

**CATÁLOGO  
KENTES  
2021**



KENTES.ES



# ÍNDICE



Sugerencia de presentación

## ÍNDICE

### PIZZAS REDONDAS

MASA CLÁSICA	108
MASA FINA	101

### SNACKS PIZZAS

MINI PIZZAS REDONDAS	161
PAN PIZZA	181
RUSTIC PIZZA	120
CRISTAL PIZZA	122

### PIZZAS AL CORTE

MASA RÚSTICA	124
--------------	-----

### BOCADILLOS

128

### RODADOS

132

### WRAPS

134

### EMPANADILLAS

REVOLUTION	136
ARGENTINAS	144

### HOJALDRES

150

### MATERIAL P.VENTA

154



# PIZZAS REDONDAS

MASA CLÁSICA

MASA FINA



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



MASA CLÁSICA

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



## 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 MASA CLÁSICA



- 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 CLÁSICA  
**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 CLÁSICA  
**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 CLÁSICA  
**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 CLÁSICA  
**CINCO QUESOS**

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

425 g 9-11" (180°C)  
6 u/c 66 c/p 27 cm



**I 66397 |**  
BASE PIZZA  
**CLÁSICA  
SIN TOMATE**

200 g -- --  
6 u/c 66 c/p 27 cm



# PIZZAS MASA FINA



- 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



**| 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



**| 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 y jamón cocido

305 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 PIZZA

MINI PIZZA

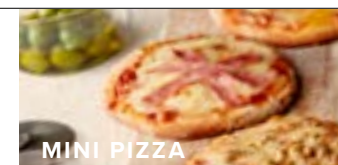
PAN PIZZA

RUSTIC PIZZA

CRISTAL PIZZA



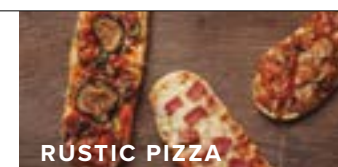
- Elaboración artesanal
- Ingredientes colocados a mano
- Con auténtico queso.  
No utilizamos preparados lácteos
- Verduras frescas cortadas al día
- Más del 50% de relleno
- Selección de panes Premium



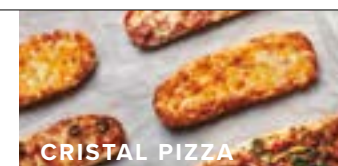
MINI PIZZA



PAN PIZZA



RÚSTIC PIZZA



CRISTAL PIZZA

Sugerencia de presentación



## MINI PIZZAS REDONDAS



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



**I 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



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

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



**I 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



**I 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



# 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



## I 60301 I 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



## I 60302 I 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



## I 60303 I 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 | RUSTIC 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

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



### | 60325 | RUSTIC PIZZA CUATRO QUESOS

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

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



### | 60345 | RUSTIC PIZZA ATÚN

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

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



# CRISTAL PIZZA



*Cristallino*  
100% NATURAL



## CON MEDIA 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 VEGANA

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

90 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

*Cristallino*  
100% NATURAL

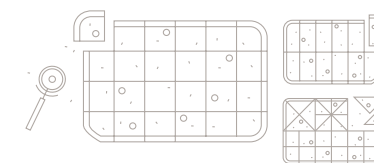


## PIZZAS AL CORTE



### ¡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

1120 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

1050 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

1200 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

1200 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

1200 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





# BOCADILLOS



o forno  
galego



## MEDIA CLÁSICA O FORNO GALEGO

Pan de corteza fina y crujiente, elaborado con masa madre de característico aroma. Esta le aporta más volumen y suavidad en la miga. Con un 75% de hidratación, cocido en horno de piedra y formado y cortado a mano.

- 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





**| 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



**| 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



**| 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



**| 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



**| 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



**| 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



**| 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



**| 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



# RODADOS

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.

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.

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.



