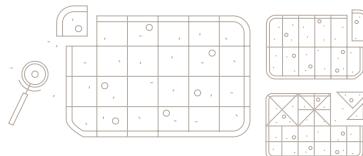
PIZZAS AL CORTE





¡LA PIZZA EN PORCIONES!

Un formato ideal para cortar en porciones de diferentes tamaños y formas. Porciones más pequeñas para bandejas de catering, Combos con bebida para Take Away, porciones individuales para canal tradicional. ¡UN SINFÓN DE POSIBILIDADES!



- Con Masa Madre
- Larga fermentación
- Formadas a mano
- Verduras frescas
- Ingredientes de gran tamaño
- Horneado en suela de piedra



| 63348 |

PIZZA 4 QUESOS

Tomate, queso mozzarella, queso cheddar, medallón de queso de cabra, queso azul y queso emmental

☛ 1000 g ☎ 14' (180°C)
☛ 6 u/c ☺ 54 c/p ☛ 30x40 cm



| 63343 |

PIZZA BARBACOA

Salsa barbacoa, mozzarella, carne de cerdo, bacon, cebolla blanca y morada

☛ 1000 g ☎ 14' (180°C)
☛ 6 u/c ☺ 54 c/p ☛ 30x40 cm



| 63347 |

PIZZA POLLO CON VERDURAS

Tomate, salsa barbacoa, pollo, mozzarella en dados, emmental, pimiento verde y cebolla morada

☛ 1150 g ☎ 14' (180°C)
☛ 6 u/c ☺ 54 c/p ☛ 30x40 cm



| 63346 |

PIZZA JAMÓN QUESO Y CHAMPIÑÓN PORTOBELLO

Tomate, mozzarella, queso cheddar, jamón cocido y champiñón portobello

☛ 1150 g ☎ 14' (180°C)
☛ 6 u/c ☺ 54 c/p ☛ 30x40 cm



| 63344 |
**PIZZA CARBONARA
CON TARTUFATA**

Mozzarella, bechamel, queso crema,
crema de trufa, bacon y cebolla morada

▶ 1150 g 14' (180°C)
📦 6 u/c 54 c/p 30x40 cm



| 64975 |
PIZZA RÚSTICA 60X20

Harina de trigo y agua

▶ 370 g 7' (180°C) 20-30'
📦 9 u/c 42 c/p 20x60 cm



BOCA PIZZAS

PAN PIZZA

RUSTIC PIZZA

CRISTAL PIZZA





- Elaboración artesanal
- Ingredientes colocados a mano
- Con auténtico queso.
No utilizamos preparados lácteos
- Verduras frescas cortadas al día
- Más del 50% de relleno
- Selección de panes Premium



PAN PIZZA



RUSTIC PIZZA



CRISTAL PIZZA

Sugerencia de presentación

PAN PIZZA





CON BOCATA GRAN RESERVA

Pan de corteza dorada, ligeramente enharinado e irregular con una migra ligera, alveolada y de un color marfil oscuro.

- Elaboración artesanal
- Ingredientes colocados a mano
- Con auténtico queso. No utilizamos preparados lácteos
- Verduras frescas cortadas al día
- Más del 50% de relleno
- Selección de panes Premium



| 60301 |

PAN PIZZA

CUATRO QUESOS

Bocata Gran Reserva, tomate, orégano, pimienta, queso mozzarella, queso cheddar, queso emmental y queso azul

135 g 5' 1h
 20 u/c 88 c/p 22x6 cm



| 60302 |

PAN PIZZA

VEGETAL Y QUESO

Bocata Gran Reserva, tomate, orégano, pimienta, aceite de oliva, calabacín, cebolla morada, champiñón, tomate cherry, pimiento, espinacas y queso curado

130 g 5' 1h
 20 u/c 88 c/p 22x6 cm



| 60303 |

PAN PIZZA

MIXTO

Bocata Gran Reserva, tomate, orégano, pimienta, jamón y queso mozzarella

135 g 5' 1h
 20 u/c 88 c/p 22x6 cm

RUSTIC PIZZA





CON BOLLO CANTÁBRICO

Pan de magnífica miga de húmedo alveolo y corteza fina pero crujiente. Rústico, tierno, meloso y con el tenue gusto del aceite de oliva.

- Elaboración artesanal
- Ingredientes colocados a mano
- Con auténtico queso. No utilizamos preparados lácteos
- Verduras frescas cortadas al día
- Más del 50% de relleno
- Selección de panes Premium



VEGANO

| 60385 |

RUSTIC PIZZA VEGANA

Bollo Cantábrico, tomate, orégano, pimienta, aceite de oliva, queso vegano, berenjena, cebolla, calabacín, champiñón, tomate Cherry, pimiento rojo y espinaca fresca

170 g 5' 1h
 20 u/c 88 c/p 24x9 cm



| 60325 |

PAN PIZZA CUATRO QUESOS

Bollo Cantábrico, tomate, orégano, pimienta blanca, queso mozzarella, queso cheddar, queso de cabra, queso emmental y queso azul

