



CREMA

EL CORNER DE QREMA

El punto dulce que transforma
tu evento

Una experiencia en vivo.

Un impacto visual.

Un recuerdo asegurado.



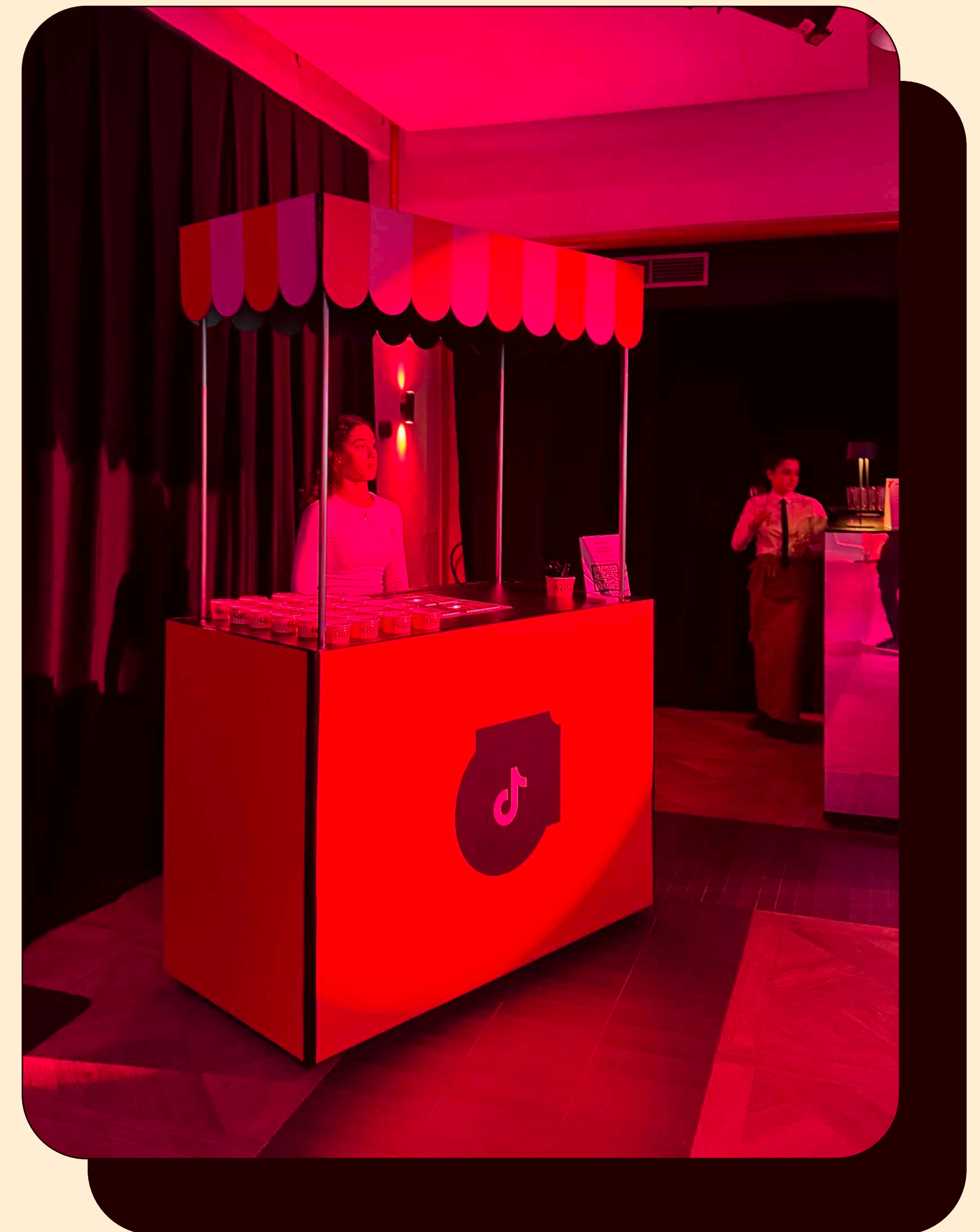
TU EVENTO PUEDE SER BUENO... O MEMORABLE

En la mayoría de eventos, el postre es un trámite. Se sirve, se consume... y se olvida.

Pero hay momentos que pueden marcar la diferencia: el último impacto, la última experiencia, **el recuerdo que se llevan los invitados.**

Aquí es donde entra QREMA. No venimos a añadir un postre más, venimos a convertir ese momento final en algo memorable.