Rodados



| 67030 |

RODADOS

**POLLO CON TOMATE Y RÚCULA**

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

🍴 245 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



# WRAPS



**| 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

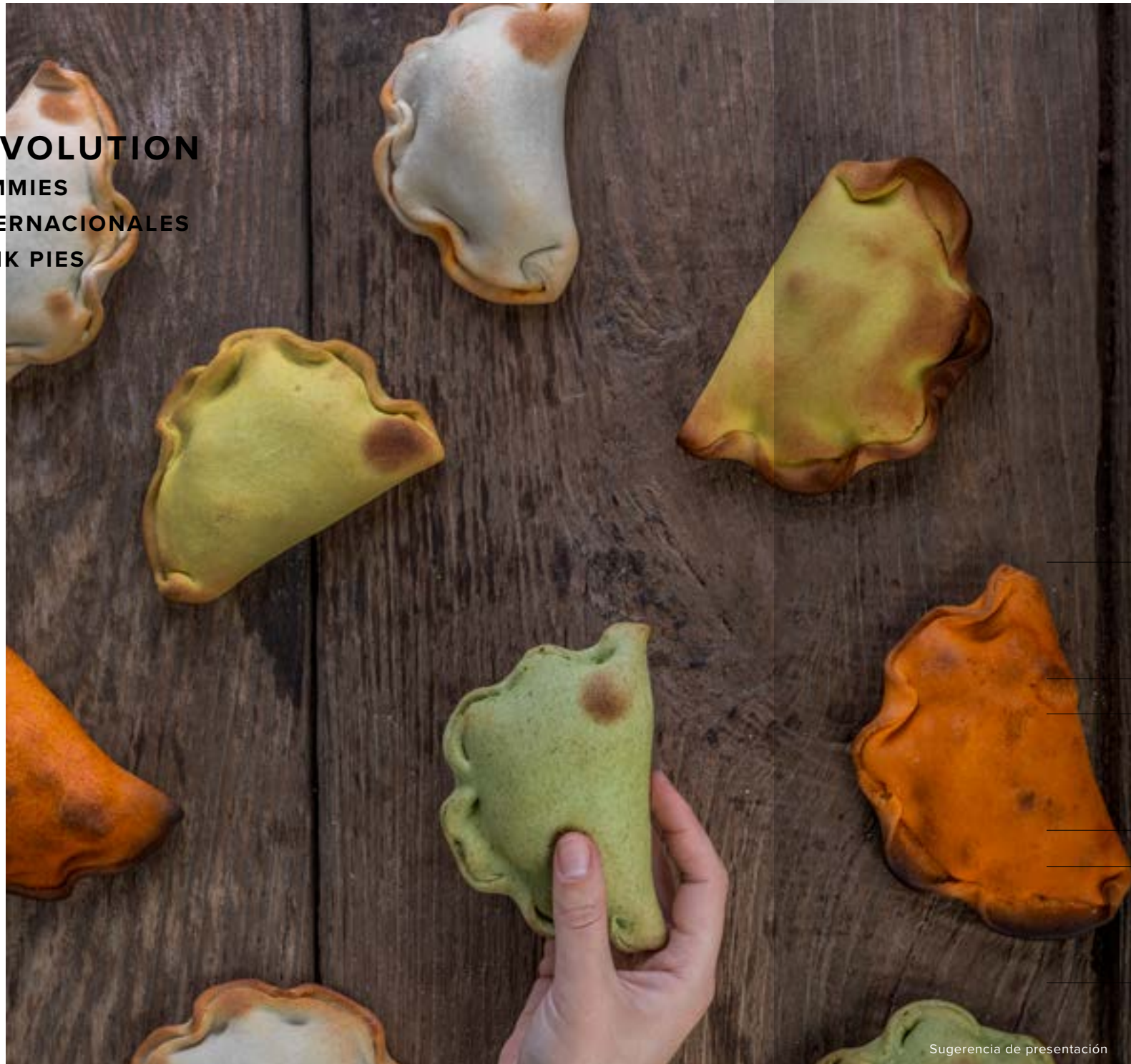


**| 64575 |**  
**RODADOS**  
**ATÚN**  
Atún, maíz, rúcula, pimiento rojo y mayonesa

🍳 150 g 🍳 8-9' 🍳 5' ⚙️ 2 h  
📦 29 u/c 📦 72 c/p 📏 16,5x6,5 cm



**REVOLUTION**  
**YUMMIES**  
**INTERNACIONALES**  
**PUNK PIES**



YUMMIES



INTERNACIONALES



PUNK PIES

Sugerencia de presentación



# YUMMIES



cerradas a mano

masa suuuperfina



con muuuucho relleno



TAMBIÉN ENVASADAS  
EN FLOWPACK

- | 69305 | CAPRESE YUMMIE
- | 69205 | RED YUMMIE
- | 69105 | YELLOW YUMMIE
- | 69115 | GREEN YUMMIE
- | 69315 | WHITE YUMMIE



| 66405 |  
CAPRESE  
YUMMIE

Relleno de queso y tomate con albahaca

85 g 3-5' (180°C)

23 u/c 136 c/p 13x8 cm



| 66205 |  
RED  
YUMMIE

Relleno de lomo picante y queso ahumado.

85 g 3-5' (180°C)

23 u/c 136 c/p 13x8 cm



| 66105 |  
YELLOW  
YUMMIE

Relleno de pollo thai.

85 g 3-5' (180°C)

23 u/c 136 c/p 13x8 cm



| 66116 |  
GREEN  
YUMMIE

Relleno de queso y espinacas

85 g 3-5' (180°C)

23 u/c 136 c/p 13x8 cm



| 69315 |  
WHITE  
YUMMIE

Relleno de chorizo y queso ahumado

85 g 3-5' (180°C)

23 u/c 136 c/p 13x8 cm



# INTERNACIONALES



**| 32104 |**  
**EMPANADILLA VEGANA**

Relleno de zanahoria, puerro, col blanca, pimienta rojo y pimienta verde.

90 g 25'-30' (180/200°C)  
 48 u/c 110 c/p 15x7 cm



**| 32102 |**  
**EMPANADILLA KEBAB**

Rellena de kebab de pollo.

