

**CATÁLOGO
KENTES
2022**



KENTES.ES

ÍNDICE



ÍNDICE

PIZZAS REDONDAS

MASA CLÁSICA	108
MASA FINA	121

SNACKS PIZZAS

MINI PIZZAS REDONDAS	118
PAN PIZZA	120
RUSTIC PIZZA	122
CRISTAL PIZZA	124

PIZZAS AL CORTE

MASA RÚSTICA	126
--------------	-----

BOCADILLOS

130

EMPANADILLAS

REVOLUTION	134
ARGENTINAS	144

HOJALDRES

150

MATERIAL P.VENTA

154

Sugerencia de presentación

PIZZAS REDONDAS

MASA CLÁSICA

MASA FINA



- Formadas a mano
- Contienen masa madre
- 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



CONTIENEN 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
- 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

- CONTIENEN MASA MADRE
- LARGA FERMENTACIÓN
- FORMADAS A MANO
- CON ACEITE DE OLIVA
- VERDURAS FRESCAS
- INGREDIENTES DE CALIDAD
- HORNEADO EN SUELA DE ALTA PRECISIÓN

Sugerencia de presentación

Sugerencia de presentación



| 61244 | PIZZA CLÁSICA CHAMPIÑÓN PORTOBELLO Y TRUFA

Tomate, mozzarella, queso Emmental, queso parmesano, champiñón Portobello y trufa

435 g 9-11" (180°C)
6 u/c 54 c/p 27 cm



| 61246 | PIZZA CLÁSICA JAMÓN COCIDO Y QUESO AHUMADO

Tomate, mozzarella, queso ahumado y jamón cocido

410 g 9-11" (180°C)
6 u/c 54 c/p 27 cm



| 61242 |
PIZZA CLÁSICA
CINCO QUESOS

Tomate, mozzarella, queso Cheddar, queso Emmental, queso azul, queso parmesano y queso Brie

390 g 9-11' (180°C)
 6 u/c 54 c/p 27 cm



| 67255 |
PIZZA CLÁSICA
BARBACOA

Salsa barbacoa, mozzarella, queso Cheddar, bacon, pollo y cebolla crujiente

490 g 9-11' (180°C)
 6 u/c 54 c/p 27 cm



| 67275 |
PIZZA CLÁSICA
MARGARITA

Tomate, mozzarella y orégano

390 g 9-11' (180°C)
 6 u/c 54 c/p 27 cm



| 67265 |
PIZZA CLÁSICA
CAPRESE

Tomate, mozzarella, tomate cherry y pesto

455 g 9-11' (180°C)
 6 u/c 54 c/p 27 cm



| 67541 |
BASE PIZZA GRANEL
CLÁSICA SIN TOMATE

200 g -- --
 8 u/c 54 c/p 27 cm



| 62671 |
BASE PIZZA
CLÁSICA CON TOMATE

250 g -
 8 u/c 48 c/p 27 cm



PIZZAS MASA FINA



- CONTIENEN MASA MADRE
- MASA EXTRA FINA (1MM)
- FORMADAS A MANO
- CON ACEITE DE OLIVA
- VERDURAS FRESCAS
- INGREDIENTES DE CALIDAD
- HORNEADO EN SUELA DE ALTA PRECISIÓN

Sugerencia de presentación



| 66388 |
PIZZA FINA
MARGARITA
Tomate, mozzarella 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, 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, 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, queso Cheddar, queso azul, queso Emmental y queso de cabra

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



| 66389 |
PIZZA FINA
VEGANA

Tomate, queso vegano, cebolla, pimiento amarillo, pimiento rojo, calabacín braseado, champiñón, espinacas

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



| 66371 |
PIZZA FINA
PEPPERONI

Tomate, mozzarella y pepperoni

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



| 67652 |
BASE PIZZA FINA GRANEL
CON TOMATE

150 g -- --
 8 u/c 108 c/p 27 cm



| 66381 |
PIZZA FINA
ATÚN

Tomate, mozzarella, atún y aceitunas verdes

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



| 66387 |
PIZZA FINA
**JAMÓN COCIDO
Y QUESO CHEDDAR**

Tomate, mozzarella, queso Cheddar y jamón cocido

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



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



RUSTIC PIZZA



CRISTAL PIZZA

Sugerencia de presentación

MINI PIZZAS REDONDAS



Sugerencia de presentación

FORMATOS DIVERSOS

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

- Contienen Masa Madre
- Larga fermentación
- Formadas a mano
- 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,
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,
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
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, 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 | 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 | 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 | 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



