



- 4 Modo de preparación / Modo de preparação / Preparation
- 5 Conservación / Conservação / Conservation

6 Bocadillos / Sandes / Sandwiches

10 Rodados

14 Wraps

18 Pizzas

- 20 Masa Fina / Massa Fina / Thin Dough
- 22 Masa Clásica / Massa Clássica / Classic Dough
- 24 Otros formatos / Outros formatos / Others formats
- 26 Bases pizza / Bases de pizza / Pizza bases

28 Material punto de venta

SIMBOLOGÍA // SIMBOLOGIA // SYMBOLS

	Código Código Code		Tiempo descongelación Tempo de descongelação Defrosting time		Vida útil en refrigerado Vida útil em refrigerado Shelf life in refrigerated
	Peso medio aproximado Peso aproximado Approx. mean weight		Tiempo cocción Tempo de cozedura Baking time		Dolphin Safe
	Medidas aproximadas Medidas aproximadas Approx. sizes		Preparar a la plancha Preparar em placa To prepare in the grill		Nuevo Novo New
	Unidades por caja Unidades caixa Units per Box		Cajas por palet Caixas palette Boxes per pallet		



MODO DE PREPARACIÓN

Bocadillos

Descongelar el producto en frío positivo (0 °C/+4 °C) de un día para otro, o a temperatura ambiente, siguiendo los tiempos recomendados para cada producto. Este proceso de descongelación puede acelerarse con la ayuda del microondas. Posteriormente, retirar el producto de su envoltorio e introducirlo en el horno a 180 °C/ 210 °C durante el tiempo indicado. El sandwich se recomienda calentar en plancha a 150 °C. En el caso de la burger se recomienda mantener el pan abierto hasta la mitad del tiempo de cocción y posteriormente cerrarlo, para que el producto se caliente de manera uniforme.

Rodados

Descongelar el producto en frío positivo (0 °C/+4 °C) de un día para otro, o dejar el producto a temperatura ambiente durante 2-3 horas. Introducir el producto con el sobre de papel en la plancha previamente precalentada a 200 °C, durante 2-4 minutos. Se recomienda preparar cuando se vaya a consumir.

Wraps

En plancha: Descongelar 2 horas a temperatura ambiente y calentar en plancha 4-5 minutos. En Horno: Precalentar el horno a 180°C y meter sin descongelar 8-9 minutos.

Pizzas

No es necesario descongelar el producto. Introducir directamente en el horno a 180 °C durante el tiempo indicado.

MODO DE PREPARAÇÃO

Sandes

Descongelar o produto em frio positivo (0 °C/+4 °C) de um dia para o outro, ou à temperatura ambiente seguindo os tempos recomendados para cada produto. Este processo de descongelação pode ser acelerado com a ajuda do microondas. Posteriormente retira-se o produto da embalagem e leva-se a forno previamente aquecido a 180 °C/210 °C durante o tempo indicado. No caso da sanduiche recomenda-se levar à tostadeira a 150 °C. No caso do hambúrguer recomenda-se manter o pão aberto durante metade do tempo de cozedura, sendo posteriormente fechado para que o produto aquece de maneira uniforme.

Rodados

Descongelar o produto em frio positivo (0 °C/+4 °C) de um dia para o outro, ou à temperatura ambiente 2-3 horas. Introduzir o produto com o papel envolvente em placa previamente aquecida a 200 °C durante 2-4 minutos. Recomenda-se que a preparação seja feita antes de ser consumido.

Wraps

En placa: Deixar o produto em temperatura ambiente durante 2 horas e quentar em placa durante 4-5 minutos. No forno: Pré aquecer o forno a 180°C, introducir o produto sem previa descongelação 8-9 minutos.

Pizzas

O produto não necessita de descongelação. Levar directamente ao forno a 180-190 °C durante o tempo indicado.

PREPARATION

Sandwiches

Defrost the product in positive temperature (0 °C/+4 °C) overnight, or at room temperature, following the recommended time for each product. This process of defrosting can be accelerated with the help of the microwave. Then, remove the product from the packaging and put it in the oven to 180 °C /210 °C during the time indicated. The sandwich recommends heating to 150 °C. In the case of the burger is recommended to keep open until the middle of cooking time and then it is recommended to be closed, so that the product is heated uniformly.

