



Queremos que **NUESTROS CLIENTES**, desde los colaboradores hasta el consumidor final, disfruten con las diferentes propuestas culinarias de la **gastronomía callejera que disponemos en “RUTAS FOODTRUCK”**

Podemos formar parte del reclamo de los eventos que surgen en nuestras ciudades, y ser tractores de otros nuevos. Proponemos nuevas alternativas de ocio y dinamización, acompañando nuestros vehículos con cualquier actividad de ocio, o conciertos de música.

FOODTRUCK es un anglicismo para referirse a un camión restaurante. En sus comienzos estaban relacionados con comida rápida, pero en los últimos años el concepto ha cambiado y ahora han surgido FoodTruck que **ofrecen platos gourmet y una amplia variedad gastronómica.**

Nuestra propuesta es ofrecer una cocina de **CALIDAD sobre ruedas.**

Se diferencian en sus productos por su **SABOR, FRESCURA y SINGULARIDAD.**

Especialidad en sándwiches, perritos, hamburguesas tipo gourmet además especialidad en ensaladas y platos saludables, zumos de frutas y coctelería así como fritos variados y algún tipo de comida italiana y mexicana

Más de 20 años de experiencia en Hostelería y Restauración que le permiten a **“RUTAS FOODTRUCK”** crear diferentes ofertas gastronómicas adaptadas a cada evento.

Homologadas para viajar y trabajar por toda la UE. Además, cuentan con seguro de responsabilidad civil, con permiso sanitario español, y cumple todas las normativas vigentes



“RUTAS FOODTRUCK” cuenta con cuatro modelos, cada una estéticamente distinta, y con posibilidades infinitas de variedades gastronómicas.

Nuestras FoodTruck están muy cuidadas y **se decoran para diferentes ambientes; cuidamos el servicio, el producto y la imagen.**

Creemos que es una forma de contribuir con el evento.

Nuestro personal proviene del mundo de la restauración por lo que están más que preparados para dar un servicio excepcional tanto a los clientes como al producto.

Y por supuesto cuentan con su correspondiente carnet de manipulador de alimentos.

A continuación presentamos las **distintas variedades gastronómicas que pueden dominar la temática de la Foodtruck** que elijas a tu gusto:

- **Temática Italiana:** Pastas, Ensaladas, Pizzas y Risottos

- **Temática saludable:** Zumos naturales, Batidos especiales, Boles de frutas cortadas con cereales y Creps con frutas y siropes

- **Temática americana:** Hamburguesas, Hot dogs, Sándwiches, Patatas con salsas, Donuts y café

- **Temática Mixta:** Tacos, Fajitas, Nachos, Montaditos, Fritos variados, Refrescos y Coctelería

Las foodtruck se alquilan con catering y la temática específica que el cliente necesite o solo el vehículo para que el cliente haga el evento a su gusto

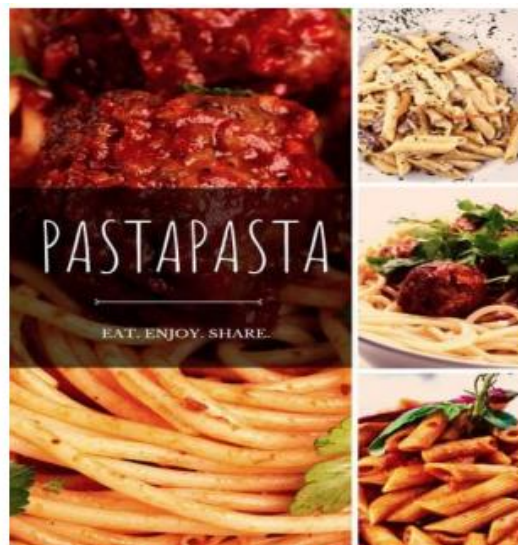
Contacte con nosotros para presupuesto – Teléfono: 615188477 (Miguel)

www.rutasfoodtuck.com

Email: direccion@terrabellagrupo.com



NACHOS & DIPPEA



PICA PASTA



FRESH FRUIT



JUICES



HAMBURGERS



HOT DOGS



TACOS



SALADS



CREPS & WAFFLES

- Podrás contratar cualquier tipo de comida para la foodtruck que elijas, combinarla o pedirnos otra.
- Haremos todos nuestros platos dándoles un look final atractivo para nuestros clientes.
- Potenciamos la publicidad de la gastronomía callejera en redes sociales.
- Buscamos que los útiles, vajilla y enseres que usamos, sean lo más respetuosos posibles con el medioambiente pero además, que guarden una línea estética con la temática del evento

Nuestras Foodtruck están dotadas de equipamiento básico para elaboraciones culinarias, y conservación de alimentos. Cuentan con planchas, freidoras, cámaras frigoríficas, barra, etc. Medidas particulares para cada una de ellas, y motor para conducción propia. Itv y matriculación en orden. Aperturas laterales. Puerta trasera de doble hoja NECESIDADES Toma de corriente de 5.500 W con conexión CETAC AZUL 16A MONOFÁSICO.

LA GORDA

- L: 5 m
- An: 2,10 m
- Alt: 2,40 m



LA CANIJA

- L: 4.25 m
- An: 2,00 m
- Alt: 2,20 m



LA NEGRA

- L: 4,30 m
- An: 1,90 m
- Alt: 2,45 m



MIMOSA

- L: 4,65 m
- An: 1,95 m
- Alt: 2,35 m





Terra Bella



CORREO ELECTRONICO:
DIRECCION@TERRABELLA.COM

WEB: WWW.TERRABELLAGRUPO.COM

615 188 477



Escanea este código QR para añadir los datos de esta tarjeta a la agenda de su móvil.



MIGUEL MESA MORILLO
FOOD & BEVERAGE MANAGER

Tel. 615 188 477
kumaramiguel@gmail.com
www.kumaracatering.com

