

Tento cambia de imagen y sigue sumando establecimientos

‘Comida de mercado’ es el nuevo claim de Tento. Una apuesta por la frescura y naturalidad de una de las ofertas gastronómicas más amplias del sector. Tento Tuset se traslada al número 17 de la misma calle, estrenando la renovada imagen corporativa de la marca

Tento es una cadena de restauración de tipo ‘fast good food’ pionera en el sector, que ofrece un menú saludable a un precio máximo de 7,45€, que se renueva mes a mes para incorporar nuevos productos y recetas de temporada, siguiendo siempre los principios de la dieta mediterránea, para mejorar la experiencia de sus clientes.

En esta línea de cambio, Tento acaba de estrenar una nueva imagen corporativa. Tanto el logo como el claim, ‘Comida de mercado’, enfatizan en la frescura y naturalidad de sus platos, los cuales se elaboran y reparten a diario desde su sede en Fraga (Huesca) a sus más de 70 establecimientos de Madrid, Barcelona, Terrassa y Tarragona. Su característico sistema sin intermediarios garantiza, por una parte, el uso de productos locales y de certificación ecológica, aspectos clave en la calidad del producto final, y por otra que éste siempre llegue como recién hecho a manos del consumidor, sin aditivos ni conservantes añadidos.

La filosofía de Tento es ofrecer una alternativa saludable y rápida, sin renunciar al placer de comer bien. Sin embargo, en esto no solo influye la calidad del producto, sino también el espacio donde comemos. Es por ello que Tento ha decidido aplicar el cambio de imagen a sus locales, siendo el recién inaugurado en la calle Tuset, 17 el primero en incorporar la nueva decoración, mucho más luminosa y acogedora, para que nos sintamos como en casa.

¿Qué es Tento?

Tento son platos de mercado, 100% naturales, frescos y caseros. Una alternativa saludable, de calidad y económica para más de 14.000 clientes diarios en Barcelona ciudad y área metropolitana, Tarragona, Tarrasa y Madrid.

Con la dieta mediterránea como referente en la creación y selección de sus platos, Tento ha conseguido diseñar un menú equilibrado y variado, que actualmente cuenta con más de 250 recetas tradicionales que se renuevan cada mes en función de la temporada, las nuevas tendencias gastronómicas y la oferta de productos regionales, con un creciente interés por los de agricultura ecológica.

Cada plato se ajusta a las medidas nutricionales recomendadas por los expertos, entre 220 y 250 gramos por ración, se prepara sin conservantes ni aditivos añadidos y va debidamente etiquetado con indicaciones del valor energético y nutricional por 100 gramos de producto y una lista de los

ingredientes utilizados, los alérgenos y las posibles trazas.

Su distintivo es que ni la calidad, ni la cantidad, ni la renovación continuada repercuten en el precio, que es competitivo, fijo y establecido de manera clara y sin engaños para plena confianza del cliente. Un plato cuesta 3,50 €; medio menú (un plato, un postre, agua y pan) 5,45 €; y un menú completo (primer y segundo plato, postre, agua y pan) 7,45 €.

Tento

Web: <http://www.tento.es/>

Blog: www.comocontento.com

Facebook: facebook.com/tentocatering

Instagram: [@tentorestaurantes](https://instagram.com/tentorestaurantes) [#ComoConTento](https://instagram.com/ComoConTento)

Twitter: [@TentoCatering](https://twitter.com/TentoCatering)

Contacto Prensa

Laia Zieger

Tel.: 670 863 596

Mail: prensa@picapica-press.com

Datos de contacto:

Laia Zieger

670863596

Nota de prensa publicada en: [España](#)

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Franquicias](#) [Gastronomía](#) [Marketing](#) [Cataluña](#) [Restauración](#) [Recursos humanos](#) [Consultoría](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>