Rodados

Defrost the product in positive temperature (0 °C/+4 °C) overnight, or at room temperature during 2-3 hours. Heat up the grill and put the product with the paper packaging for 2-4 minutes at 200 °C. It is recommended to prepare the product just in the moment when you are going to consume it.

Wraps

In the grill: Let defrost at room temperature for 2 hours and heat up in the grill for 4-5 minutes. In the oven: Preheat the oven at 180°C and put the product without thawing for 8-9 minutes.

Pizzas

It is not necessary to defrost the product. Introduce it into the oven at 180-190 °C during the time indicated.

CONSERVACIÓN

Bocadillos

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

No volver a congelar el producto una vez que haya sido descongelado. Una vez descongelado conservar en refrigeración de 0 °C a 4 °C durante un máximo de 5 días siempre dentro de su envase original. Producto envasado en atmósfera protectora. Vida en congelado: 12 meses.

Wraps

No volver a congelar una vez descongelado. Vida útil en refrigerado: 1 día. Vida en congelado: 12 meses.

Pizzas

No volver a congelar el producto una vez que haya sido descongelado. Vida en congelado: 12 meses.

CONSERVAÇÃO

Sandes

Depois de descongelar não voltar a congelar o produto. Produto envasado em flow pack. Vida útil em refrigerado: 5 dias. Vida em congelado: 12 meses.

Rodados

Não voltar a congelar depois de descongelado. Uma vez descongelado, mantenha refrigerado de 0°C a 4°C até um máximo de 5 dias, sempre em sua embalagem original. Produto embalado em atmosfera protetora. Vida em congelado: 12 meses.

Wraps

Não voltar a congelar uma vez descongelado. Vida útil em refrigerado: 1 dia. Vida em congelado: 12 meses.

Pizzas

Não voltar a congelar o produto uma vez descongelado. Vida em congelado: 12 meses.

CONSERVATION

Sandwiches

Do not thaw the product once it has been defrost. Product packaged in flow pack. Shelf life in refrigerated: 5 days. Shelf life in frozen: 12 months.

Rodados

Do not thaw the product once it has been defrost. Once defrost, keep refrigerated between 0 °C and 4 °C, for a maximum of 5 days. Always inside its original packaging. Product packaged in protective atmosphere. Shelf life in frozen: 12 months.

Wraps

Do not refreeze after thawing. Vida útil em refrigerado: 1 day. Shelf life in frozen: 12 months.

Pizzas

Do not thaw the product once it has been defrost. Shelf life in frozen: 12 months.



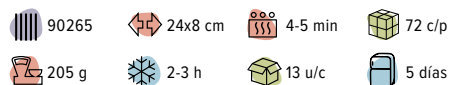


JAMÓN CURADO Y QUESO BRIE ^{NEW}

Media Gallega 145 g, jamón curado y queso brie.

PRESUNTO E QUEIJO BRIE // CURED HAM AND BRIE CHEESE

Meia Galega 145 g, presunto e queijo brie. // Cured ham and brie cheese in Demi Galician Bread 145 g.

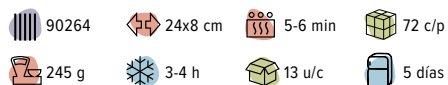


POLLO Y PIMIENTO DE PIQUILLO ^{NEW}

Media Gallega 145 g, pollo y pimientos de piquillo.

FRANGO E PIMENTO PIQUILLO // CHICKEN AND PIQUILLO PEPPER

Meia Galega 145 g, frango e pimento piquillo. // Chicken with piquillo pepper in Demi Galician Bread 145 g.

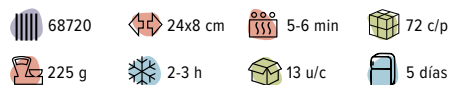


JAMÓN Y QUESO

Media Gallega 145 g, jamón york y queso.

FIAMBRE E QUEIJO // HAM AND CHEESE

Meia Galega 145 g, fiambre e queijo. // Ham and cheese in Demi Galician Bread 145 g.

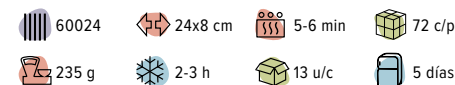


BACON Y QUESO

Media Gallega 145 g, bacon y queso.

BACON E QUEIJO // BACON AND CHEESE

Meia Galega 145 g, bacon e queijo. // Bacon and cheese in Demi Galician Bread 145 g.