- ☐ El último impacto del evento
- ☐ La última experiencia compartida
- ☐ El recuerdo que permanece



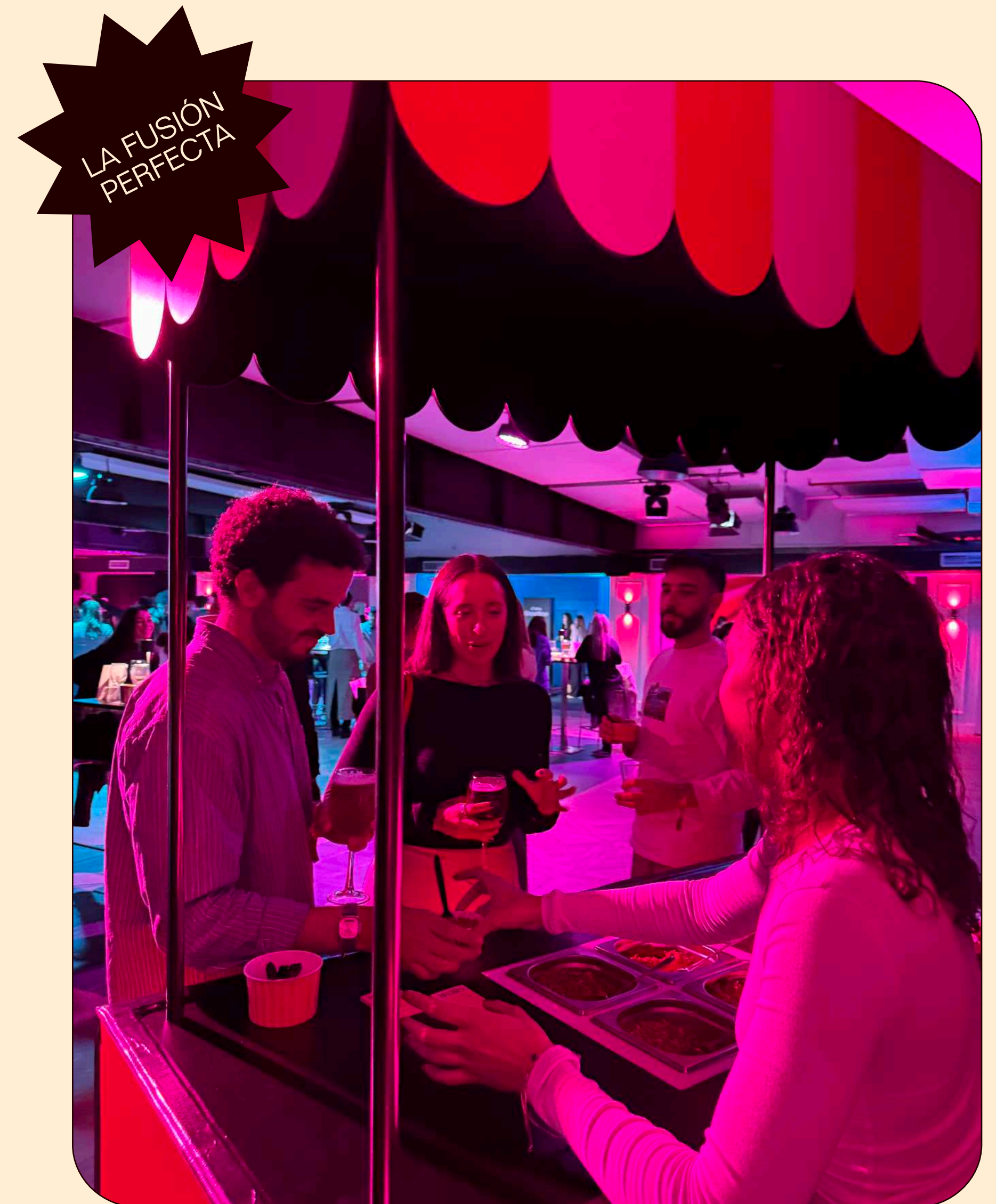


CONVERTIMOS EL POSTRE EN UNA EXPERIENCIA

El CORNER de QREMA no es solo un servicio de postres. Es **un punto de atracción dentro del evento.**

Un espacio donde los invitados se acercan, interactúan, prueban y disfrutan. Y lo más importante: **lo recuerdan.**

Transformamos el momento del postre en una experiencia activa, social y diferenciadora.



UN FORMATO PENSADO PARA DESTACAR

El CORNER de QREMA es un **stand modular, desmontable y móvil**, diseñado específicamente para eventos.