170 g 5' 1h
 20 u/c 88 c/p 24x9 cm



| 60315 |

PAN PIZZA YORKESO

Bollo Cantábrico, tomate, orégano, pimienta, jamón y queso mozzarella

155 g 5' 1h
 20 u/c 88 c/p 24x9 cm



| 60345 |

PAN PIZZA ATÚN

Bollo Cantábrico, tomate, orégano, pimienta, queso mozzarella, atún, pimiento de piquillo, cebolla roja y aceituna verde

180 g 5' 1h
 20 u/c 88 c/p 24x9 cm

CRISTAL PIZZA



Cristallino

100% NATURAL



PIZZA BAGUETTE CRISTALLINO

Pan 100% natural, masa madre y con aceite de oliva.
Hidratado y ligero pero con presencia,
¡Irresistible!

- Elaboración artesanal
- Ingredientes colocados a mano
- Con auténtico queso.
No utilizamos preparados lácteos
- Verduras frescas cortadas al día
- Más del 50% de relleno
- Selección de panes Premium



VEGANO

| 60485 |
CRISTAL PIZZA
VEGAN

Media Baguette Cristallino, tomate, orégano, pimienta, aceite de oliva, queso vegano, calabacín, champiñón, tomate Cherry, pimiento rojo y espinaca fresca

103 g 5' 1h
 30 u/c 88 c/p 22x7 cm



| 60425 |
CRISTAL PIZZA
CUATRO QUESOS

Media Baguette Cristalina, tomate, orégano, pimienta, queso mozzarella, queso cheddar, queso emmental y queso azul

90 g 5' 1h
 30 u/c 88 c/p 22x7 cm



| 60465 |
CRISTAL PIZZA
ATÚN

Media Baguette Cristalina, tomate, orégano, pimienta, queso mozzarella, atún, pimiento rojo y aceituna negra

96 g 5' 1h
 30 u/c 88 c/p 22x7 cm



| 60415 |
CRISTAL PIZZA
YORKESO

Media Baguette Cristalina, tomate, orégano, pimienta, jamón y queso mozzarella

106 g 5' 1h
 30 u/c 88 c/p 22x7 cm

BOCADILLOS





Sugerencia de presentación



E CRISTALLINO

Pan 100% natural, masa madre y con aceite de oliva. Hidratado y ligero pero con presencia, ¡Irresistible!

- Elaboración artesanal
- Ingredientes colocados a mano
- Con auténtico queso. No utilizamos preparados lácteos
- Verduras frescas cortadas al día
- Más del 50% de relleno
- Selección de panes Premium





| 90265 |
BOCADILLO
JAMÓN CURADO Y QUESO BRIE
Media Gallega 145 g, jamón curado
y queso brie

205 g 4-5' 2-3 h 5 días
13 u/c 72 c/p 24x8 cm



| 90264 |
BOCADILLO
POLLO Y PIMIENTO DE PIQUILLO
Media Gallega 145 g, pollo y pimientos
de piquillo

245 g 5-6' 3-4 h 5 días
13 u/c 72 c/p 24x8 cm



| 10100 |
BOCADILLO
ATÚN CON PIMIENTOS
Media Gallega 145 g, atún, pimientos,
aceitunas y mayonesa

275 g 2-3' 4-5 h 5 días
13 u/c 72 c/p 24x8 cm



| 86920 |
BOCADILLO
TORTILLA DE PATATA
Media Gallega 145 g y tortilla de patata

315 g 5-6' 3-4 h 5 días
13 u/c 72 c/p 24x8 cm



| 67940 |
BOCADILLO
LOMO BRASEADO Y QUESO
Media Gallega 145 g, lomo braseado y queso

225 g 5-6' 2-3 h 5 días
13 u/c 72 c/p 24x8 cm



| 87861 |
BOCADILLO
JAMÓN CURADO CON TOMATE
Media Gallega 145 g, jamón curado con
tomate untado y aceite

235 g 2-3' 2-3 h 5 días
13 u/c 72 c/p 24x8 cm



| 68720 |
BOCADILLO
JAMÓN Y QUESO
Media Gallega 145 g, jamón curado
y queso brie

225 g 5-6' 2-3 h 5 días
13 u/c 72 c/p 24x8 cm



| 80024 |
BOCADILLO
BACON Y QUESO
Media Gallega 145 g, bacon y queso

235 g 5-6' 2-3 h 5 días
13 u/c 72 c/p 24x8 cm



| 84791 |
BOCADILLO
POLLO Y QUESO
Media Gallega 145 g, pollo, queso, daditos de
tomate y mayonesa

280 g 5-6' 3-4 h 5 días
13 u/c 72 c/p 24x8 cm



| 94200 |
BOCADILLO
BURGER TERNERA
Burger 1959, hamburguesa de ternera, queso,
pepinillos, daditos de tomate y ketchup

210 g 4-5' 3-4 h 5 días
18 u/c 72 c/p 11 cm Ø



| 90054 |
BOCADILLO
FRANKFURT
Pan viena y salchicha

200 g 2-3' 3-4 h 5 días
15 u/c 72 c/p 20x7,5 cm



| 90007 |
BOCADILLO
SANDWICH MIXTO
Pan de molde, jamón york y queso

145 g 2' 1-2 h 5 días
39 u/c 72 c/p 11x11 cm

RODADOS





Sugerencia de presentación

Rodados



E CRISTALLINO

Pan 100% natural, masa madre y con aceite de oliva.
Hidratado y ligero pero con presencia,
¡Irresistible!