I 60315 I 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

I 60385 I RUSTIC PIZZA VEGANA

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

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



I 60325 I 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



I 60345 I 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



I 60465 I 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



VEGANO

I 60485 I 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



I 60425 I 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



I 60415 I CRISTAL PIZZA YORKESO

Media Baguette Cristalina, tomate, orégano, pimienta, jamón y queso mozzarella

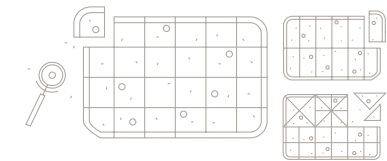
106 g 5' 1h
30 u/c 88 c/p 22x7 cm

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!



- Contienen 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, pimienta 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



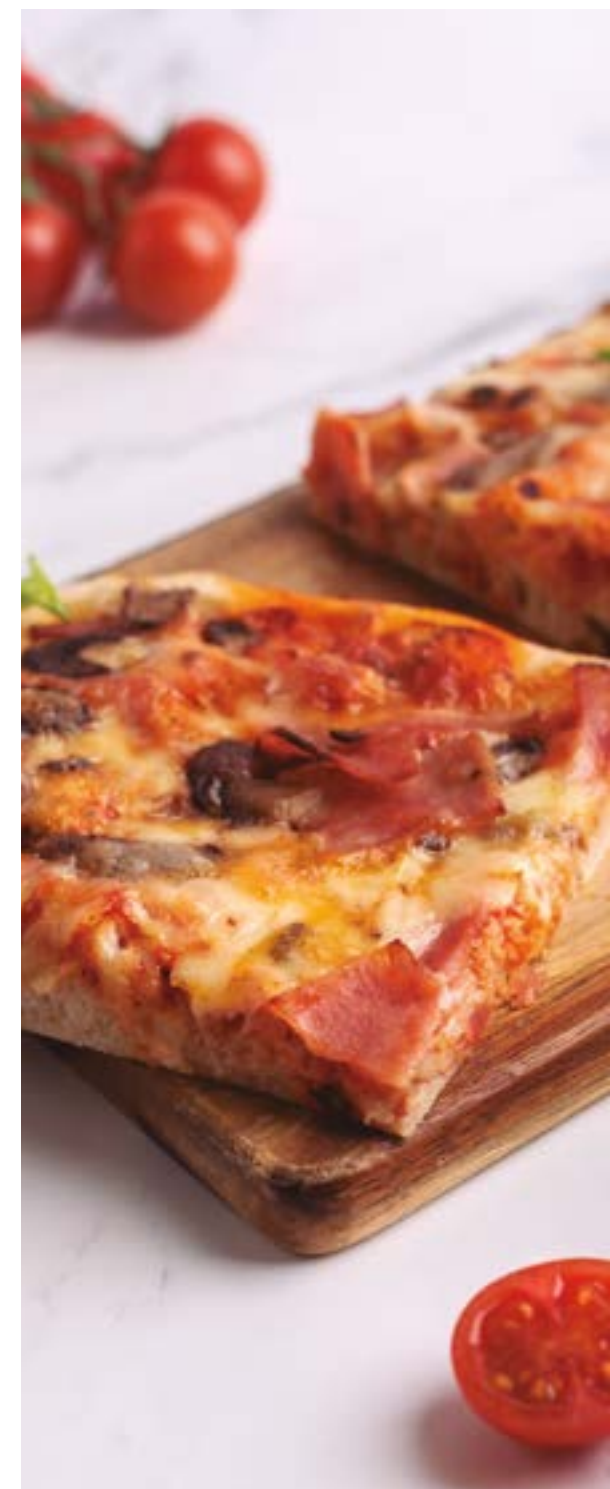
| 64975 |

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



| 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



| 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



| 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



| 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



| 10100 |
 BOCADILLO
ATÚN CON PIMIENTOS
 Media Gallega 150g con atún, pimientos, aceitunas en rodajas y mayonesa.