Su estética es elegante, cuidada y adaptable, permitiendo integrarse en cualquier tipo de evento sin perder protagonismo.

Su diseño está pensado para generar impacto visual desde el primer momento y convertirse en un **punto de atracción natural**.

■ Montaje rápido y eficiente

■ Diseño limpio y atractivo

■ Presencia visual y potente

■ Servicio en directo

■ Adaptabilidad total al entorno



LA MEJOR PARTE DE LA TARTA, EN FORMATO EXPERIENCIA

QREMA es el centro cremoso de la tarta de queso. La parte por la que todos se pelean.

Se trata de un producto artesanal, elaborado con una receta cuidada que **mantiene la esencia de la tarta de queso tradicional, pero presentado en un formato individual, elegante y fácil de consumir.**

Su textura cremosa y su sabor reconocible lo convierten en un producto altamente atractivo para todo tipo de público.

Pero la experiencia no termina en la base: **cada tarrina se completa con toppings** a elección del invitado, aportando contraste, textura y personalización en cada bocado.



NUESTRO TOPPING OFICIAL

El equilibrio entre lo cremoso de la QREMA y el crujiente de los toppings es una de las claves del éxito del producto. Dentro de esta propuesta, contamos con un **elemento diferencial** especialmente relevante:

Nuestro topping oficial son las Moscovitas de Rialto.

Un producto icónico, artesanal y reconocido, que eleva la experiencia de QREMA a un nivel superior y refuerza nuestro posicionamiento como propuesta de calidad y detalle.

QREMA no es solo cremosidad. Es el equilibrio perfecto entre cremoso y crujiente.



NO SERVIMOS POSTRES. CREAMOS MOMENTOS.

El servicio se realiza en directo, lo que permite generar una experiencia dinámica e interactiva.

Los invitados pueden ver cómo se prepara su tarrina, elegir toppings y disfrutar del producto en el momento.

Este formato genera curiosidad, atrae a los asistentes y crea un ambiente alrededor del CORNER.

No es un servicio pasivo: es un punto de encuentro dentro del evento.

■ Preparación en el momento

■ Interacción con los invitados

■ Degustación inmediata

■ Generación de ambiente



TU EVENTO. TU MARCA. TU IDENTIDAD.

El CORNER de QREMA se adapta completamente a la identidad de cada evento.

Ofrecemos la posibilidad de **personalizar el stand para que encaje perfectamente con la estética, la marca o la temática del cliente.**

Esto permite que el CORNER no sea un elemento externo, sino una parte integrada del evento.

- ❑ Branding corporativo para eventos de empresa
- ❑ Personalización estética para bodas
- ❑ Adaptación a temáticas específicas
- ❑ Integración con la identidad visual del evento

IMPORTANTE La personalización del stand se adapta a cada cliente y tiene un coste adicional que se valora según el nivel de adaptación requerido.

NOS ENCARGAMOS DE TODO

El servicio del CORNER está diseñado **para que el cliente no tenga que preocuparse por nada.**

