

Naanta Pocket Bread

Inspirado en
street food étnico



Naanta, la tentación gourmet al estilo streetfood

Lantmännen Unibake, uno de los principales proveedores de masas congeladas de Europa, acaba de lanzar Naanta, un pan único, rústico e innovador que supera todas las expectativas en línea con su máxima **“somos gourmet con alma street food”**.



Origen fusión

Surge de la **mezcla de dos culturas** milenarias, por un lado el **pan Naan**, originario de la India, y por otro lado, el **pan de Pita**, de origen mediterráneo, principalmente de países como Grecia y Turquía.

Fácil de preparar y versátil

Su forma triangular y su apertura precortada hacen que sea un producto fácil de rellenar. Además, su corteza flexible y su esponjosidad le confieren gran diferenciación y versatilidad.

Saludable

Naanta mantiene los cánones de la marca en cuenta a ser un pan saludable elaborado con ingredientes naturales con fibra y bajo en sal.

La revolución en pan de bocadillo dentro de los nuevos conceptos de HORECA ha llegado para quedarse.

Canales de venta



Producto “on the go”, perfecto para consumo en la calle, muy street food, estilo de panes de bocadillo, pero especial.



Food trucks y macro eventos, perfecto por su sencillez de preparación, un producto fácil de rellenar y que marca la diferencia.



Cuentas de Food Service como Rodilla, Alsea, etc... y el canal tradicional. Es un pan que puede funcionar muy bien porque sus características, encajan a la perfección con el servicio que ofrecen estas cuentas.

Tendencias y observaciones

1

Premiunización



70% De los consumidores

Están dispuestos a pagar más por **mejor calidad**.

2

Alimentación consciente

Los consumidores tomas **decisiones más saludables**.

Naanta contiene > 3% fibra



3

Variación de sabor

Los consumidores buscan nuevas experiencias y sabores exótico. Este tipo de comida es la

Principal tendencia de crecimiento en Fast Food.



Retos

1



Muchos panes de este tipo, como el pan de pita, son más incómodo para take away.

2



La escasez de personal coalificado demanda soluciones a la altura.

3



Puede parecer comida poco saludable.

4



Una oferta distintiva.

Nuevo: Naanta Pocket Bread

DON'T
MESS WITH
NAANTA!

Corteza crujiente
y flexible y miga
suave



Aspecto auténtico
y rústico

Fuente de fibra,
baja en sal

Panecillo rústico, artesanal, horneado según métodos tradicionales. Un bocadillo único en la carta de comida rápida por su forma triangular. Rápido y fácil de llenar a través de la abertura precortada. La corteza flexible y la miga suave lo hacen perfecto para todo tipo de rellenos, desde guisos jugosos hasta verduras crujientes. Elaborado únicamente con ingredientes naturales, con fibra y bajo en sal. ¡Una comida obligada para el amante de la comida rápida mimada!

Consejos de preparación: Calentar durante 3 - 4 minutos a 200 grados (o 30-60 segundos en el microondas).

221748

 80 g  30x  19*16*16 cm
(+/ 5 mm)

Sin
Lactosa

Vegano

حلال
Halal

Sin aceite
de palma

Descubre Naanta

**Sorprenda a sus clientes
con una experiencia de
comida Fast Food
maravillosamente
saludable**



1

Perfecto para llevar

Ideal para comer sobre la marca sin complicaciones.

2

Rápido y sencillo

Fácil de preparar incluso por personal sin experiencia.

3

Saludable

Fuente de fibra, baja en sal y vegana.

4

Premium

Artesanal, de primera calidad, aspecto rústico. Solo ingredientes naturales.

5

Almuerzo, merienda y cena

Apto para cualquier momento del día.

6 recetas sabrosas con Naanta

hummus

1



Naanta con aguacate con caprese

2



Naanta con salmon ahumado caliente y tzatziki

3



Naanta con estofado Irlandés

4



Naanta con Sloppy Jane

5



Naanta con pollo y curry



Naanta con gambas y salsa de ajo.

Naanta con aguacate y caprese



Preparación:
4min

Ingredientes para 1 porción:

- 1x Naanta pocket bread
- 50g Mozzarella
- 50g Aguacate
- 40g Tomate ciruela
- 20g Pesto
- 10g Rúcula
- 2g Albahaca cortada en fino
- 20g Queso para untar (Philadelphia)

**PUEDES PONER
GUACAMOLE EN
LUGAR DE AGUACATE**

Modo de preparación:

- ★ Método de preparación Caliente el pan de bolsillo Pastridor Naanta en el horno durante 4 minutos a 200 °C (o en la parrilla/bandeja para hornear) y deje que se enfríe.
- ★ Cortar el tomate y la mozzarella en rodajas.
- ★ Mezclar el queso para untar con el pesto.
- ★ Pela el aguacate y córtalo en rodajas.
- ★ Extienda la salsa en el interior del panecillo.
- ★ Acomode el tomate, la mozzarella y el aguacate gradualmente en el panecillo.
- ★ Aliñar la rúcula y la albahaca finamente picada.

