

LA BOMBERÍA

Gourmet Appetizers · Dossier comercial para distribuidores

Una propuesta gastronómica pensada para crecer con distribuidores en España.

Una marca preparada para distribución

LA BOMBERÍA nace como un concepto de bomba de patata gourmet y evoluciona hacia una gama de aperitivos con identidad propia. El objetivo de este dossier es presentar la marca y su gama a distribuidores que quieran incorporar un producto diferencial a su catálogo.

PRODUCTO	OPERATIVA	DESARROLLO
Gama de bombas y aperitivos gourmet.	Producto ultracongelado, transporte refrigerado y descongelación en nevera según el proceso presentado en el dossier.	Modelo orientado a trabajar por zonas: comunidad, provincia o cobertura nacional.



Creación: Luis Pellicer y Xavi Ramírez · chefs con formación y experiencia en gastronomía.

El producto: una bomba con identidad



- Preparación 100% natural.
- Patata Kennebec.
- Ingredientes 100% naturales.
- Sin conservantes.
- Sin aditivos.
- Boleado y empanado manual.

Una combinación especialmente atractiva para distribuidores que buscan referencias diferenciadas dentro del canal de alimentación, restauración y aperitivo.

GAMA LA BOMBERÍA

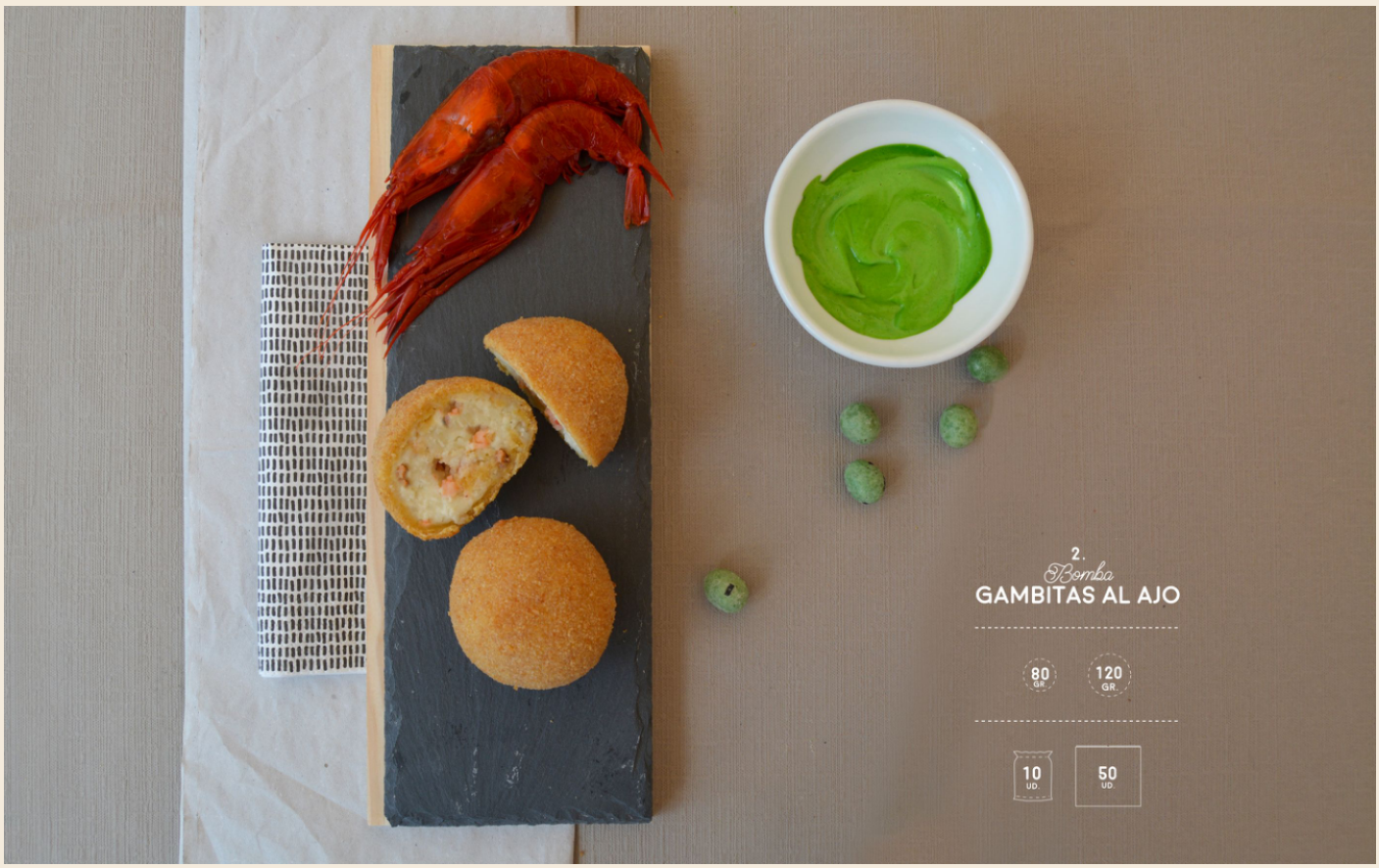


Bomba Escalivada

80 g / 120 g · formatos de 10 ud / 50 ud

Una referencia de la gama gourmet diseñada para ofrecer variedad y rotación dentro del surtido del distribuidor.

GAMA LA BOMBERÍA



Bomba Gambitas al Ajo

80 g / 120 g · formatos de 10 ud / 50 ud

Una referencia de la gama gourmet diseñada para ofrecer variedad y rotación dentro del surtido del distribuidor.

GAMA LA BOMBERÍA



Bomba Queso de Cabra y Trufa

80 g / 120 g · formatos de 10 ud / 50 ud

Una referencia de la gama gourmet diseñada para ofrecer variedad y rotación dentro del surtido del distribuidor.

GAMA LA BOMBERÍA



Bomba Provenzal

80 g / 120 g · formatos de 10 ud / 50 ud

