

## Hornazo tradicional horneado en estuche



### **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, chorizo y finas lonchas de panceta.

Se venden congelados en su estuche.

## **Tipos de negocio**

Los hornazos tradicionales horneados están indicados para su venta en los siguientes tipos de negocio:

### **TIENDAS DE ALIMENTACIÓN**

Estos hornazos horneados se pueden vender en tiendas de alimentación que dispongan de cámara de congelación, arcón o vitrina de congelación.

### **TIENDAS DE ALIMENTOS CONGELADOS**

Estos hornazos horneados envasados en estuche individual, están especialmente indicados para su venta en establecimientos de alimentos congelados.

## **Formatos**

Formato de 500 g.

Dimensiones 20 cm x 16 cm.

8 unidades por caja.

## **Preparación**

Los clientes que hayan comprado este hornazo, pueden utilizar cualquiera de los tres métodos de preparación siguientes. El hornazo queda listo 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.

Para servirlo caliente, se introduce 45 segundos en el microondas.

**MÉTODO 2:** Descongelar introduciendo en el microondas durante 15 minutos.

**MÉTODO 3:** Descongelar introduciendo en el horno a 140 grados durante 20 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)