



PARA CHEFS Y GERENTES DE OPERACIÓN

Postres para Restaurantes

Un postre de carta que no ocupa cocina, no necesita pastelero y sale al pase en el mismo tiempo que un café.

LISTO PARA SERVIR

SIN TRABAJO DE COCINA

VIDA ÚTIL LARGA

MARCA BLANCA DISPONIBLE



Lo que te podemos surtir

Cinco formatos del mismo horno. Puedes combinarlos en un solo pedido y en una sola entrega.



Gourmet

90 g · rellena

La línea principal. Empaque individual y rellenos premium.



Clásica

45 g

Formato más chico y ticket más bajo, para volumen e impulso.



Pay de Galleta

10" · para compartir

Un pay entero para rebanar, en vitrina o como postre de carta.



Biscochos

por kilo

Anís y canela, se venden por peso con mínimo de 10 kg.



A granel

sin empaque

Por peso para charola, comedores y venta por pieza.

Un solo proveedor

Todas las líneas salen de la misma planta, con una factura y una entrega.

Marca blanca

Cualquier línea puede ir con tu empaque y tus sabores, cotizado aparte.

LÍNEA GOURMET

Los sabores que puedes pedir

La línea gourmet completa, rellena y de 90 g. Eliges los sabores de tu surtido y los puedes cambiar en cada resurtido.



Reese's Pieces



Nutz Brownie



Cookies n' Cream



Chocolate Chip



Tropicoco



Pay de Queso



S'mores



Pay de Limón

Por qué funciona en un restaurante

1

No compite por la cocina

Llega horneado y porcionado. No ocupa horno, ni refrigeración de trabajo, ni un puesto de pastelería que hoy probablemente no tienes.

2

El pase no se alarga

Se emplata en segundos. El postre deja de ser el plato que frena la mesa en un servicio lleno.

3

La merma es predecible

La vida de anaquel te deja pedir por semana en lugar de por día, y lo que no salió el martes sigue siendo vendible el viernes.

4

Margen de postre, sin costo de postre

Un postre de carta se vende muy por encima de lo que cuesta la pieza. Sin insumos, sin horas de preparación y sin desperdicio de producción.

PRECIO Y CONDICIONES

Un solo precio por pieza

Un solo precio por pieza. No depende del volumen del pedido ni de una revisión mensual.

CONCEPTO	QUÉ INCLUYE	PRECIO POR GALLETA
Precio de mayoreo	Recoges en la cocina — Av. Columbia, Cuauhtémoc	\$25.00
Entregado en Chihuahua	Te lo llevamos a tu ruta	\$28.00
Fuera de Chihuahua	Más flete a tu destino	\$25.00 + flete
Pedido único de 1,000+	Se cotiza aparte, fuera de esta lista	

CONSUMO PREFERENTE 4 semanas	PEDIDO MÍNIMO 32 piezas	PRODUCCIÓN Y ENTREGA 5–10 días	ENVÍO Se cotiza
---------------------------------	----------------------------	-----------------------------------	--------------------

Un solo precio No hay escalones que alcanzar ni revisión mensual que negociar.	Envío no incluido El flete se cotiza a tu destino y se suma al pedido.	Marca blanca Private label y sabores exclusivos se cotizan por separado.
---	---	---

SIGUIENTE PASO

Cómo iniciamos tu pedido

01

Pides una muestra

Te mandamos producto real para que lo pruebe tu equipo y lo veas emplatado en tu vajilla antes de decidir.

02

Definimos sabores y frecuencia

Eliges los sabores que empatan con tu carta y con qué frecuencia quieres recibirlos.

03

Primer pedido

Te confirmamos el precio por pieza y el flete a tu dirección, y programamos la entrega.

Un postre más en la carta, sin una persona más en la cocina.

+52 625 111 3000

thecookiestop.mx/postres-restaurantes/