

## Hornazo individual horneado



### Descripción

Estos hornazos se elaboran artesanalmente en nuestro obrador, se hornean y se ultracongelan en túnel de congelación de última generación.

Están elaborados con una masa de pan especial, receta centenaria de un convento de monjas; y están rellenos de lomo y chorizo.

En el punto de venta se pueden ir descongelando bajo demanda en microondas o al horno. También se pueden descongelar en refrigeración o a temperatura ambiente.



## Tipos de negocio

Los hornazos individuales cocidos están indicados para su venta en los siguientes tipos de negocio:

### **BARES Y RESTAURANTES**

Son ideales para incluir como segundo plato **en menús del día**. Cuando un bar o restaurante decide incluirlos en el menú del día puede hacer lo siguiente:

- » Dejar que se descongelen unas horas antes en refrigeración o a temperatura ambiente. Cuando un cliente lo pide en el menú, se introducen 30 segundos al microondas y se sirven.
- » Cuando lo pida uno o varios clientes, descongelar el producto en el microondas durante 8 minutos y servir.
- » Cuando lo pida uno o varios cliente, descongelar el producto en el horno a 140 grados durante 15 minutos y servir.

*Para una mejor presentación se recomienda acompañar con una pequeña guarnición.*

También es un producto idóneo para **incluir como pincho o ración individual**.

### **BARES Y RESTAURANTES CON SERVICIO A DOMICILIO**

Por su **calidad y rapidez en la preparación**, están indicadas para bares y restaurantes que ofrezcan servicio de **comida a domicilio**, bien con recursos propios o a través de empresas como Just Eat, Deliveroo o Resto in.

### **PANADERÍAS Y PASTELERÍAS**

Los hornazos individuales cocidos son idóneos para vender en panaderías y pastelerías.

A medida que se vayan vendiendo, se pueden ir reponiendo descongelando el producto en el microondas o en el horno.



## **ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA PARA LLEVAR**

Los hornazos individuales cocidos se pueden vender en establecimientos de comida para llevar.

A medida que se vayan vendiendo, se pueden ir reponiendo descongelando el producto en el microondas o en el horno. También se pueden preparar por encargo.

## **TIENDAS DE ALIMENTACIÓN SIN HORNO**

Al tratarse de un producto horneado y terminado, basta con descongelar en refrigeración o a temperatura ambiente para su puesta a la venta.

## **TIENDAS DE ALIMENTACIÓN CON HORNO**

En tiendas de alimentación que dispongan de horno o microondas, pueden descongelar el producto a medida que se vaya vendiendo.

## **TIENDAS DE ALIMENTOS CONGELADOS**

Estos hornazos también pueden ser vendidos a granel en tiendas de productos congelados. La preparación posterior a la venta es descongelando el producto en refrigeración o a temperatura ambiente, descongelación en microondas 10 minutos o descongelación en horno 15 minutos a 140 grados.

## **EMPRESAS DE CATERING**

Los hornazos individuales cocidos están indicados para empresas de Catering. Por calidad y tiempo de preparación, son ideales para incluir en los menús del día que elaboran este tipo de empresas.

## **TAKE AWAY, STREET FOOD Y FOOD TRUCK**

Por su calidad y reducidos tiempos de elaboración, nuestros hornazos individuales horneados son idóneos para:



### **TAKE AWAY** (comida rápida para llevar)

Nuestros hornazos gustan a trabajadores y estudiantes, en su mayoría, que buscan día a día un menú o algo para «comer rápido» pero no se detienen en los mostradores o en las mesas, debido a sus horarios y al ritmo acelerado de sus actividades cotidianas.

### **STREET FOOD** (establecimientos de comida callejera).

Nuestros hornazos individuales horneados **encajan a la perfección** con la filosofía de estos establecimientos que se basa en dos principios: apuesta por la calidad y libertad de movimiento. Infraestructura mínima, experiencia sabrosa.

Madrid es una ciudad abierta y ha recibido al *street food* con los brazos abiertos. Ya no hay festival de música, *flea market* o evento deportivo sin

una amplia variedad de propuestas culinarias. Además, los antiguos mercados de alimentación de barrio se han reconvertido en centros neurálgicos de la gastronomía itinerante en Madrid.

### **FOOD TRUCK** (camiones de comida)

El Food Truck es una nueva modalidad de gastronomía itinerante se puso de moda en el año 2015 y que ha llegado a nuestro país para quedarse. A pesar que de momento está prohibida la venta de alimentos en la vía pública en este tipo de vehículos, cada vez más ciudades y municipios habilitan espacios para este tipo de gastronomía.

Si tienes una Food Trusck o estás pensando en emprender, ponte en contacto con nosotros.

## **Formatos**

- **Formato individual de 175 g.**

Dimensiones 14 cm x 14 cm.  
20 unidades por caja.



## Preparación

Con cualquiera de los tres métodos de preparación siguientes, los hornazos quedan listos para el consumo, sin perder ninguna propiedad y manteniendo toda su calidad.

**MÉTODO 1:** Descongelar en refrigeración o a temperatura ambiente unas horas antes de servir o poner a la venta.

Para servir o vender calientes, se introducen 30 segundos en el microondas.

**MÉTODO 2:** Descongelar introduciendo en el microondas durante 10 minutos.

**MÉTODO 3:** Descongelar introduciendo en el horno a 140 grados durante 15 minutos.

## Información sobre alergénicos

Contiene gluten, huevos y leche y sus derivados.

Distribuimos nuestros productos ultracongelados en toda la Comunidad de Madrid, incluyendo Madrid Capital. Repartimos varios días a la semana sin necesidad de pedido mínimo.

### Contactar



Llámanos al 639 17 05 30

[www.buravi.es](http://www.buravi.es)