

QREMA

LA MEJOR PARTE DE LA TARTA, AHORA TAMBIÉN EN TU MOSTRADOR

Qrema es la mejor parte de la tarta de queso. El centro cremoso, por el que todos se pelean. Un postre artesanal, listo para servir y conquistar a tus clientes desde el primer bocado. **La tarta de queso más famosa, reinventada en formato individual,** elegante y diferenciador.

Con Qrema, tu establecimiento podrá ofrecer un postre icónico, con imagen propia y rentabilidad asegurada.





POR QUÉ ELEGIR QREMA PARA TU NEGOCIO

Ofrecer Qrema es **incorporar a tu oferta una marca reconocida, atractiva y con alto potencial de venta**. Una experiencia lista para servir que te permite ampliar tu carta de postres sin complicaciones.

- Producto 100% artesanal, elaborado en nuestras cocinas centrales de San Sebastián de los Reyes.
- Textura cremosa y sabor auténtico de la tarta de queso tradicional.
- Packaging completo y de marca: tarrina y tapa incluidos.
- Producto con imagen moderna y diferenciadora.
- Márgenes excelentes y coste unitario competitivo.
- Patente tramitada, a la espera de concesión.
- Sin necesidad de maquinaria ni manipulación: solo mantener refrigerado y servir.



CÓMO SE ENTREGA

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

- Precio de MANGA de 1 kg: 20€ + IVA (10%) = 22€
- Pedido mínimo 5 KG = 100€ + IVA (10%) = 110€.



PACK - TARRINAS**(125g por tarrina)**

8 tarrinas por MANGA de 1kg.

Incluye:

- MANGAS
- TARRINAS
- TAPAS
- 120 gr de topping a elección.

CONCEPTO	COSTE SIN IVA	COSTE CON IVA
PRECIO 5 MANGAS	100€	110€
COSTE POR TARRINA	2,5€	2,75€
€/KG	20€	22€

CONTROL DE CALIDAD Y TRAZABILIDAD

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

- Vida útil: 20 días desde su cocinado (certificada en laboratorio). Estudio de 30 y 40 días en proceso.
- Identificación: Cada MANGA incluye número de lote, fecha de cocinado, caducidad y ficha técnica.
- Alérgenos: contiene huevo y leche.

IMAGEN DE MARCA

Qrema es una marca consolidada en el sector del dulce con presencia en centros comerciales de alto tráfico como Plenilunio e Islazul (Madrid). Así como en locales de Madrid. Su estética cuidada, su sabor diferencial y su identidad visual hacen que cada tarrina se venda por sí sola.

Con este formato, tu negocio puede contar con una marca en plena expansión y aprovechar su reputación, reconocimiento y atractivo visual.



INFORMACIÓN COMERCIAL

- Pedido mínimo: 5 kg (con todo incluido).
- Entrega: con nuestra red de distribución.
- IVA aplicable: 10%.





CONTACTO

CONTACTO

Alonso Gutiérrez Unzain CEO

Tfno: +34 677 812 322

Email: info@qrema.es

Web: www.qrema.es

DOSIER PRESENTACIÓN

