

pan pita **Mana**



Marca especializada en la elaboración de pan pita.

pan pita Mana

Quiénes somos

Mana Pan Pita fue fundado en el año 2009 por Fresco Directo Global SLU en Palma de Mallorca, Islas Baleares, España.

Nuestro objetivo era concienciar al mercado español sobre los beneficios y el gran potencial del pan de pita de alta calidad. Hoy en día nuestro pan de pita ya se sirve por toda Europa.

Tradicionalmente el pan pita se ha utilizado en la cocina del Oriente Medio – servido con humus o platos como el shawarma, kebab o falafel. Hoy en día el pan de pita se ha vuelto más popular como un pan muy versátil que se puede utilizar de manera creativa para elaborar bocadillos o canapés con un sinfín de rellenos o para servir junto a ensaladas, cremas o salsas.



Nuestras instalaciones

La fábrica Mana Pan Pita se encuentra en Palma de Mallorca y está dotada del equipamiento específico más avanzado para la producción del pan de pita, incluyendo túnel de congelación y almacenamiento especializado. Mantenemos un altísimo nivel de higiene y seguridad y disponemos de todas las licencias y certificaciones requeridas por la legislación europea para la producción y el almacenamiento de productos de alimentación, así como el certificado de la FDA.

Nuestra línea de producción completamente automática puede producir más de un millón de panes pita al mes.

Seguidamente el pan se envía a distribuidoras y proveedores de servicios de alimentación por toda España y Europa.

Nuestra fórmula única nos permite proporcionar un pan pita de alta calidad que ya se está sirviendo en restaurantes, cadenas hoteleras, empresas de catering, supermercados, distribuidores de kebab y cadenas de comida rápida étnica o de especialidad.

Nuestro pan pita

Mana Pan Pita se hornea cada día utilizando ingredientes naturales de alta calidad en nuestro obrador en Palma de Mallorca, España.

Nuestro pan pita tiene una textura suave y **se abre fácilmente** revelando un **bolsillo flexible y perfectamente formado**; ideal para rellenar con todo tipo de rellenos.

Ultracongelamos nuestro pan pita directamente tras su horneado. Esto nos ayuda a preservar su textura y propiedades nutritivas.

Lo único que hay que hacer es descongelarlo y está listo para utilizar.

- ✓ Todas nuestras pitas se elaboran usando únicamente ingredientes naturales.
- ✓ Cero conservantes, cero aditivos.
- ✓ Todas nuestras pitas se abren fácilmente desvelando un bolsillo que es ideal para rellenar.
- ✓ Todas gozan de un sabor y una textura fantástica.
- ✓ Mantienen su forma y se pueden rellenar fácilmente.
- ✓ Todas nuestras pitas son 100% veganas.



Hemos desarrollado una gama de pitas diferentes para que puedas elegir la que más te guste:

Classic:

Nuestro top-ventas.

Una pita clásica, perfecta para rellenar, dypear y servir junto a tus platos.

Una buena elección si buscas algo ligero y sencillo.

Disponible en 4 tamaños; Grande, Normal, Mediano y Mini.



Integral:

Para los que buscan un sabor más complejo, también elaboramos un pan pita integral. Tiene todas las mismas características de textura y estructura y se puede utilizar de la misma manera que nuestro pan pita blanco. Disponible en 4 tamaños; Grande, Normal, Mediano y Mini.



NUEVAS VARIEDADES DE PAN PITA

Cocktail:

Este pan pita es el más pequeño de nuestra gama y es ideal para caterings y eventos, como finger food y para canapés, así como para hoteles y para servir en buffets. Se trata de un pan de pita de sabor muy agradable que es además súper atractivo.

Es el pan pita que llevará tus creaciones culinarias a otro nivel.

Crea pequeños bocados de sabor – las posibilidades son infinitas.



Rústico:

Este pan pita es el más fuerte de todas nuestras variedades y se puede rellenar con más cantidad de ingredientes de todo tipo. Su proceso de elaboración es más largo y aquí el enfoque está en la textura y el sabor. Debido a su alto porcentaje de hidratación, este pan pita goza de una textura más gruesa y esponjosa que nuestro pan pita classic y por eso es ideal para rellenar con ingredientes mojados o con salsas.

Disponible también en versión integral.



Cómo utilizar nuestro pan pita

Nuestro pan pita se distribuye congelado.

Para descongelarlo dispones de varias opciones:

- Calentar durante 2-3 minutos en un horno a vapor.
- Descongelar en el microondas durante 40-60 segundos.
- Descongelar en una tostadora.

pan pita Mana

Si tienes alguna pregunta sobre cómo descongelar y utilizar nuestro pan pita por favor no dudes en contactar con nosotros.

Producto	Diámetro	Peso	Unidades por caja	Cajas por palet
Classic e Integral				
Grande	15cm	100g	60	66
Normal	14cm	80g	72	88
Mediano	12cm	60g	72	88
Mini	10cm	50g	120	88
Nuevo Pan Pita				
Rústico	14cm	120g	48	88
Cocktail	6cm	15g	250	88



Visita nuestra página web o síguenos en Instagram para más información y sugerencias de cómo utilizar nuestro pan pita.

Contacta con nosotros para más información o para solicitar muestras.

www.manapanpita.com - manapanpita@gmail.com  [manapanpita](https://www.instagram.com/manapanpita)

Tel.: 971 12 68 07 / 690 07 99 09

Elaborado en Palma de Mallorca por: Fresco Directo Global S.L.U. CIF: B-57590606

Calle Can Calafat 27, Pol. Son Oms Palma de Mallorca 07610 Baleares, España, R.S.I 20.42847/PM

