

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 Truck 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