

Los Bizcochos Artesanos

Los beneficios para el profesional de Hostelería :

- ✓ Producto listo para el consumo. No precisa cocción o fermentación.
- ✓ Ideal para establecimientos que buscan productos semi elaborados o terminados que les permita reducir costes de fabricación y simplificar su operativa.
- ✓ Ideal para buffet de hoteles, cafeterías y restaurantes. En desayunos y meriendas es ideal para acompañar cafés, té o chocolates.
- ✓ Rendimiento del 100%. Sin mermas. Larga duración sin necesidad de maquinaria de frío.
- ✓ Admite la congelación sin alterar sus cualidades.
- ✓ Ofrece una contundente respuesta a la creciente demanda de los productos naturales.
- ✓ Alternativa perfecta a la bollería convencional.
- ✓ Saludable. Exento de aditivos, mejorantes y conservantes, así como de grasas vegetales hidrogenadas.
- ✓ Aspecto casero. El cliente lo identifica como hecho en casa.



BIZCOCHO MARMOLADO



BIZCOCHO DE CHOCOLATE



PLUMCAKE



BIZCOCHO DE LIMÓN



INGENIERÍA Y TÉCNICAS ALIMENTARIAS SL

Pº de la Estación, 9-1º-D Alcalá Henares (MADRID)

Tel. 902 16 01 86 - Fax 902 18 02 29

Los Bizcochos Artesanos

Tarifa a profesionales 2008



BIZCOCHO DE LIMON

- Precio 7,15€
- Formato redondo
- Peso: 900 gr.
- 10 raciones de 90 gr. - 12 raciones de 75 gr.

BIZCOCHO MARMOL

- Precio 7,35€
- Formato alargado
- Peso: 900 gr.
- 8 raciones de 115 gr. - 10 raciones de 90 gr.



PLUM CAKE

- Precio 7,35€
- Formato alargado
- Peso: 900 gr.
- 8 raciones de 115gr. - 10 raciones de 90 gr.

BIZCOCHO DE CHOCOLATE CON NUECES

- Precio 7,35€
- Formato redondo
- Peso: 900 gr.
- 10 raciones de 90 gr. - 12 raciones de 75 gr.



IVA 7% NO INCLUIDO



INGENIERÍA Y TÉCNICAS ALIMENTARIAS SL

Pº de la Estación, 9-1º-D Alcalá Henares (MADRID)

Tel. 902 16 01 86 - Fax 902 18 02 29