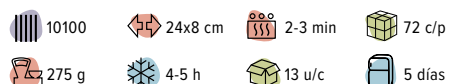


ATÚN CON PIMIENTOS

Media Gallega 145 g, atún, pimientos, aceitunas y mayonesa.

ATUM COM PIMENTOS // TUNA WITH PEPPERS

Meia Galega 145 g, atum, pimentos, azeitonas e maionese. // Tuna, peppers, olives and mayonnaise in Demi Galician Bread 145 g.

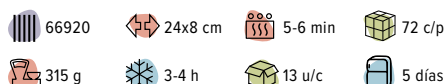


TORTILLA DE PATATA

Media Gallega 145 g y tortilla de patata.

TORTILHA // SPANISH TORTILLA

Meia Galega 145 g, tortilha de batata. // Spanish tortilla in Demi Galician Bread 145 g.

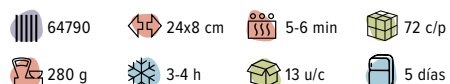


POLLO Y QUESO

Media Gallega 145 g, pollo, queso, daditos de tomate y mayonesa.

FRANGO E QUEIJO // CHICKEN AND CHEESE

Meia Galega 145 g, frango, queijo, tomate picado e maionese. // Chicken, cheese, tomato and mayonnaise in Demi Galician Bread 145 g.

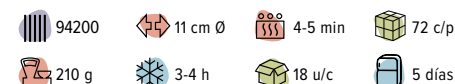


BURGER TERNERA

Burger 1959, hamburguesa de ternera, queso, pepinillos, daditos de tomate y ketchup.

HAMBÚRGUER VITELA // VEAL BURGER

Burger 1959, hambúrguer de vitela, queijo, picles, tomate picado e ketchup. // Veal hamburger, cheese, gherkins, tomato and ketchup in 1959 Burger.

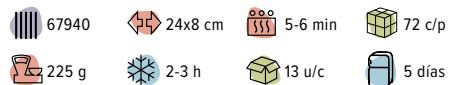


LOMO BRASEADO Y QUESO

Media Gallega 145 g, lomo braseado y queso.

LOMBO ASSADO E QUEIJO // GRILLED PORK LOIN AND CHEESE

Meia Galega 145 g, lombo assado e queijo. // Pork loin and cheese in Demi Galician Bread 145 g.

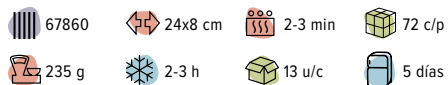


JAMÓN CURADO CON TOMATE

Media Gallega 145 g, jamón curado con tomate untado y aceite.

PRESUNTO COM TOMATE // CURED HAM AND TOMATO

Meia Galega 145 g, presunto, tomate barrado e azeite. // Cured ham, tomato and oil in Demi Galician Bread 145 g.

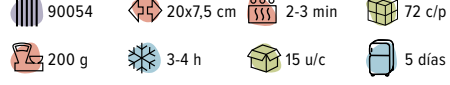


FRANKFURT

Pan viena y salchicha.

FRANKFURT // FRANKFURT

Pão de cachorro e salsicha. // Sausage in a bridge roll.

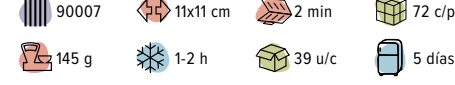


SANDWICH MIXTO

Pan de molde, jamón york y queso.

SANDUÍCHE MISTO // SANDWICH

Pão de forma, fiambre e queijo. // Ham and cheese in white bread.

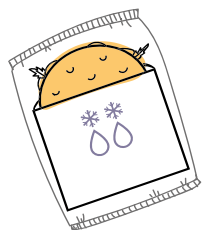




Rodados

¡Exquisito sabor en un nuevo formato!
Excelente sabor em um novo formato! // Exquisite taste in a new format!

// rodados



1

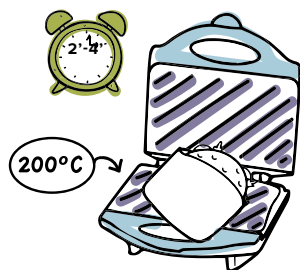
DESCONGELA DURANTE 2-3 HORAS

Descongelar durante 2-3 horas
To defrost for 2-3 hours

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.

