

# MEJORAR ES MEJOR

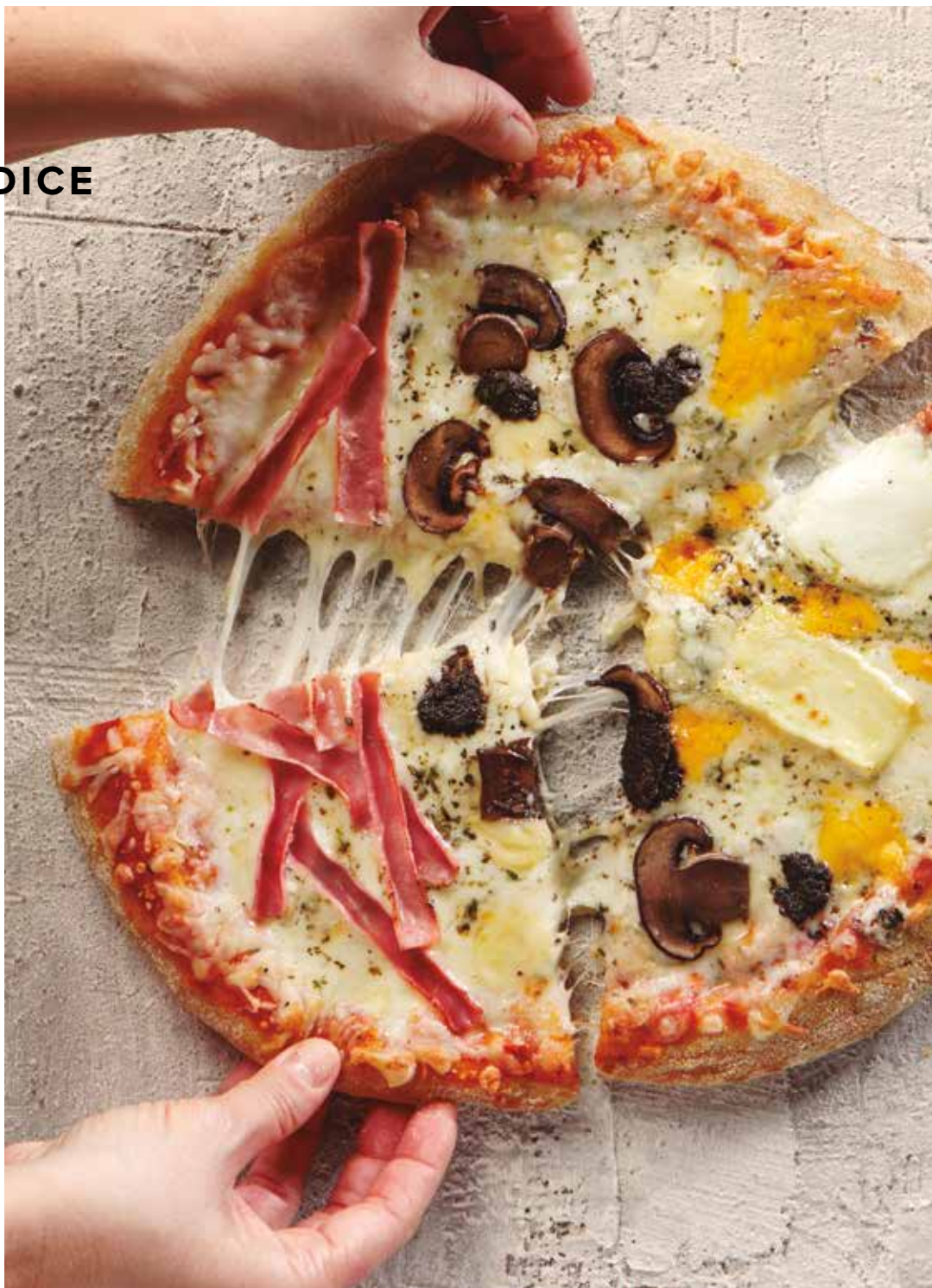
I CATÁLOGO  
PIZZAS I  
2021



KENTES.ES

Kentes

# ÍNDICE





Sugerencia de presentación

## ÍNDICE

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

## 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 día.  
**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

- Refreshamos nuestra masa madre de birra 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







Sugerencia de presentación

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



**MASA NAPOLITANA**

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



1 mm

**MASA FINA**

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

# 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  
**VEGANA**

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

 320 g  7-9' (180°C)  
 6 u/c  78 cl/p  27 cm



**| 66391 |**  
**BASE PIZZA FINA**  
**CON TOMATE**

 150 g  --  --  
 6 u/c  78 cl/p  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



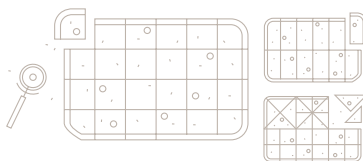


---

## ¡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 SINFÍN 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, pimienta 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 miga 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



### | 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



VEGANO

### | 60385 | RUSTIC PIZZA VEGANA

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

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



VEGANO

### | 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



VEGANO

### | 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

# Cristallino

100% NATURAL



## 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



### | 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



### | 60485 | CRISTAL PIZZA VEGANA

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



### | 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



## CRISTALLINO E

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

100%  
NATURAL

ACEITE  
DE OLIVA

CONTIENE  
MASA  
MADRE



| 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



# Rodados



## 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

100%  
NATURAL

ACEITE  
DE OLIVA

CONTIENE  
MASA  
MADRE

Sugerencia de presentación

# 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 bo-  
cadillo, 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

226 g 4-6' 2-4' 2-3 h  
 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

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



| 67130 |

RODADOS

**PAVO CON GUACAMOLE**

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

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



| 68830 |

RODADOS

**ATÚN CON PIMIENTOS**

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

185 g 4-6' 2-4' 2-3 h  
 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  
fermentación



---

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.)**