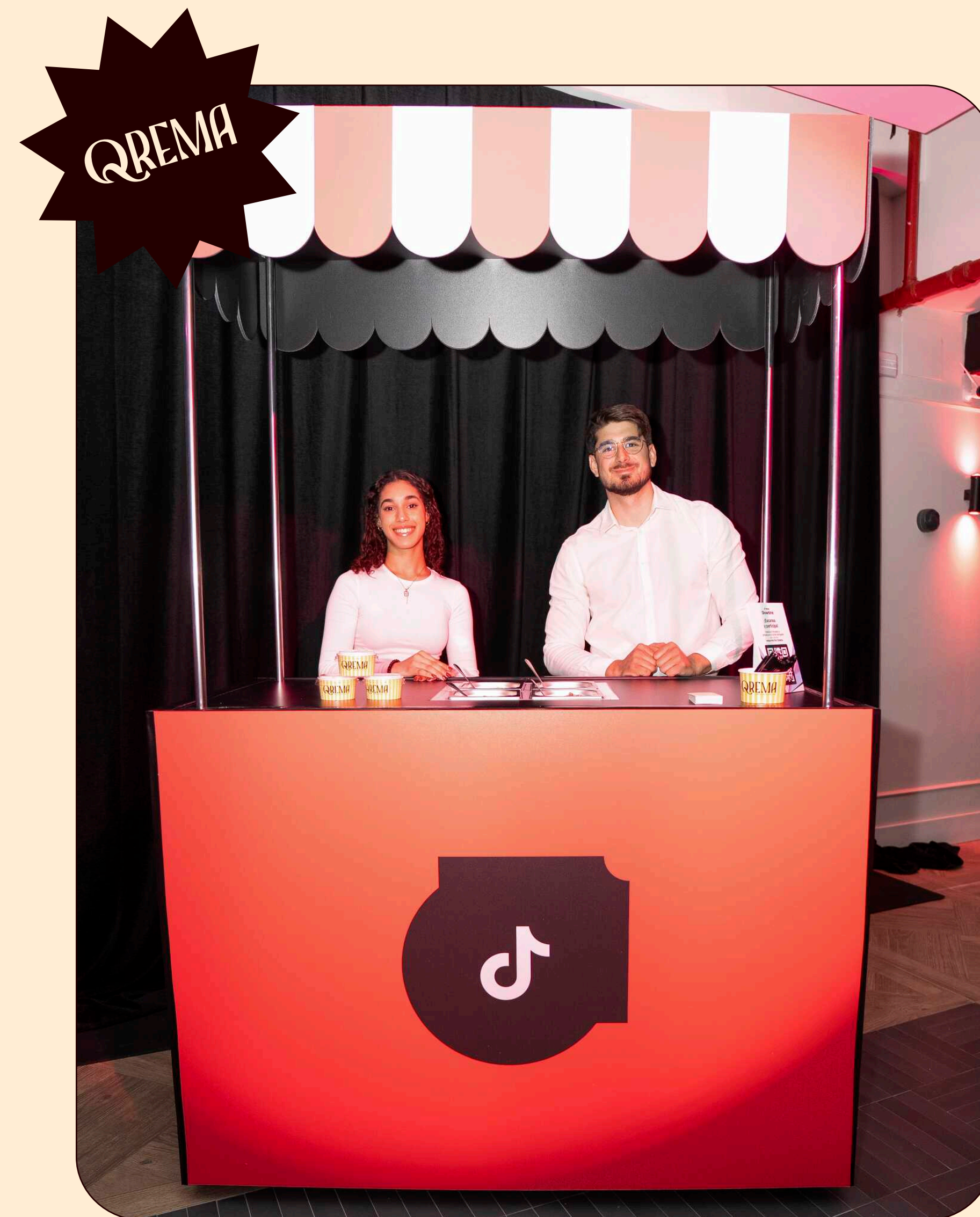
Nuestro equipo se encarga de todo el proceso, garantizando una ejecución profesional y sin fricciones.

■ Transporte hasta el evento

■ Montaje del stand

■ Servicio durante el evento

■ Recogida final



AGILIDAD, CALIDAD Y CONSISTENCIA

El formato del CORNER está optimizado para ofrecer un **servicio ágil sin comprometer la calidad del producto.**

Para ello, se trabaja con una **selección reducida pero cuidadosamente elegida de toppings.**

- 4 toppings crujientes seleccionados
- Posibilidad de incluir salsas
- Servicio rápido y fluido
- Optimización de tiempos en eventos



UN FORMATO CLARO Y SIN SORPRESAS

El CORNER de QREMA funciona mediante un modelo de **presupuesto cerrado**.

Antes del evento se define el **número de tarrinas y las condiciones del servicio**.

No se realiza venta individual durante el evento, lo que permite una **planificación total**.

- Definición previa del número de tarrinas
- Servicio completamente planificado
- Control total de costes
- Ejecución sin improvisaciones



ESTRUCTURA DE INVERSIÓN

El servicio del CORNER se estructura de la siguiente manera:

100 TARRINAS Y SERVICIO COMPLETO	DE 101 A 150 TARRINAS	A PARTIR DE 151 TARRINAS
750€ + IVA IMPORTE MÍNIMO	4,50€ + IVA POR UNIDAD	4,25€ + IVA POR UNIDAD

Este modelo permite adaptar el servicio al tamaño del evento, manteniendo una estructura clara y escalable.

PORQUE TU EVENTO MERECE ALGO DIFERENTE

Elegir el CORNER de QREMA es apostar por una propuesta que combina producto, experiencia y estética.

No se trata solo de añadir un postre, sino de incorporar un elemento diferencial al evento.