Sem retirar da bolsa "flow pack" descongela somente em 2-3 horas. Uma vez descongelado, pode ser armazenado no frigorífico 5 dias. Para além disso o sistema de embalagem em bolsa com lote e validade impreso na mesma, permite prescindir da caixa no seu armazenamento.

Defrost the product in just 2-3 hours without removing from the "flow pack". Once it has been defrosted, you can let it in the refrigerator for 5 days. In addition, as the batch number and best before date are printed in the plastic you can storage without the box.



2

HACER EN PLANCHA O HORNO

Preparar em placa ou forno
Finish it on grill or oven

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.

Retirar a embalagem plástica e aquecer em placa durante 2-4 minutos a 200 °C, sem retirar o papel que é especial e preparado para contacto com alimentos a altas temperaturas. Opcionalmente pode ser cozido no forno durante 4-6 minutos a 190-200°C.

Remove the plastic packaging and heat up in the grill for 2-4 minutes at 200 °C without remove the paper packaging because it is special to be in contact with food at high temperatures. Optionally you can bake it in the oven during 4-6 minutes at 190-200°C.



3

YA ESTÁ... LISTO PARA COMER!!

Já está...pronto para servir!!
It is... ready to serve!!

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

Assim de forma simples vai ter uma sandes deliciosa, que surpreende não só pelo seu novo formato como também pelo seu excelente sabor.

It is simple to have a delicious sandwich that surprise not only for its new format but also for its exquisite taste.



¡¡PAPEL APTO PARA LA PLANCHA!!
PAPEL APTO PARA AQUECER!!
SUITABLE PAPER FOR GRILL!!

¡¡LISTO PARA LLEVAR!!
PRONTO PARA CONSUMIR!!
READY TO TAKE AWAY!!



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

A autentica receita da Torta Galega da Chousa com Azeite. // The authentic Chousa Olive oil Bread recipe.



5 días en tu nevera. // 5 días no frigorífico.
// 5 days in you refrigerator.



HUEVO REVUELTO Y BACON

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

OVO MEXIDO COM BACON // SCRAMBLED EGGS WITH BACON
Pão com azeite, ovo mexido, bacon e queijo Cheddar. // Olive oil bread, scrambled eggs, bacon and Cheddar cheese.

67040 12-14 cm Ø 2-4 min 19 u/c
210 g 2-3 h 4-6 min 72 c/p



POLLO CON TOMATE Y RÚCULA

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

FRANGO COM TOMATE E RÚCULA // CHICKEN WITH TOMATO AND ARUGULA

Pão com azeite, frango, maionese al pesto, tomate cherry e rúcula. // Olive oil bread, chicken, pesto mayonnaise, cherry tomato and arugula.

67030 12-14 cm Ø 2-4 min 19 u/c
245 g 2-3 h 4-6 min 72 c/p



SALMÓN AHUMADO CON QUESO CREMA

Torta con aceite de oliva, salmón ahumado y queso crema.

SALMÃO FUMADO COM QUEIJO // SMOKED SALMON WITH CHEESE

Pão com azeite, salmão fumado e com queijo creme. // Olive oil bread, smoked salmon and cheese cream.

61061 12-14 cm Ø 2-4 min 25c/p
185 g 2-3 h 4-6 min 72 c/p



PAVO CON GUACAMOLE

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

PERU COM GUACAMOLE // TURKEY WITH GUACAMOLE

Pão com azeite, peru, guacamole e tomate cherry. // Olive oil bread, turkey, guacamole and cherry tomato.

67130 12-14 cm Ø 2-4 min 22 u/c
205 g 2-3 h 4-6 min 72 c/p



ATÚN CON PIMIENTOS

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

ATUM COM PIMENTOS // TUNA WITH PEPPER

Pão com azeite, atum, pimentos, azeitonas e maionese. // Olive oil bread, tuna, peppers, olives and mayonnaise.

68830 12-14 cm Ø 2-4 min 25 u/c
185 g 2-3 h 4-6 min 72 c/p



// wraps



Elaborar en plancha
Fazer em plancha
Make in griddle

¡ENVUELTOS PARA LLEVAR!

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

ENVOLTOS PARA LEVAR!

Complete sua oferta com o snack que define a tendência! Uma tortilha de trigo com três receitas clássicas que triunfam no mercado europeu.

PACKED TO TAKE AWAY!

