



CATÁLOGO HORECA

Mochis premium para restauración

Postre asiático elaborado en España, listo para servir y pensado para restaurantes, sushi bars, hoteles, catering, dark kitchens, distribuidores y retail.

Elaborados en España

Listos para servir

Sin elaboración en cocina

Solicita catálogo, condiciones horeca o muestras

WhatsApp 614 966 235 | pedidos@kavorifoods.com

POR QUÉ KAVORI

Un postre premium que también resuelve la operativa

La propuesta no es solo tener un mochi bonito en carta. Es incorporar un producto con alta percepción de valor, servicio sencillo y una venta fácil para el equipo.

Más valor percibido

Producto visual y diferencial para elevar la carta de postres.

Más fácil de vender

Encaja de forma natural en restaurantes asiáticos y sushi bars.

Sin cocina adicional

Listo para servir, con preparación mínima y control operativo.

Venta flexible

Apto para sala, delivery, vitrina, carta degustación o eventos.



Pensado para restauración real, no para complicar la cocina

Información clara para que tu equipo sepa como comprar, conservar y servir el producto desde el primer día.

CAJA

54 mochis

FORMATO INTERIOR

6 cajas de 9 unidades

PEDIDO MÍNIMO

3 cajas de 54 mochis

CONSERVACIÓN

-18 °C

VIDA UTIL

1 año

DESCONGELACIÓN

10 minutos orientativos

Servicio flexible: congelado o descongelado

El mochi puede servirse congelado para una textura más firme y refrescante, o descongelado para una experiencia más cremosa. El tiempo de descongelación es orientativo y puede variar según temperatura, rotación y forma de servicio.

Siete sabores fáciles de introducir en carta

Una gama corta, reconocible y visual. Suficiente para carta, menú degustación, delivery premium o rotación por temporadas.



Té Matcha

Verde sutil, perfil japonés equilibrado.



Bubble Tea



Cheesecake



Oreo

Perfiles reconocibles, fáciles de explicar al cliente



Té Matcha

Masa exterior verde muy sutil y relleno tipo mousse. Un sabor ideal para restaurantes japoneses, sushi bars y cartas con posicionamiento más premium.



Fresa

Perfil cremoso y amable, pensado para una venta fácil. Funciona muy bien como postre de alta aceptación para todos los públicos.



Chocolate

Sabor familiar y directo, con una lectura sencilla en carta. Recomendable para clientes que buscan un postre indulgente y seguro.



Mango

Color y perfil tropical. Aporta frescura visual y encaja muy bien con cartas asiáticas, menús de verano y delivery premium.

Sabores diferenciales para cartas que quieren destacar



Brown Sugar Bubble Tea

Inspirado en una de las bebidas asiáticas más reconocibles. Color exterior suave y centro mousse, ideal para cartas modernas y público joven.



Cheesecake

Perfil suave, cremoso y redondo. Muy fácil de incorporar a cartas que buscan un postre premium sin alejarse demasiado de sabores conocidos.



Oreo

Exterior ligeramente gris, topping de galleta y relleno casi blanco tipo mousse. Visual, reconocible y muy sencillo de recomendar.

Rellenos tipo mousse

Colores exteriores suaves

Sin elaboración en cocina

Un mochi propio para cadenas, distribuidores y retail

Además de la gama actual, KAVORI puede valorar desarrollos a medida para proyectos con volumen, cartas exclusivas o marca blanca.

Sabores personalizados

Desarrollos adaptados a carta, temporada o posicionamiento de marca.

Colores exteriores

Acabados visuales coherentes con el sabor o la identidad del cliente.

Marca blanca

Opciones para distribuidores, retail o proyectos con identidad propia.

Valoración comercial

Cada proyecto se estudia según volumen, viabilidad y calendario.