275 g 2-3' 4-5 h 5 días
 13 u/c 72 c/p 24x8 cm

REVOLUTION

YUMMIES

VEGAN YUMMIES

INTERNACIONALES

PUNK PIES



YUMMIES



VEGAN 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 10' (180°C)

23 u/c 136 c/p 13x8 cm



| 66205 |
RED
YUMMIE

Relleno de lomo picante y queso ahumado.

85 g 10' (180°C)

23 u/c 136 c/p 13x8 cm



| 66105 |
YELLOW
YUMMIE

Relleno de pollo thai.

85 g 10' (180°C)

23 u/c 136 c/p 13x8 cm



| 66116 |
GREEN
YUMMIE

Relleno de queso y espinacas

85 g 10' (180°C)

23 u/c 136 c/p 13x8 cm



| 69315 |
WHITE
YUMMIE

Relleno de chorizo y queso ahumado

85 g 10' (180°C)

23 u/c 136 c/p 13x8 cm

VEGAN YUMMIES



INGREDIENTES
DE CALIDAD

SIN
ACEITE
DE PALMA

SIN
CONSERVANTES
ARTIFICIALES

SIN
COLORANTES

VEGANO



| 66515 |
VEGAN YUMMIE TIKKA MASALA
Relleno de proteína de soja, mezcla de especias garam masala, curry rojo y leche de coco.

85 g 14-16" (200°C)
24 u/c 144 c/p 12x8 cm



| 65515 |
VEGAN YUMMIE CAPRESE
Relleno de quesos veganos, tofu, tomate y albahaca.

85 g 14-16" (200°C)
24 u/c 144 c/p 12x8 cm



| 68515 |
VEGAN YUMMIE SEITÁN
Relleno de seitán, salsa teriyaki y mezcla de especias.

85 g 14-16" (200°C)
24 u/c 144 c/p 12x8 cm



| 65510 |
VEGAN YUMMIE CHEESEBURGER
Relleno de proteína de soja, pepinillo, cebolla encurtida, cebolla caramelizada, ketchup y mostaza.

85 g 14-16" (200°C)
24 u/c 144 c/p 12x8 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 pimiento 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 TENTEMPIÉ

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 ATÚN
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

