

MEJORAR ES MEJOR

| CATÁLOGO
PIZZAS |
2021



KENTES.ES

Kentes

ÍNDICE



Sugerencia de presentación

ÍNDICE

PIZZAS REDONDAS	06
MASA NAPOLITANA	08
MASA FINA	10
<hr/>	
SNACKS PIZZAS	14
MINI PIZZAS REDONDAS	16
<hr/>	
PIZZAS AL CORTE	18
MASA RÚSTICA	20

MASA MADRE



CON PIE DE MASA Y MASA MADRE

- Refrescamos 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

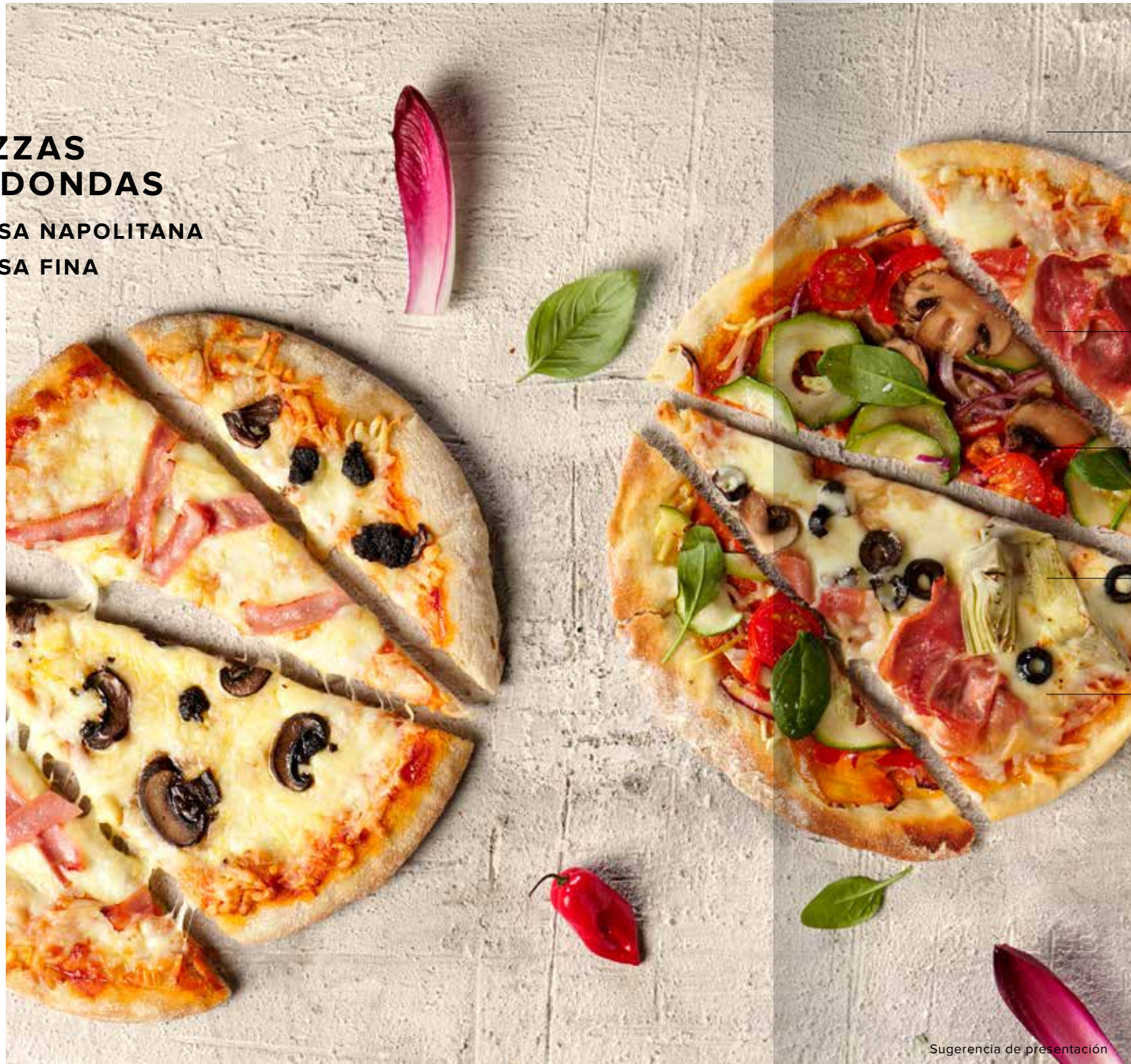
ETIQUETADO

- 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



- 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.



MASA FINA

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



I 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



I 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



I 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



I 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



I 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, pimienta roja, 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 c/p 27 cm



| 66391 |
BASE PIZZA FINA
CON TOMATE

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

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

Sugerencia de presentación



| 66392 |
MINI PIZZA
ATÚN Y ACEITUNAS

Tomate, mozzarella Fior di Latte, atún y aceitunas verde

135 g 7-9' (180°C)
 24 u/c 60 c/p 13 cm



| 66393 |
MINI PIZZA
BACÓN Y QUESO CHEDDAR

Tomate, mozzarella Fior di Latte, queso Cheddar y bacon

140 g 7-9' (180°C)
 24 u/c 60 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 60 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 60 c/p 13 cm



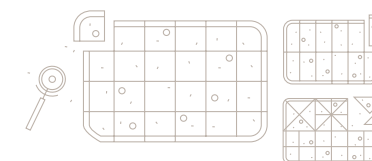
Sugerencia de presentación

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



| 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



| 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



| 64975 |
PIZZA RÚSTICA 60X20

Harina de trigo y agua

370 g 7' (180°C) 20-30'

9 u/c 42 c/p 20x60 cm



Kentes