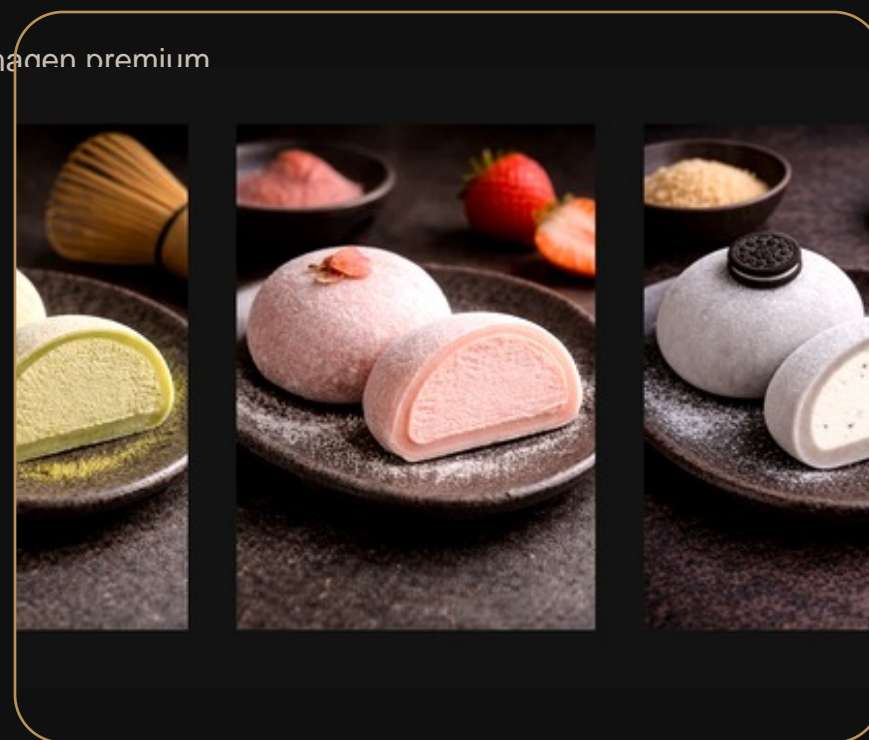
Importante

La personalización se ofrece bajo valoración comercial. No se comunican cantidades mínimas ni plazos cerrados hasta estudiar el proyecto.

Primero restaurantes asiáticos y sushi bars. Después, todo horeca.

KAVORI está pensado para negocios que necesitan un postre diferencial, fácil de servir y con una imagen premium clara.

- Restaurantes asiáticos: Un cierre natural para cartas japonesas, fusion y panasiáticas.
- Sushi bars: Producto visual, fácil de fotografiar y coherente con la experiencia.
- Hoteles y catering: Postre porcionado y de servicio sencillo para eventos o buffets.
- Dark kitchens y delivery: Formato práctico, alto impacto visual y buena diferenciación.
- Distribuidores y retail: Gama compacta, marca atractiva y opciones bajo valoración.



Cómo presentar KAVORI para vender más postre

El objetivo es que el cliente entienda el producto rápido y que el equipo pueda recomendarlo sin una explicación

Argumentos comerciales

- Postre asiático premium con centro mousse.
- Listo para servir, sin elaboración en cocina.
- Se puede servir congelado o descongelado.
- Ayuda a elevar el ticket medio y la percepción de carta.
- Siete sabores reconocibles para diferentes perfiles de cliente.

Texto sugerido para carta

Mochi japonés premium con exterior suave y centro mousse. Disponible en varios sabores. Puede servirse frío para una textura firme o ligeramente descongelado para una experiencia más cremosa.

Carta

Delivery

Menú degustación

CONFIANZA

Información clara antes de incorporar el producto

Sin precios publicados en el catálogo. Las condiciones horeca, muestras y proyectos personalizados se valoran caso a caso.

Elaborado en España

Mayor confianza para restaurantes, distribuidores y retail.

Conservación a -18 °C

Producto congelado para facilitar almacenamiento y rotación.

Vida útil de 1 año

Planificación sencilla para compras y reposiciones.

Información sanitaria

Datos técnicos y sanitarios disponibles bajo solicitud.

Alérgenos y etiquetado

Antes de incorporar el producto a carta, se debe revisar la información de alérgenos y etiquetado correspondiente. Referencias principales comunicadas: soja, huevo, gluten, frutos secos, sésamo, apio, sulfitos, altramuces, mostaza y cacahuete.



CONTACTO COMERCIAL

Solicita catálogo, condiciones horeca o muestras

Trabajamos con restaurantes, sushi bars, hoteles, catering, dark kitchens, distribuidores y retail en toda España.

Contacto directo

614 966 235

pedidos@kavorifoods.com

kavorifoods.com



WhatsApp



Web

Muestras bajo valoración comercial

Condiciones horeca bajo solicitud