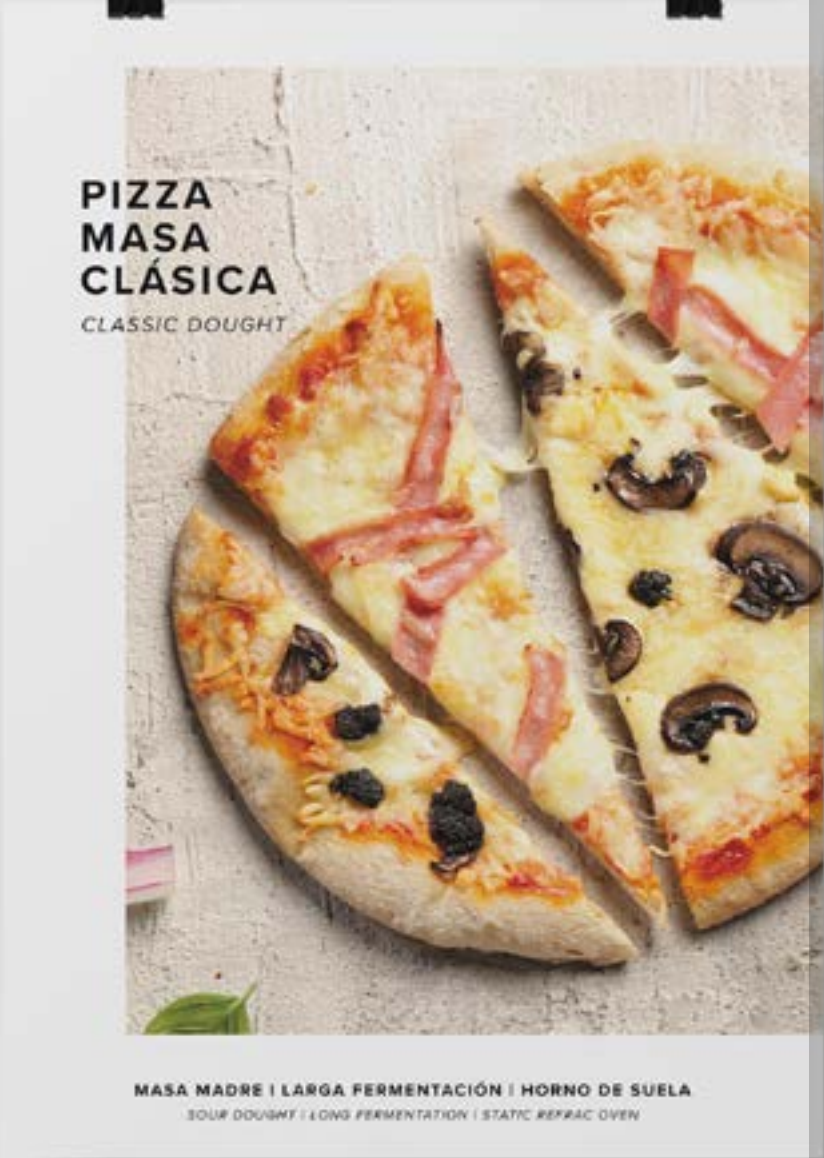


| 90049 |
MINI HOJALDRE
ATÚN

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



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.

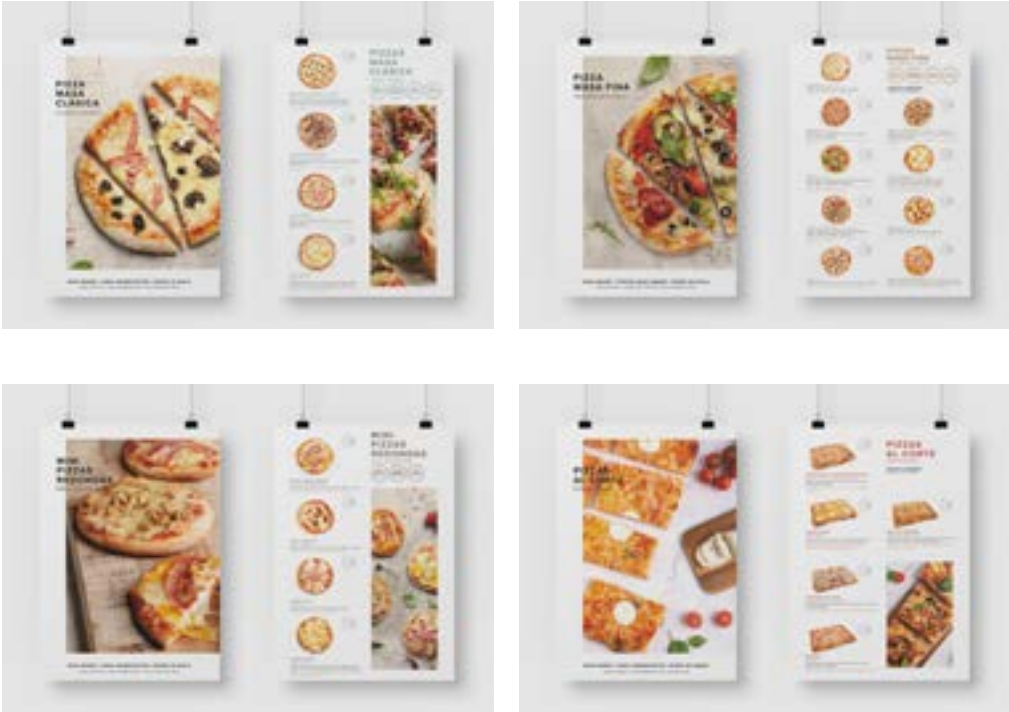
BOLSAS BOCADILLOS: 100 UD.



CARTAS



CARTELES PIZZAS.



TABLETENTS