Una referencia de la gama gourmet diseñada para ofrecer variedad y rotación dentro del surtido del distribuidor.

GAMA LA BOMBERÍA



Bomba Mermelada de Setas

80 g / 120 g · formatos de 10 ud / 50 ud

Una referencia de la gama gourmet diseñada para ofrecer variedad y rotación dentro del surtido del distribuidor.

GAMA LA BOMBERÍA



Bomba Ternera Picante

80 g / 120 g · formatos de 10 ud / 50 ud

Una referencia de la gama gourmet diseñada para ofrecer variedad y rotación dentro del surtido del distribuidor.

GAMA LA BOMBERÍA



Bomba Queso Brie

80 g / 120 g · formatos de 10 ud / 50 ud

Una referencia de la gama gourmet diseñada para ofrecer variedad y rotación dentro del surtido del distribuidor.

Complementos: nuestras salsas



La gama puede complementarse con tres propuestas de salsa: mayonesa de wasabi, picante y alioli. Las cantidades, precios y disponibilidad se consultan según proyecto comercial.

Para el distribuidor

Permite construir una propuesta conjunta de producto + salsa y facilitar al cliente final una experiencia completa de aperitivo.

Del obrador al plato



PASO	PROCESO
1	Elaboración manual en obrador
2	Ultracongelación en abatidor · -20 ºC
3	Transporte refrigerado
4	Descongelación en nevera · 1–3 ºC
5	Preparación final · 180 ºC

El dossier indica además que, una vez descongelado, conserva 6 días y que permite freír sin descongelar.

Buscamos distribuidores

Queremos ampliar la presencia de LA BOMBERÍA mediante acuerdos de distribución adaptados a cada territorio.

NACIONAL
Distribución con cobertura en España.

POR COMUNIDADES
Acuerdos territoriales por comunidad autónoma.

POR PROVINCIAS
Distribuidores especializados con cobertura provincial o comarcal.

¿Hablamos?

Tel.: +34 647 679 572
Email: labomberiagourmet@gmail.com

Solicita catálogo, condiciones comerciales, formatos, disponibilidad y propuesta de distribución para tu zona.