Naanta con salmón ahumado caliente y tzatzíki



Preparación:
6min

Ingredientes para 1 porción:

1x Naanta pocket bread
90 g de filete de salmón ahumado
20 g de alga wakame
20 g de hinojo
10 g de espinacas tiernas
200 ml de salsa tzatziki
200 ml de zumo de limón
200ml de aceite de oliva

**PUEDES PREPARAR
TU PROPIA
SALSA TZATZIKI**

Modo de preparación:

- ★ Calentar Naanta en el horno durante 4 min a 200°C (o parrilla/bandeja para hornear) y deje que se enfríe.
- ★ Picar finamente el hinojo y aliñar con zumo de limón y aceite de oliva.
- ★ Calentar el filete de salmón y rómpelo en trozos pequeños con un tenedor.
- ★ Poner la salsa en el panecillo y esparcir la salsa por dentro.
- ★ Coloque el salmón tibio, las espinacas baby y el hinojo en el panecillo.
- ★ Terminar con el resto de la salsa y el Wakame.

Naanta con estofado Irlandés



Preparación:
5min

Ingredientes para 1 porción:

1x	Naanta pocket bread
100g	Estofado de ternera irlandesa
20g	Col china
20g	Cebolla roja
200ml	Mayonesa

**AÑADIR UN POCO DE
CERVEZA A LA
MAYONESA PARA
POTENCIAR EL SABOR**

Modo de preparación:

- ★ Calentar Naanta en el horno durante 4 min a 200°C (o parrilla/bandeja para hornear) y deje que se enfríe.
- ★ Calentar el estofado de ternera irlandés.
- ★ Picar finamente la col china.
- ★ Cortar la cebolla roja en rodajas finas.
- ★ Extienda la mayonesa en el interior del bollo.
- ★ Aliñar con él el estofado de ternera y terminar con la col china y la cebolla roja.

Naanta con Sloppy Jane



Preparación:
5min

Ingredientes para 1 porción:

1x	Naanta pocket bread	5g	Curry en polvo
20g	alubias rojas hervidas	30g	Calabacín en juliana
20g	garbanzos cocidos	2g	Menta
15g	Brotos de soja	50ml	Aceite de oliva
20g	Salsa de tomate	30g	Zanahoria en juliana
2g	Ajo	30g	Ramanas en juliana
5g	Canela		

Modo de preparación:

- ★ Calentar Naanta en el horno a 200°C (o grill/bandeja de horno) durante 4 minutos y dejar enfriar.
- ★ Mezclar las verduras en juliana con el curry y la canela y hornea durante 5 min a 180 °C.
- ★ Calentar la salsa de tomate junto con los garbanzos y las alubias rojas y sazonar con pimienta, sal y curry en polvo.
- ★ Mezclar las verduras cocidas en juliana con la salsa de tomate en el último minuto.
- ★ Aliñar la Sloppy Jane en el sandwich.
- ★ Terminar con los brotes de soja y la menta.

Naanta con pollo y curry



Preparación:
5min

Ingredientes para 1 porción:

1x	Naanta pocket bread
90g	Pechuga de pollo
10g	Pasta de curry
5g	Perejil picado
10ml	Leche de coco
15	Ensalada Iceberg
15g	Maíz

Modo de preparación:

- ★ Cortar el pollo cocido en tiras.
- ★ Calentar la leche de coco y la pasta de curry y dejar reducir suavemente.
- ★ Picar finamente la lechuga iceberg.
- ★ Volver a calentar el pollo y el maíz.
- ★ Calentar Naanta durante 4 minutos en el horno a 200°C (grill o vitrocerámica) y dejar enfriar.
- ★ Unte un poco de salsa de curry en el panecillo, agregue el pollo y termine con la lechuga iceberg y el maíz.
- ★ Terminar con el perejil picado y el resto de la salsa curry.

Naanta con gambas y salsa de ajo




Preparación:
7min

Ingredientes para 1 porción:

1x	Naanta pocket bread
140g	Gambas
200ml	Salsa de ajo
20g	Cebolla tierna
20g	Cebollino
20g	Soja (edamame)
50g	Aceite de soja
20g	Tomate

Modo de preparación:

- ★ Calentar Naanta durante 4 minutos en el horno a 200°C (grill o vitrocerámica) y dejar enfriar.
- ★ Pelar las gambas y limpiarlas.
- ★ Freír las gambas en aceite de soja con sal y pimienta.
- ★ Picar finamente el cebollino y la cebolla tierna.
- ★ Cortar el tomate en rodajas finas.
- ★ Extender la salsa de ajo dentro del pan.
- ★ Añadir las gambas y el tomate y terminar con las habas de soja, la cebolleta y el cebollino.

Sirve Naanta... with no mess!



Para llevar, en una servilleta o en un papel



Presentar el Naanta en un soporte o bandeja





Lantmännen
Unibake