

de una



“Hacemos tu negocio más rentable”



LA PROPUESTA

La tortilla de patata reinventada:

BOCADOS DE SABOR

- Una solución innovadora y deliciosa para tus clientes
- Una solución practica y rentable para ti



El *porqué* de nuestro producto

✎ En el canal HORECA, la tortilla de patata tradicional presenta limitaciones:

- Mala presentación en formatos reducidos
- Difícil estandarización del producto
- Elevados tiempos costes de producción
- Dificultad de ejecución

✎ Nuestra solución; tortillas de patata en formato individual, de un bocado que ofrecen:

- Fácil ejecución por cualquier operario
- Fácil de consumir
- Estandarización de la calidad del producto
- Reducción de mermas
- Mejora de los costes y productividad



LA PROPUESTA

Multiplicidad de usos

Catering

Formato cocktail
Finger Food



Hostelería

Tapa
Desayunos



Restaurante

Raciones
Sides



Bar restaurante

Pincho
Spanish Burger



EL PRODUCTO

Formatos y sabores

✎ 3 Formatos

- 25, 50 y 110 gr.
- Adaptado a cada uso
- Aperitivo, tapa, ración, complemento de plato

✎ Sabores

- Cebolla caramelizada
- Trufa negra
- Jamón ibérico
- Chorizo
- Morcilla
- Pimiento verde



EL PRODUCTO

Calidad

- Materia prima de primera calidad
- Acabado perfecto: tortillas jugosas, tiernas y con sabor auténtico
- Sin conservantes ni aditivos
- Ultracongelación a - 40º centígrados
- Textura y sabor a recién hecha

Durabilidad

- Producto ultracongelado con 24 meses

Rentabilidad

- Control de escandallos
- El cliente usa las unidades que se necesitan

Cada kilo de tortillas contiene exactamente:

- 40 unidades de 25 gramos
- 20 unidades de 50 gramos
- 9 unidades de 110 gramos



EL PRODUCTO

✂ Fácil elaboración

25 gramos:

- Freír en freidora o en sartén cubiertas de aceite
- Durante 2 minutos a 180°C
- Dejarlas reposar 4 minutos antes de servir
- No hacer en el horno, ni en la freidora de aire

Regeneración (para HORECA):

- No hacerlo en el microondas
- Recomendado: calentar 1 minuto y medio a 180°C en el horno
- Armario caliente a 65°C
- También se pueden servir del tiempo

50 y 110 gramos:

- Freír en freidora o en sartén cubiertas de aceite
- Durante 2 minutos a 180°C
- Horno. Precalentar a 260°C, usar una bandeja antiadherente, poner un poco de aceite y cocinar 2 minutos por cada lado (110 gramos) y 1 min y medio (50 gramos).



Presentación

📏 Formato 25 gramos

- Canapé / Aperitivo
- El producto es adaptable a muchas ocasiones por su capacidad de ``customización``



EL PRODUCTO

Presentación

✎ Formato 50 gramos

- Tapa / Ración
- El producto es adaptable a muchas ocasiones por su capacidad de ``customización``



Presentación

 **Formato 110 gramos**

- Ración / Plato de acompañamiento
- El producto es adaptable a muchas ocasiones por su capacidad de ``customización``



devuna