Complete your offer with the snack that sets the trend! A wheat tortilla with three classic recipes that triumph in the European market.



POLLO ASADO

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

FRANGO ASSADO // GRILLED CHICKEN

Frango assado, rúcula, queijo Gouda, pimento vermelho e maionese. // Grilled chicken, arugula, Gouda cheese, red pepper and mayonnaise.

64555 16,5x6,5 cm 5 min 29 u/c
150 g 2 h 8-9 min 72 c/p



JAMÓN Y QUESO

Jamón cocido y queso Havarti.

PRESUNTO E QUEIJO // COOKED HAM AND CHEESE

Presunto cozido e queijo Havarti. // Cooked ham and Havarti cheese.

64565 16,5x6,5 cm 4 min 29 u/c
150 g 2 h 8-9 min 72 c/p



ATÚN

Atún, maíz, rúcula, pimiento rojo y mayonesa.

ATUM // TUNA

Atum, milho, rúcula, pimento vermelho e maionese. // Tuna, sweet corn, arugula, red pepper and mayonnaise.

64575 16,5x6,5 cm 5 min 29 u/c
150 g 2 h 8-9 min 72 c/p

NUEVA FAMILIA DE SNACKS
Nova família de snacks // New snack family

FORMATO GRAB&GO
Formato Grab & Go // Grab & Go format

GRAN CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS
Grande qualidade de matérias primas // High quality of raw materials

MÁXIMA PRACTICIDAD
Máxima praticidade // Maximum practicality

COMIDA O TENTEPIÉ
Refeições ou comida // Meal or snack



// pizzas

pizzas masa fina

PIZZAS MASSA FINA //
THIN DOUGH PIZZAS



CON QUESO: NO PREPARADO LÁCTEO
Com queijo (não lácia preparada)
With cheese (not dairy prepared)

VERDURAS FRESCAS CORTADAS AL DÍA
Vegetais frescos cortados diariamente
Fresh and daily cut vegetables

COCIDA EN HORNO DE PIEDRA
Cozida no forno de pedra
Baked in stone oven

CON MASA MADRE
Com massa-mãe
With sour dough

DOBLE FERMENTACIÓN
Fermentação dupla
Double fermentation



JAMÓN COCIDO Y CHEDDAR
Tomate, orégano, pimienta, queso mozzarella, jamón cocido y queso Cheddar.

PRESUNTO COZIDO E CHEDDAR // COOKED HAM AND CHEDDAR
Tomate, orégãos, pimenta, queijo mozzarella, presunto cozido e queijo Cheddar. // Tomato, oregano, white pepper, mozzarella cheese, cooked ham and Cheddar cheese.

66185

27 cm Ø

9-10 min

112 c/p

330 g

no

6 u/c



BACON Y CHAMPIÑÓN PORTOBELLO
Tomate, orégano, pimienta blanca, queso mozzarella, queso curado, bacón y champiñón Portobello.

BACON E COGUMELO PROTOBELLO // PORTOBELLO MUSHROOMS AND BACON
Tomate, orégãos, pimenta branca, queijo mozzarella, queijo curado, bacon e cogumelo Portobello. // Tomato, oregano, white pepper, mozzarella cheese, cured cheese, bacon and Portobello mushrooms.

66175

27 cm Ø

9-10 min

112 c/p

390 g

no

6 u/c



VEGANA
Tomate, orégano, pimienta, queso vegano, calabacín, cebolla morada, champiñón, tomate cherry, pimienta roja y espinaca.

VEGANA // VEGAN
Tomate, orégãos, pimenta, queijo vegan, abobrinha, cebola vermelha, cogumelo, tomate cherry, pimento vermelho e espinafre. // Tomato, oregano, white pepper, vegan cheese, courgette, red onion, mushroom, cherry tomato, red pepper and spinach.

66195

27 cm Ø

9-10 min

112 c/p

360 g

no

6 u/c



MARGARITA
Tomate, orégano, pimienta y queso mozzarella.

MARGARITA // MARGARITA
Tomate, orégãos, pimenta e queijo mozzarella. // Tomato, oregano, white pepper and mozzarella cheese.

66215

27 cm Ø

9-10 min

112 c/p

310 g

no

6 u/c



BARBACOA
Queso mozzarella, orégano, cebolla, salsa barbacoa, bacon y carne de cerdo.

