

# QREMA

LA MEJOR PARTE DE LA TARTA,  
AHORA TAMBIÉN EN TUS MENÚS.



POR QUÉ QREMA

# LA MEJOR PARTE DE LA TARTA, AHORA TAMBIÉN EN TUS MENÚS.

Qrema es la mejor parte de la tarta de queso. **El centro cremoso**, por el que todos se pelean. Un postre **artesanal, suave, elegante y adictivo**. **La esencia** pura de **una buena tarta de queso**, servida lista para disfrutar.

Con o sin toppings, en el recipiente que consideren según su menaje, Qrema **encaja en cualquier tipo de evento**. Porque Qrema no es solo un postre, es una experiencia.

QREMA EN TUS MENÚS



POR QUÉ QREMA



QREMA EN TUS MENÚS

# POR QUÉ ELEGIR QREMA PARA TU OFERTA

Ofrecer Qrema en tus menús es **ofrecer algo diferente, exclusivo y sin complicaciones.**

Diseñado para menús donde la calidad, la imagen y la practicidad importan.

- Producto 100% artesanal, elaborado en nuestras cocinas centrales.
- Textura cremosa y sabor auténtico de la tarta de queso tradicional.
- Formato pensado para un servicio ágil y limpio.
- Precio competitivo con márgenes óptimos.
- Diferenciación garantizada: patente tramitada, a la espera de concesión.
- Exclusividad asegurada para quienes trabajen con nosotros.



POR QUÉ QREMA



QREMA EN TUS MENÚS



## CÓMO SE ENTREGA

Servimos Qrema en formato MANGAS PASTELERAS de 1kg selladas al vacío.

- Precio de MANGA de 1kg: 14,80€ + IVA (10%) = 16,22€
- Pedido mínimo: 5kg = 74€ + IVA (10%) = 81,4€



# RECOMENDACIÓN PARA POSTRES

Para postres de menús o postres ligeros, recomendamos el formato S (125g).

La cantidad perfecta para cerrar un evento con un sabor memorable, sin exceso.

**COSTE UNITARIO: 0,99€ (SIN IVA)**



TAMAÑO	GRAMAJE	Nº TARRINAS/BAC	COSTE UNITARIO (SIN IVA)
S	125	8	1,85

**APLICANDO UN COEFICIENTE DE X3 PUEDEN VENDER LOS 125gr a 5,55€ (+IVA)**

# RECOMENDACIÓN PARA EVENTOS

Para cócteles, menús degustación o postres ligeros, recomendamos el formato XS (40 g).

La cantidad perfecta para cerrar un evento con un sabor memorable, sin exceso.

