

MEJORAR ES MEJOR

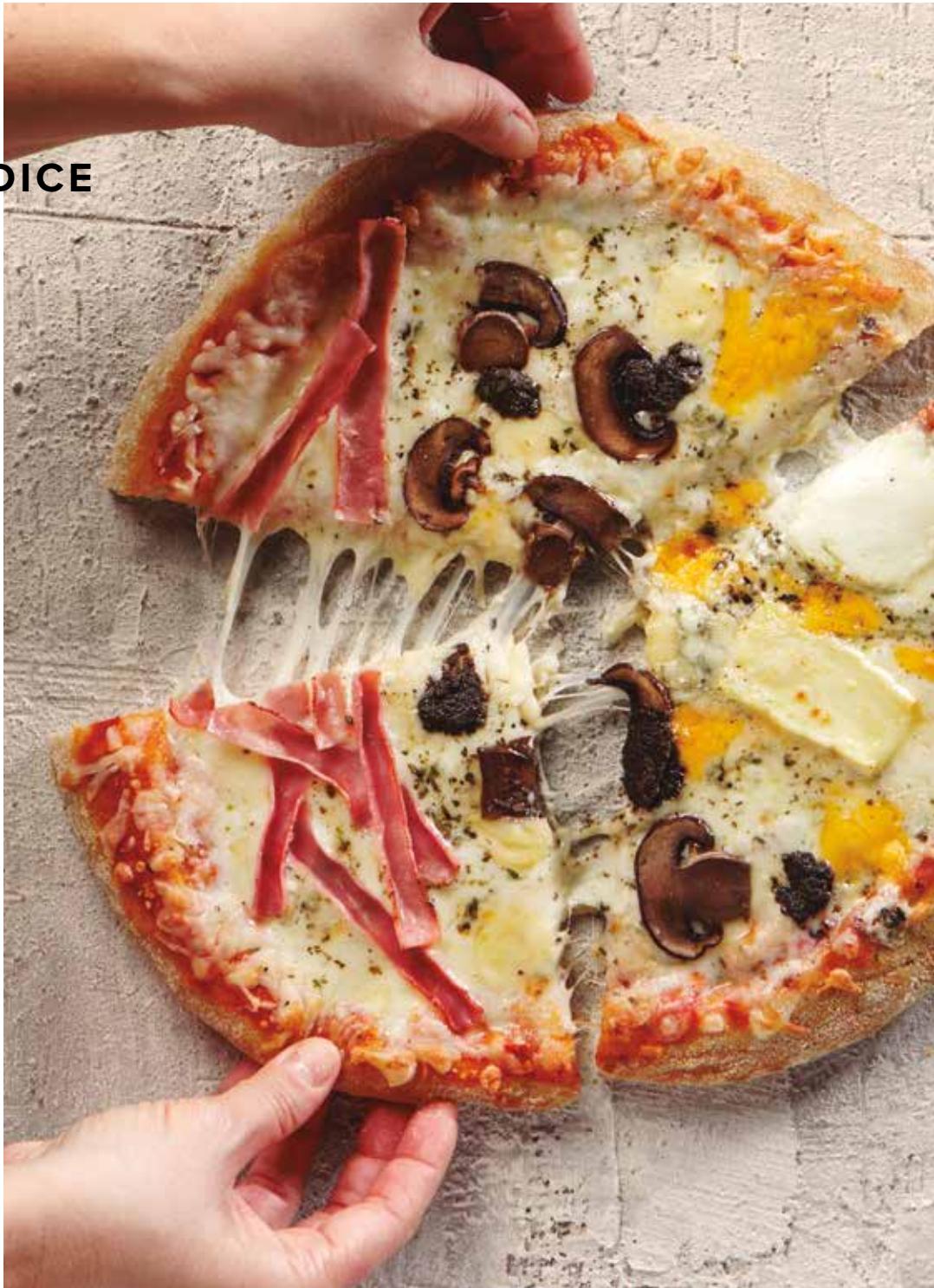
I CATÁLOGO
PIZZAS I
2021



KENTES.ES

Kentes

ÍNDICE





ÍNDICE

PIZZAS REDONDAS	06
MASA NAPOLITANA	08
MASA FINA	10
SNACKS PIZZAS	14
MINI PIZZAS REDONDAS	16
PIZZAS AL CORTE	20
MASA RÚSTICA	22
BOCAPIZZAS	24
PAN PIZZA	26
RUSTIC PIZZA	28
CRISTAL PIZZA	30
BOCADILLOS	32
BOCADILLOS	34
RODADOS	36
RODADOS	38
WRAPS	40
WRAPS	42
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

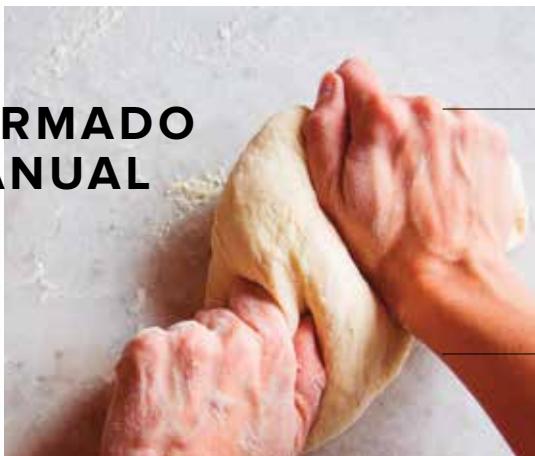
INGREDIENTES DE CALIDAD



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

pla 330 g 7-9' (180°C)
ca 6 u/c 66 c/p 27 cm



| 66371 |

PIZZA FINA

PEPPERONI

Tomate, mozzarella
Fior di Latte y Pepperoni

pla 305 g 7-9' (180°C)
ca 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

pla 340 g 7-9' (180°C)
ca 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

pla 305 g 7-9' (180°C)
ca 6 u/c 78 c/p 27 cm



| 66381 |

PIZZA FINA

TÚNICO

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

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



| 66391 |

BASE PIZZA FINA

CON TOMATE

-pane 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





Sugerencia de presentación

FORMATOS DIVERSOS

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



- 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

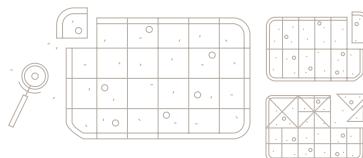
PIZZAS AL CORTE





¡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

อบ 1000 g อบ 14' (180°C)

กล่อง 6 u/c กล่อง 54 c/p ขนาด 30x40 cm



| 63343 |

PIZZA BARBACOA

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

อบ 1000 g อบ 14' (180°C)

กล่อง 6 u/c กล่อง 54 c/p ขนาด 30x40 cm



| 63347 |

PIZZA POLLO CON VERDURAS

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

อบ 1150 g อบ 14' (180°C)

กล่อง 6 u/c กล่อง 54 c/p ขนาด 30x40 cm



| 63346 |

PIZZA JAMÓN QUESO Y CHAMPIÑÓN PORTOBELLO

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

อบ 1150 g อบ 14' (180°C)

กล่อง 6 u/c กล่อง 54 c/p ขนาด 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



