



Industria Specialità Alimentari

s panito

EL SNACK MÁS POPULAR



s•panito

Ideal para acompañar aperitivos, cómodo para la **happy hour** y el picoteo en la barra. Apropiado para buffets de **banquetes**, como **entrante** en restaurantes y pizzerías y, en las enotecas, servido con una copa de buen vino.



Para decorarlo con salsas o cremas, es suficiente utilizar un cornete de relleno.



O bien, se pueden utilizar simplemente dos cucharitas de café.



Tanta fragancia y ligereza en un solo bocado. El finger food ideal **a base de pan**, que se coge de la bandeja con los dedos, se caracteriza por ser:

- Un producto casero y realizado en Italia
- Muy higiénico en la preparación y la utilización
- Innovador, de sabor neutro, ideal para destacar todo tipo de preparación
- Siempre de la misma forma y tamaño: por lo tanto, costes seguros, con la posibilidad de ofrecer recetas distintas y cada vez nuevas
- Servicio elegante y funcional con la distintas propuestas de bandejas, tanto de cartón plástico como de elegante cristal



s•panito service

bandejas porta snacks



LÍNEA CARTÓN

- O551 Buffet 24 Spanitos Cartón
- O550 Mini Buffet 7 Spanitos Cartón

Cartón ondulado de color negro, con plastificación brillo Link Certificado Alimenticio, ideales para aperitivos y banquetes, apilables y juntables, para presentar finger food delicioso.

LÍNEA CRISTAL

- O549 Bandeja 7 Spanitos Cristal
- O548 Bandeja 13 Spanitos Cristal
- O547 Paleta Spanito Cristal

Bandejas de cristal realizadas a mano, ideadas por diseñadores y artistas del sector, elaboración artesanal manual personalizada. Diseño exclusivo Menù con logotipo enarenado.



spanito

COD 7080 - Ingredientes: Harina de trigo tipo 0, agua, grasas y aceites vegetales no hidrogenados (aceite de palma, aceite de girasol), aceite de oliva virgen extra, sal, levadura.

Características: Pequeño contenedor en forma de canasta a base de pan, ideal para saborear deliciosos, apetitosos tentempiés y aperitivos.

Tamaño: cm 3,5 x 3,5 – Profundidad 1 cm.

Envase: Bolsa grande para alimentos – 450 piezas (5 bolsas por 90 piezas) – Mínimo garantizado 1 kg.

Peso unitario de cada Spanito: 2/2,5 g

Conservación: 4 meses en un lugar seco.



Algunas sencillas propuestas para la decoración



1

B01 Grancrema de alcachofas, Bacon, KG1 Grancrema de queso de oveja



2

MPH Anchoas, XG7 Alcaparras pequeñas en aceite, Mantequilla



3

3A9 Queso de oveja, Queso con nueces, TD7 Salsa de naranja



4

3A9 Queso de oveja con pimentón picante, VO7 Salsa Peperonissima



5

ME0K Crema de atún, XG7 Alcaparras pequeñas en aceite



6

KQH Salsadoro, 3A9 Trozos de queso de oveja curado en gruta



7

EZ7 Crema de aceitunas negras, TN1 Tomatitos dorados



8

E91 Grancrema de queso Scamorza, C81 Salsa de achicoria roja



9

KL1 Grancrema de queso Fossa di Sogliano DOP, EXH Crema de champiñones al aroma de trufa



10

EPP Mayonesa cornete de relleno, MM9 Gamba liofilizada



11

VEH Salsa Pizzicosa, Bacon



12

3A9 Queso de oveja, Queso con nueces, TC7 Salsafichi (salsa de higos)