BARBECUE // BARBECUE
Queijo Mozzarella, orégãos, cebola, molho barbacoa, bacon e carne de porco. // Mozzarella cheese, oregano, onion, barbecue sauce, bacon and pork meat.

66115

27 cm Ø

9-10 min

112 c/p

390 g

no

6 u/c



4 QUESOS Y NUECES
Tomate, orégano, pimienta, queso mozzarella, queso de cabra, queso azul, queso Cheddar y nueces.

4 QUEIJOS E NOZES // 4 CHEESE AND WALNUTS
Tomate, orégãos, pimenta, queijo mozzarella, queijo de cabra, queijo azul, queijo Cheddar e nozes. // Tomato, oregano, white pepper, mozzarella cheese, goat cheese, blue cheese, Cheddar cheese and walnuts.

66155

27 cm Ø

9-10 min

112 c/p

360 g

no

6 u/c

pizzas masa clásica

PIZZAS DE MASSA CLÁSSICA //
CLASSIC DOUGH PIZZAS



**ELABORADAS
A MANO**
Feito à mão
Handmades

CON MASA MADRE
Com massa-mãe
With sour dough

**DOBLE
FERMENTACIÓN**
Fermentação dupla
Double fermentation

**COCIDA EN HORNO
DE PIEDRA**
Cozida no forno de pedra
Baked in stone oven



CAMPESINA

Tomate, orégano, queso Emmental, pollo, pimiento verde y cebolla morada.

CAMPESTRE // COUNTRY

Tomate, orégãos, queijo Emmental, frango, pimento verde e cebola vermelha. // Tomato, oregano, Emmentaler cheese, chicken, green pepper and red onion.

70006 26 cm Ø 12 min 102 c/p
430 g no 6 u/c



BARBACOA

Tomate, orégano, queso mozzarella, ternera, bacon, cebolla, salsa barbacoa y pimienta.

BARBECUE // BARBECUE

Tomate, orégãos, queijo mozzarella, vitela, bacon, cebola, molho barbecue e pimenta. // Tomato, oregano, mozzarella cheese, beef, bacon, onion, barbecue sauce and white pepper.

70000 26 cm Ø 12 min 102 c/p
490 g no 6 u/c



PROSCIUTTO

Tomate, orégano, jamón y queso.

PROSCIUTTO // PROSCIUTTO

Tomate, orégãos, fiambre e queijo. // Tomato, oregano, ham and cheese.

67060 26 cm Ø 12 min 102 c/p
500 g no 6 u/c



MARGARITA

Tomate, orégano y queso.

MARGARITA // MARGARITA

Tomate, orégãos e queijo. // Tomato, oregano and cheese.

70003 26 cm Ø 12 min 102 c/p
460 g no 6 u/c



4 QUESOS

Tomate, orégano, queso Gouda, Emmental, Cheddar y queso azul.

4 QUEIJOS // 4 CHEESE

Tomate, orégãos, queijo Gouda, Emmental, Cheddar e queijo azul. // Tomato, oregano, Gouda cheese, Emmentaler, Cheddar and blue cheese.

70001 26 cm Ø 12 min 102 c/p
460 g no 6 u/c



CARBONARA

Bacon, champiñones, queso Gouda, cebolla, nata y pimienta.

CARBONARA // CARBONARA

Bacon, cogumelos, queijo Gouda, cebola, natas e pimenta. // Bacon, mushrooms, Gouda cheese, onion, cream and white pepper.

67160 26 cm Ø 12 min 102 c/p
510 g no 6 u/c

otros formatos

OUTROS FORMATOS //
OTHERS FORMATS

Disfruta de **tu pizza** de siempre en formatos diferentes; para consumo individual, para hostelería o canal tradicional.

Desfruta a sua pizza habitual em diferentes formatos; para consumo individual, para catering ou canal tradicional.

Enjoy your usual pizza in different formats; for individual consumption, for catering or traditional channel.



PIZZA JAMÓN YORK

Tomate, queso mozzarella, jamón York, bacon y aceituna.

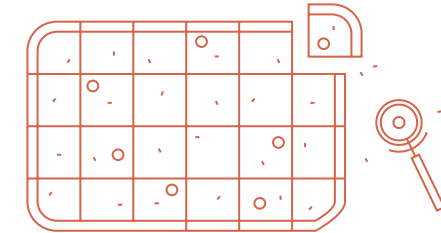
PIZZA FIAMBRE // YORK HAM PIZZA

Tomate, queijo mozzarella, fiambre, bacon e azeitonas. // Tomato, mozzarella cheese, ham, bacon and olives.