100 g 25'-30' (180-200°C)  
 44 u/c 110 c/p 15x7 cm



**| 32100 |**  
**EMPANADILLA CALZONE**

Relleno de tomate, con crema de queso,

100 g 25'-30' (180/200°C)  
 44 u/c 110 c/p 15x7 cm



**| 32101 |**  
**EMPANADILLA CHILENA**

Rellena de carne de cerdo, cebolla y huevo.

100 g 25'-30' (180/200°C)  
 44 u/c 110 c/p 15x7 cm



## PUNK PIES



| 23210 |

### PUNK PIE POLLO THAI

Relleno de pollo al curry rojo, salsa de soja, ajo, pimienta, albahaca y orégano.

 90 g  25'-30' (180/200°C)

 48 u/c  110 c/p  11x7 cm



| 23200 |

### PUNK PIE ANGUS

Relleno de ternera Angus, cebolla, tomate y pimienta rehogados.

 90 g  25'-30' (180/200°C)

 48 u/c  110 c/p  11x7 cm

**PUNK  
PIES** ★



**ARGENTINAS**  
MASA CLÁSICA  
MASA PORTEÑA



MASA CLÁSICA








MASA PORTEÑA



## ARGENTINAS MASA CLÁSICA








**| 32126 |**  
**EMPANADILLA CRIOLLA DE POLLO**  
Relleno de pollo, aceitunas verdes, pimiento y tomate.

 100 g  25'-30' (180/200°C)  
 39 u/c  110 c/p  10x8 cm




**| 32123 |**  
**EMPANADILLA ARGENTINA  
CIERRE CRESTA**  
Relleno de ternera, aceitunas verdes y huevo cocido

 90 g  25'-30' (180/200°C)  
 42 u/c  110 c/p  11x5 cm








**| 63010 |**  
**EMPANADILLA ARGENTINA  
CIERRE CLÁSICO**  
Relleno de ternera, aceitunas verdes y huevo cocido

 105 g  5' (180/200°C)  
 42 u/c  136 c/p  12x5 cm

# ARGENTINAS MASA PORTEÑA








**| 67859 |**  
MASA PORTEÑA  
DE ESPINACAS  
Relleno de espinacas, cebolla y mozzarella.

 85 g  7' (240°C)  
 23 u/c  136 c/p  11x7 cm








**| 67869 |**  
MASA PORTEÑA  
DE TERNERA PICANTE  
Relleno de carne de ternera, cebolla,  
aceitunas verdes y huevo cocido.