**COSTE UNITARIO: 0,99€ (SIN IVA)**



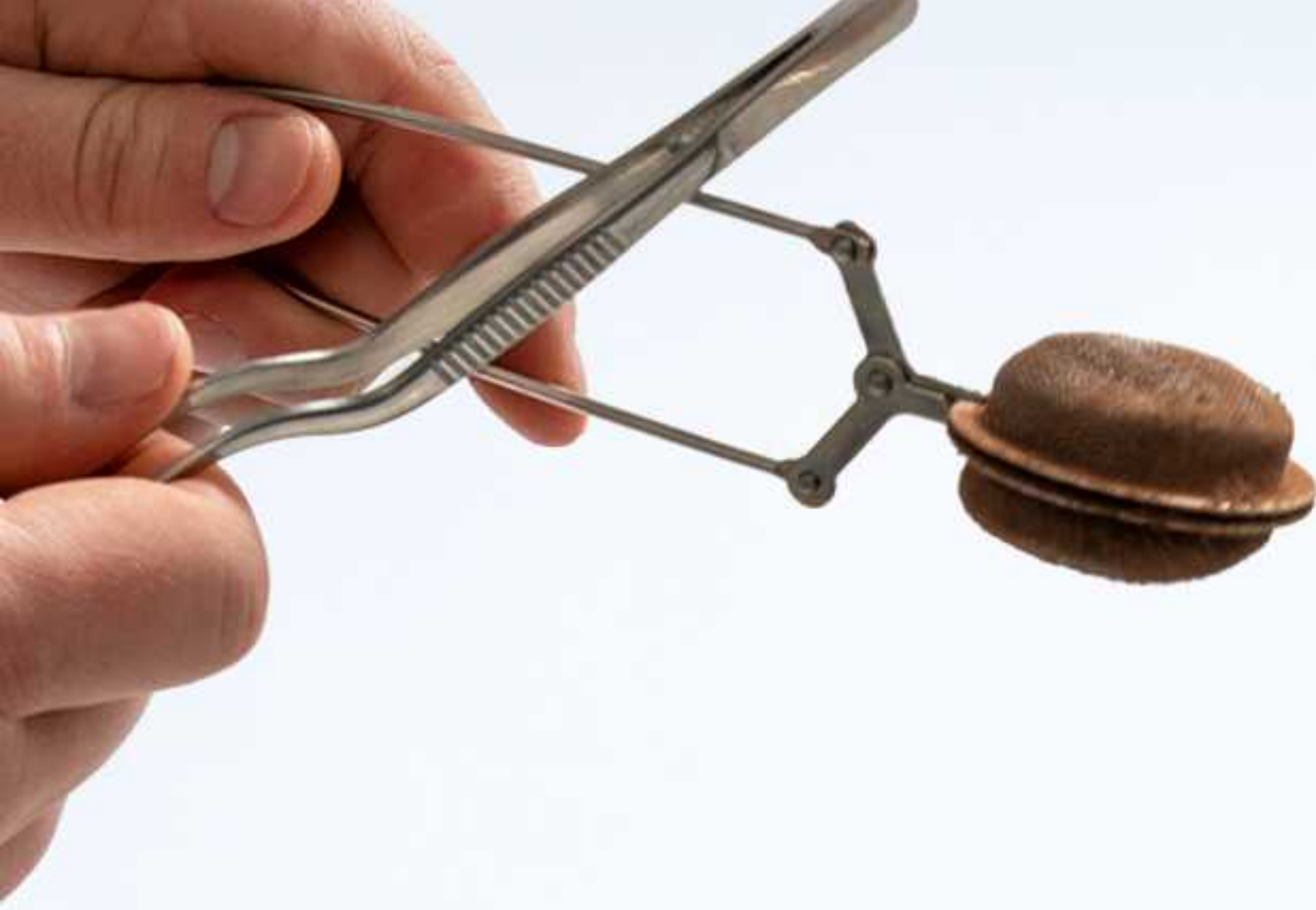
TAMAÑO	GRAMAJE	Nº TARRINAS/BAC	COSTE UNITARIO (SIN IVA)
XS	40gr	25	0,59€

# CONTROL DE CALIDAD Y TRAZABILIDAD

Qrema está elaborada con ingredientes naturales, bajo control sanitario y con trazabilidad completa.

- Vida útil: 40 días desde su cocinado (certificada en laboratorio). Y 5 días una vez abierto.
- Identificación: Cada MANGA incluye número de lote, fecha de cocinado y caducidad.
- Alérgenos: contiene huevo y leche.

# QREMA COMO INGREDIENTE PARA NUEVOS PLATOS



Tiramisú con Qrema



Sobao con Qrema



FORMATO

## NUESTRO FORMATO ORIGINAL

En nuestros stands de venta al público servimos Qrema en tres tamaños:

S (110 g)

M (160 g)

L (210 g)



# IMPORTANTE

**Este dossier está dirigido exclusivamente a empresas de catering, restauración y eventos, así como empresas distribuidoras.**

Qrema se integra como parte de un menú o postre de cóctel, no como producto de venta directa al público.

Para restaurantes o comercios interesados en vender Qrema con sus tarrinas originales (S, M o L), disponemos de un dossier comercial específico.



CONTACTO

# CONTACTO

Alonso Gutiérrez Unzain CEO

Tfno: +34 677 812 322

Email: [info@qrema.es](mailto:info@qrema.es)

Web: [www.qrema.es](http://www.qrema.es)

QREMA EN TUS MENÚS