¡IDEAL PARA PORCIONAR!

IDEAL PARA O PORCIONAMENTO! // IDEAL TO CUT!



PIZZA JAMÓN YORK Y BACON

Tomate, queso mozzarella, jamón york y bacón.

PIZZA FIAMBRE E BACON // YORK HAM AND BACON PIZZA

Tomate, queijo mozzarella, fiambre e bacon. // Tomato, mozzarella cheese, ham and bacon.



PIZZA ATÚN

Tomate, queso mozzarella, atún y cebolla.

PIZZA ATUM // TUNA PIZZA

Tomate, queijo mozzarella, atum e cebola. // Tomato, mozzarella cheese, tuna and onion.



La Crispy Pizza, una masa fina que se mantiene crujiente a lo largo de todo el día.

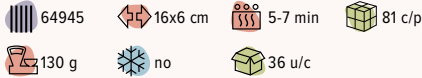
A Crispy Pizza, uma massa fina que permanece crocante durante todo o dia. // Crispy Pizza, has a thin crispy dough which can be maintained throughout the whole day.

MINI PIZZETA MIXTA

Tomate, queso mozzarella y jamón.

MINI PIZZETA MISTA // MINI MIXED PIZZETA

Tomate, queijo mozzarella e fiambre. // Tomato, mozzarella cheese and ham.

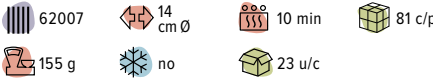


MINI PIZZA ATÚN

Tomate, queso mozzarella, atún y cebolla.

MINI PIZZA ATUM // TUNA MINI PIZZA

Tomate, queijo mozzarella, atum e cebola. // Tomato, mozzarella cheese, tuna and onion.

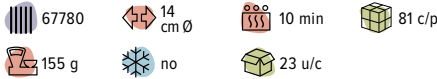


MINI PIZZA BOLOÑESA

Tomate, queso mozzarella, carne de cerdo, cebolla y zanahoria.

MINI PIZZA BOLOGNESE // BOLOGNESE MINI PIZZA

Tomate, queijo mozzarella, carne de porco, cebola e cenoura. // Tomato, mozzarella cheese, pork meat and onion.

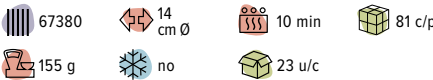


MINI PIZZA JAMÓN Y BACON

Tomate, queso mozzarella, jamón y bacon.

MINI PIZZA FIAMBRE E BACON // HAM AND BACON MINI PIZZA

Tomate, queijo mozzarella, fiambre e bacon. // Tomato, mozzarella cheese, ham and bacon.

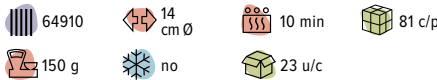


MINI PIZZA CARBONARA

Tomate, queso mozzarella, champiñones, bacon y nata.

MINI PIZZA CARBONARA // CARBONARA MINI PIZZA

Tomate, queijo mozzarella, cogumelos, bacon e natas. // Tomato, mozzarella cheese, mushrooms, bacon and cream.



ELABORADAS
A MANO
Feito à mão
Handmades

CON MASA MADRE
Com massa-mãe
With sour dough

DOBLE
FERMENTACIÓN
Fermentação dupla
Double fermentation

COCIDA EN HORNO
DE PIEDRA
Cozida no forno de pedra
Baked in stone oven



¡PARA LOS AMANTES DEL TAKE AWAY!
PARA OS AMANTES DO TAKE AWAY!
PERFECT FOR ALL TAKE AWAY LOVERS!

bases pizza

BASES DE PIZZA // PIZZA BASES



¡LA PIZZA A TU MEDIDA!

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

A PIZZA AO SEU TAMANHO!

Colocamos a base e você a receita. Decore e recheia a pizza do que seus convidados mais gostam com originalidade e cor.

THE PIZZA SPECIALLY MADE FOR YOU!

We put the pizza base and you the recipe. Decorate and fill the pizza with your customer's favourite ingredients with originality and colour.



FINA CON TOMATE

Harina de trigo, tomate, agua, aceite de girasol, pimienta y orégano.