- Elaboración artesanal
- Ingredientes colocados a mano
- Con auténtico queso.
No utilizamos preparados lácteos
- Verduras frescas cortadas al día
- Más del 50% de relleno
- Selección de panes Premium



Rodados

La auténtica receta de la
Torta Gallega de Chousa
con **Aceite de Oliva**.



5 días en tu nevera

1 - DESCONGELA DURANTE 2-3 HORAS

Sin sacarlo de la bolsa "flow pack" descongela en solo 2-3 horas. Una vez descongelado, puedes almacenarlo en el frigorífico 5 días. Además, el sistema de envasado en plástico con lote y caducidad impreso en el mismo, te permite prescindir de la caja para su almacenamiento.



¡Papel apto para
la plancha.
Exquisito sabor
en un nuevo formato!

2 - HACER EN PLANCHA O HORNO

Retira el envoltorio plástico y calienta en la plancha durante 2-4 minutos a 200 °C, sin quitar el papel ya que es especial para contacto con alimentos a altas temperaturas. Opcionalmente se puede hacer en el horno durante 4-6 minutos a 190-200°C.



¡¡Listo para llevar!!

3 - YA ESTÁ... LISTO PARA COMER!!

Así de sencillo tendrás un delicioso bocadillo, que sorprende no solo por su novedoso formato sino también por su exquisito sabor.



| 67030 |

RODADOS

POLLO CON TOMATE Y RÚCULA

Torta con aceite de oliva, pollo, mayonesa al pesto, tomate cherry y rúcula

-pane 226 g 4-6' 2-4' 2-3 h
-box 19 u/c 72 c/p 12x14 cm Ø



| 67040 |

RODADOS

HUEVO REVUELTO Y BACON

Torta con aceite de oliva, huevo revuelto, bacon y queso Cheddar

-pane 210 g 4-6' 2-4' 2-3 h
-box 19 u/c 72 c/p 12x14 cm Ø



| 67130 |

RODADOS

PAVO CON GUACAMOLE

Torta con aceite de oliva, pavo, guacamole y tomate cherry

-pane 205 g 4-6' 2-4' 2-3 h
-box 22 u/c 72 c/p 12x14 cm Ø



| 68830 |

RODADOS

ATÚN CON PIMIENTOS

Torta con aceite de oliva, atún, pimientos, aceitunas y mayonesa

-pane 185 g 4-6' 2-4' 2-3 h
-box 25 u/c 72 c/p 12x14 cm Ø

WRAPS





Sugerencia de presentación



ELBORAR EN PLANCHA

¡Completa tu oferta con el snack que marca tendencia! Una tortilla de trigo envuelve tres recetas clásicas que triunfan en el mercado europeo.

- Para elaborar en plancha
- Nueva familia de snacks
- Formato Grab&Go
- Gran calidad de materias primas
- Máxima practicidad
- Comida o tentempié



| 64555 |

RODADOS

POLLO ASADO

Pollo asado, rúcula, queso Gouda, pimiento rojo y mayonesa

150 g 8-9' 5' 2 h

29 u/c 72 c/p 16,5x6,5 cm



| 64565 |

RODADOS

JAMÓN Y QUESO

Jamón cocido y queso Havarti

150 g 8-9' 4' 2 h

29 u/c 72 c/p 16,5x6,5 cm



| 64575 |

RODADOS

ATÚN

Atún, maíz, rúcula, pimiento rojo y mayonesa

150 g 8-9' 5' 2 h

29 u/c 72 c/p 16,5x6,5 cm





MATERIAL PUNTO DE VENTA



—
Cocida
en horno
de piedra



—
Con masa
madre



—
Doble
fermento



Utiliza el material de kentes para dinamizar la venta, atraer a nuevos clientes a tu local y presentarles una oferta clara y atractiva. Cartas, carteles y bolsas de papel se entregarán sin coste adicional. Consulta con el promotor de tu zona como acceder a los distintos materiales.

TOTEM PIZZAS: 1 UD.

Diferentes modelos que se adaptan a tus necesidades.

Delante



Detrás



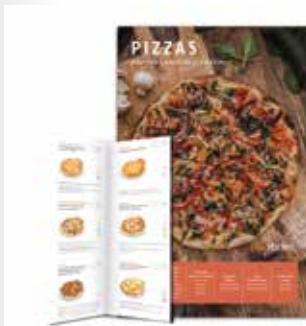
CAJA DE PIZZA: 50 UD.



**BOLSAS BOCADILLOS:
100 UD.**



CARTAS (10 UD.) Y CARTELES (1 UD.)





KENTES.ES