

¿TIENES PÚBLICO PERO NO TIENES COCINA?

Bares
Cafeterías
Co-workings
Clubes deportivos
Hoteles
Locales de ocio

Todos comparten el mismo problema:
No pueden monetizar la demanda de comida.

**MÖOLTA RESUELVE ESE PROBLEMA
CON UN MODELO LLAVE EN MANO**

OPORTUNIDAD PARA DISTRIBUIDORES

- ✓ Fácil de implantar
- ✓ Sin barreras técnicas
- ✓ Alto atractivo para el hostelero
- ✓ Rotación continua
- ✓ Modelo de reposición recurrente.

**UNA SOLUCIÓN PERFECTA PARA AMPLIAR
CATÁLOGO Y AUMENTAR FACTURACIÓN
POR CLIENTE**

PACK DE INICIO ¡EMPIEZA A VENDER DESDE EL MINUTO UNO!

Horno profesional compacto
36 pizzas artesanas listas para servir
Pala profesional
Ruleta de corte personalizada
Delantal premium Möolta
Carta rígida sin precios
Material de apoyo para redes sociales
Vinilo identificativo "Aquí servimos Pizza Möolta"



**NO ES SOLO PRODUCTO. ES UNA
MICRO-PIZZERÍA
OPERATIVA DESDE EL PRIMER DÍA**

RENTABILIDAD

RECUPERACIÓN INMEDIATA

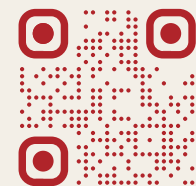
Modelo de recuperación rápida
Venta media estimada por pizza: **12€**
36 unidades incluidas en el Pack:
36 x 12€ = 432€ de facturación inicial

BENEFICIO CONTINUO

Una vez vendido el primer lote:
Solo necesitas reposición de producto
Sin nuevas inversiones estructurales
Sin costes fijos añadidos
Cada nueva pizza vendida genera

**MARGEN DIRECTO Y
RECURRENTE PARA TU NEGOCIO**

SOLICITA INFORMACIÓN



MONTA TU PIZZERÍA
EN 5 MINUTOS POR
450€

COMO QUIERAS Y
CUANDO QUIERAS
TU PIZZA
SIEMPRE FRESCA

Una nueva categoría dentro del canal
HORECA. Solicita información para
distribución nacional.



- ✓ SIN COCINA.
- ✓ SIN OBRAS.
- ✓ SIN COMPLICACIONES.
- ✓ ALTA RENTABILIDAD

Ideal para bares, cafeterías, hoteles, gasolineras y retail.

obrador@mooltapizza.com
+34 93 7142849
+34 681 044 496
Santander 42-48 Nave 20
08020 Barcelona

MOOLTAPIZZA.COM

moolta
round pizza

LA PIZZERÍA
SIN COCINA



ACTIVA TU PIZZERÍA
HOY MISMO!

Sin obras. Sin personal especializado.
Solo vender.