FINA CON TOMATE // THIN WITH TOMATO

Farinha de trigo, tomate, água, óleo de girassol, pimenta e orégano.
// Wheat flour, tomato, water, sunflower oil, white pepper and oregano.

66181 27 cm Ø 7 min 112 c/p
165 g 10 min 8 u/c



CLÁSICA

Harina de trigo, agua y aceite de girasol.

CLÁSICA // CLASSIC

Farinha de trigo, água e óleo de girassol. // Wheat flour, water and sunflower oil.

66180 25 cm Ø 7 min 102 c/p
230 g 10 min 7 u/c



RÚSTICA 60X20

Harina de trigo y agua.

RÚSTICA 60X20 // RUSTIC 60X20

Farinha de trigo e água. // Wheat flour and water.

64975 20x60 cm 7 min 42 c/p
370 g 20-30 min 9 u/c

ESPECIAL HORECA
Especial Horeca
Special Horeca

**LA BASE PERFECTA
PARA TUS RECETAS**
A base perfeita para
suas receitas
The perfect base for
your recipes

**ELIGE MASA
FINA O CLÁSICA**
Escolle massa
clássica ou fina
Choose dough
thin or classic

**COCIDA EN HORNO
DE PIEDRA**
Cozida no forno de pedra
Baked in stone oven

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.

MATERIAL PONTO DE VENDA
Usa o material de Kentes para dinamizar a venda, atraír novos clientes para a tua loja e apresentar uma oferta clara e atraente. Cartas, cartazes e sacos de papel serão entregues sem custo adicional. Consulta o teu promotor de área como aceder os diferentes materiais.

POINT OF SALE MATERIAL
Use the Kentes material to revitalise the sales, attract new customers to your establishment and present a simple and attractive offer. Menu lists, posters and paper bags will be delivered without additional cost. Consult with your sales representative how to access at these materials.

TOTEM PIZZAS: 1 ud.

Diferentes modelos que se adaptan a tus necesidades.
Modelos diferentes que se adaptam às suas necessidades. // Different models that adapt to your needs.

Delante // Pela frente // Front:



Detrás // Atrás // Back:



CAJA DE PIZZA: 50 ud.
CAIXA DE PIZZA // PIZZA BOX



BOLSAS BOCADILLOS: 100 ud.
BOLSAS SANDES // SANDWICHES BAGS



CARTAS (10 ud.) Y CARTELES (1 ud.) // CARTAS E CARTAZES // MENUS AND POSTERS



Pizzas Masa Fina para disfrutar en casa

Te presentamos una nueva familia de pizzas congeladas envasadas individualmente, que enloquecerán a los amantes de la auténtica pizza italiana. Una masa extra fina, formada a mano, horneada sobre piedra y con ingredientes frescos cortados al día. El top ten de las pizzas ahora en el lineal de congelados de tu establecimiento habitual.

PIZZAS DE MASSA FINA PARA DESFRUTAR EM CASA
Apresentamos uma nova família de pizzas congeladas embaladas individualmente, para os amantes da autêntica pizza italiana.
Uma massa extra fina, formada à mão, cozida na pedra e com ingredientes frescos cortados diariamente. As dez melhores pizzas agora na linha congelada do seu estabelecimento habitual.

THIN DOUGH PIZZAS TO ENJOY AT HOME
We present a new family of frozen pizzas individually packed for the for lovers of authentic Italian pizza. An extra fine dough, handmade, baked on stone oven and with fresh and daily cut ingredients.
The top ten pizzas now in the frozen line of your usual establishment.



Producto especial retail
Produto especial retail
Special retail product



PARA MÁS INFORMACIÓN PONTE EN CONTACTO CON NUESTRO DEPARTAMENTO COMERCIAL.
Para mais informações, entre em contato com nosso departamento comercial. // For more information contact our commercial department.

CON QUESO: NO PREPARADO LÁCTEO Com queijo (não lácia preparada) With cheese (not dairy prepared)	VERDURAS FRESCAS CORTADAS AL DÍA Vegetais frescos cortados diariamente Fresh and daily cut vegetables	COCIDA EN HORNO DE PIEDRA Cozida no forno de pedra Baked in stone oven	CON MASA MADRE Com massa-mãe With sour dough	DOBLE FERMENTACIÓN Fermentação dupla Double fermentation
--	---	--	--	--