 85 g  7' (240°C)  
 23 u/c  136 c/p  11x7 cm








**| 67879 |**  
MASA PORTEÑA  
DE PASTRAMI  
Relleno de Pastrami, mozzarella, bechamel  
y tomate semiseco.

 85 g  7' (240°C)  
 23 u/c  136 c/p  11x7 cm



**| 67889 |**  
MASA PORTEÑA  
DE TERNERA MECHADA  
Relleno de ternera mechada, cebolla y  
tomate.

 85 g  7' (240°C)  
 23 u/c  136 c/p  11x7 cm



# HOJALDRES



## IDEALES COMO COMIDA O TENEMPIÉ

Una tentación para ampliar tu oferta de snacks salados, ideal para las actuales tendencias de consumo, como on the go.

El snacking más atractivo, la opción perfecta para acompañar una comida ligera como una ensalada o verduras salteadas. Ideales para vender a peso, en bandejas o para buffet.

Sugerencia de presentación



**| 67170 |**  
**TRIÁNGULO HOJALDRE**  
**BACON&QUESO**

150 g 15-20' (200°C)  
 38 u/c 81 c/p 15x15 cm



**| 15500 |**  
**TRIÁNGULO HOJALDRE**  
**JAMÓN&QUESO**

150 g 15-20' (200°C)  
 38 u/c 81 c/p 15x15 cm



**| 68930 |**  
**TRIÁNGULO HOJALDRE**  
**ESPINACAS&BECHAMEL**

150 g 15-20' (200°C)  
 38 u/c 81 c/p 15x15 cm



**| 90003 |**  
**MEDIA LUNA**  
**HOJALDRE**

100 g 20-25' (200°C)  
 64 u/c 81 c/p 12x9 cm



**| 16726 |**  
**YORQUI**  
**HOJALDRE**

100 g 15-20' (200°C)  
 70 u/c 81 c/p 12x7 cm



**| 90049 |**  
**MINI HOJALDRE**  
**ATÚN**

35 g 15-20' (200°C)  
 5,5kg 81 c/p 7,5x5 cm



**| 32513 |**  
**MIXTO**  
**YORK&QUESO**

135 g 20-25' (200°C)  
 48 u/c 110 c/p 10x11 cm



# MATERIAL PUNTO DE VENTA



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.**



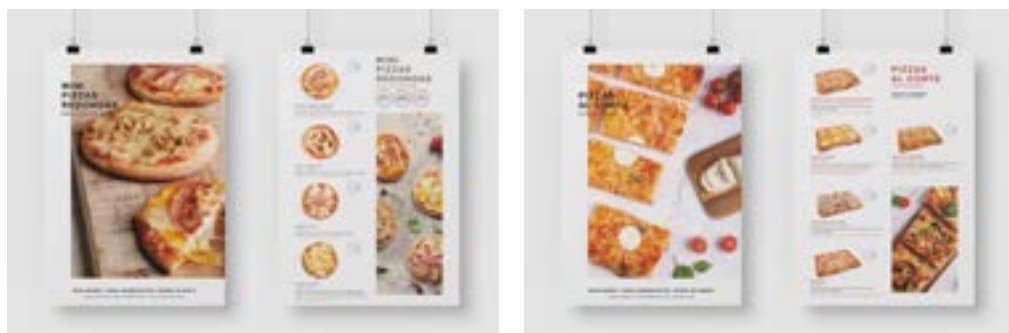
---

**CARTAS**





CARTELES PIZZAS.



TABLETENTS