Producto único en el mercado

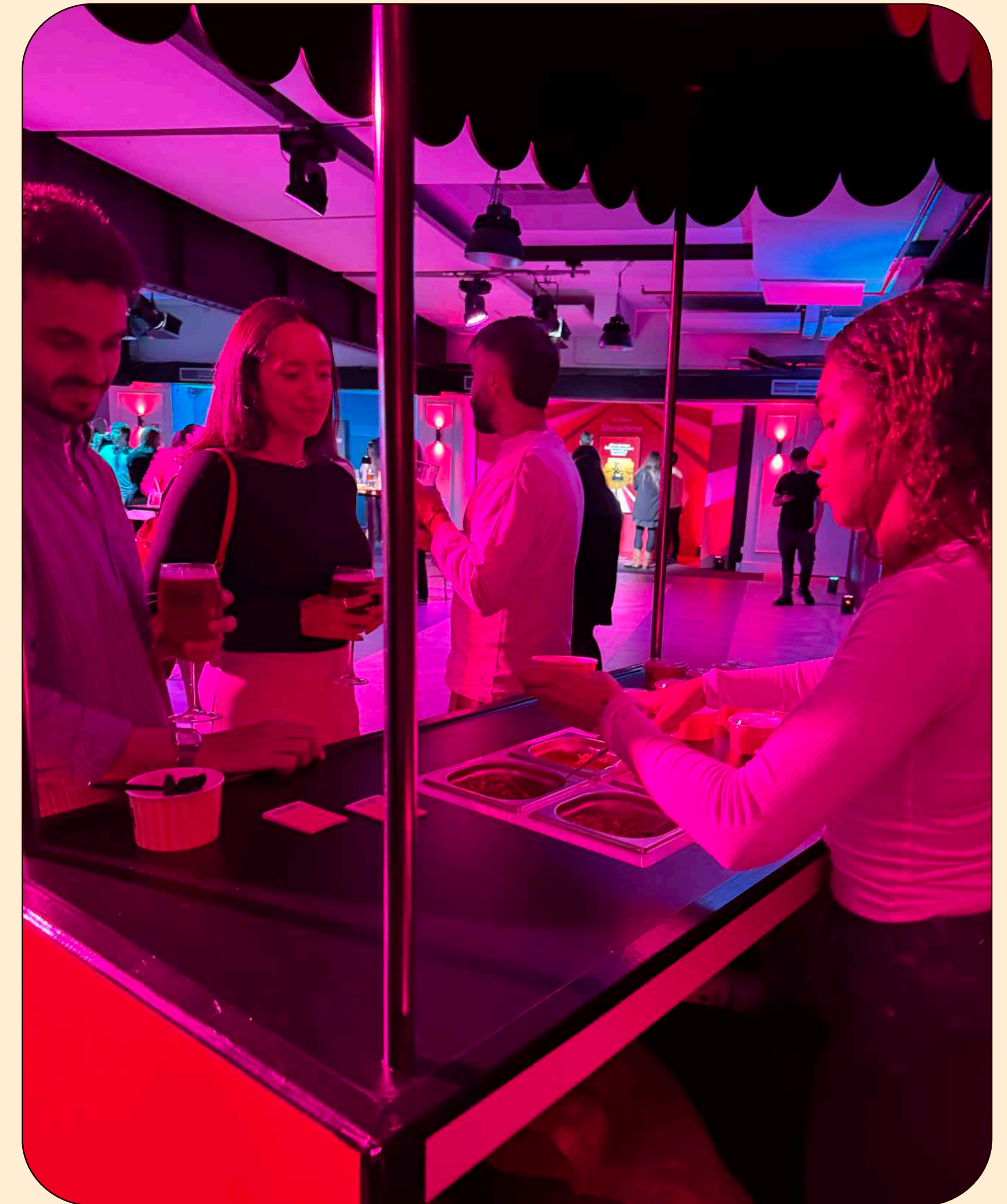
Formato innovador

Alto impacto visual

Experiencia en vivo

Adaptabilidad total

Recuerdo garantizado



ENCAJA EN CUALQUIER TIPO DE EVENTO

El CORNER de QREMA está diseñado para adaptarse a una amplia variedad de contextos.

Su versatilidad permite integrarlo en diferentes tipos de eventos manteniendo siempre su atractivo.

- Eventos corporativos
- Bodas
- Celebraciones privadas
- Activaciones de marca
- Ferias y presentaciones



**NO ES EL FINAL DEL
EVENTO. ES EL MOMENTO
QUE RECORDARÁN.**

**QREMA convierte el postre en una experiencia.
Y la experiencia... en recuerdo.**



CONTACTO

CONTACTO

Alonso Gutiérrez Unzain CEO

Tfno: +34 677 812 322

Email: info@qrema.es

Web: www.qrema.es

DOSIER PRESENTACIÓN