RÚSTIC 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 |

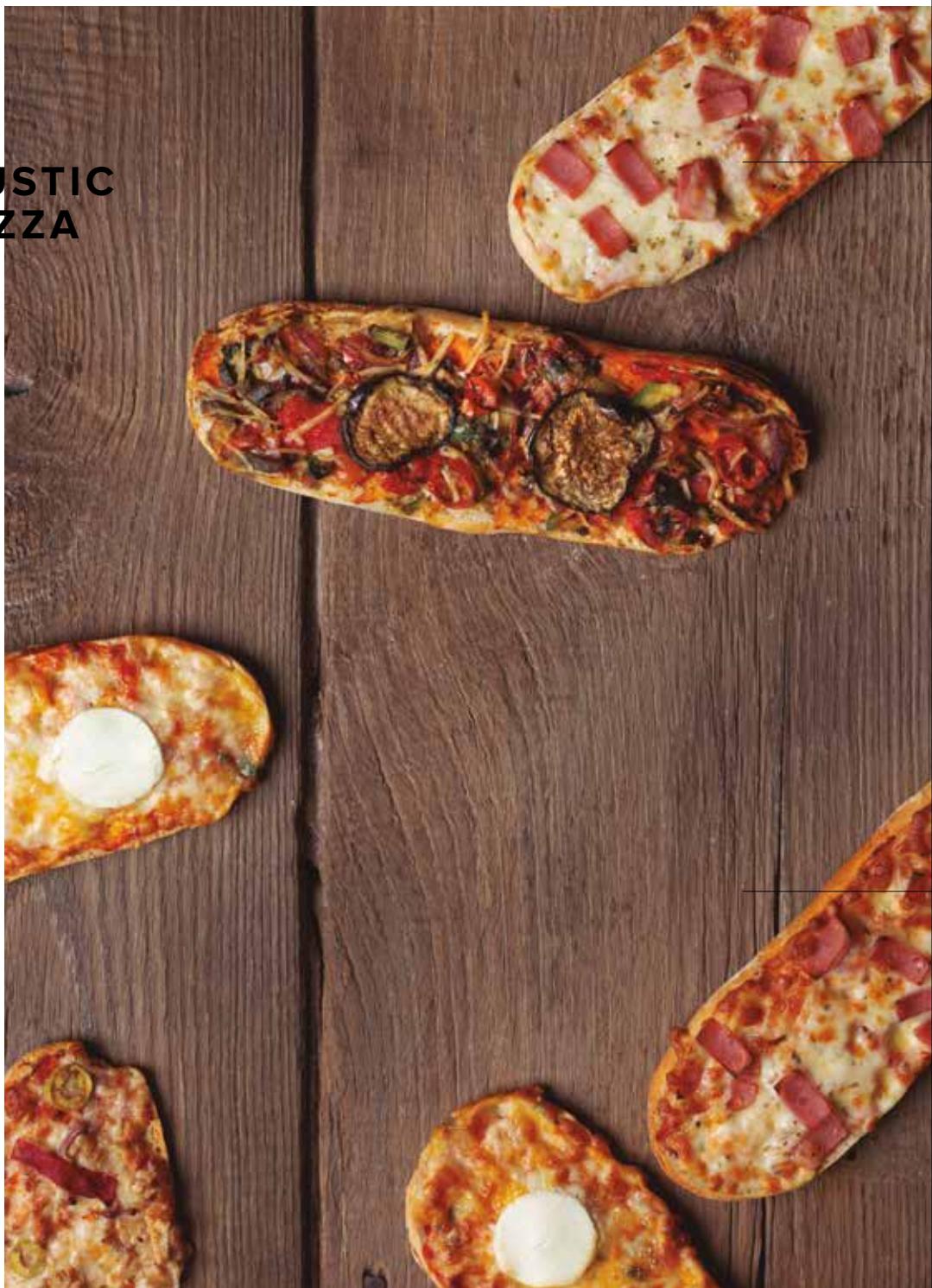
PAN PIZZA

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



| 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

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



| 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

VEGANO

CRISTAL PIZZA



Cristallino
100% NATURAL

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



| 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





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



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 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



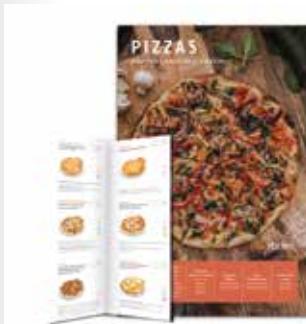
CAJA DE PIZZA: 50 UD.



**BOLSAS BOCADILLOS:
100 UD.**



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





KENTES.ES