



Galletas gourmet artesanales para tu punto de venta

Propuesta comercial de mayoreo para cadenas de supermercados, autoservicios y restaurantes en México.

Un solo precio por pieza

Marca blanca / private label

Empaque con EAN-13

Distribución nacional

Horneado en Chihuahua · Ingredientes locales

thecookiestop.mx



Una categoría premium que sí rota

Galleta artesanal horneada en lotes pequeños, con mantequilla real. Producto con margen superior al de la galleta industrial y una operación diseñada para abastecer cadena tras cadena, sin variación entre lotes.

1

Ingredientes locales de verdad

Mantequilla fresca, huevo y harina de granjas cercanas.
Rellenos preparados desde cero, sin mezclas prefabricadas.

2

Calidad consistente lote a lote

Control de calidad con trazabilidad por lote. Mismo sabor, textura y vida útil en cada entrega, sin variación entre producciones.

3

Alto volumen de producción

Capacidad para pedidos a nivel cadena, con planificación mensual coordinada con tu calendario de compras.

4

Marca blanca disponible

Desarrollamos una línea completa bajo tu marca: receta, empaque, sabores exclusivos y acuerdos de exclusividad por región.

5

Entregas programadas

Semanal, quincenal o mensual. Entrega a CEDIS centralizado, distribuido por región o directo a sucursal.

6

Surtido de temporada

Ediciones para Navidad, Día de las Madres y Halloween, planeadas junto a tu calendario comercial para evitar quiebres de stock.

70+

Puntos de venta en Chihuahua

20+

Sabores en catálogo vigente

1,000+

Pedidos surtidos a la fecha

4

Semanas de consumo preferente

Galletas gourmet rellenas de 90 g

Nuestro producto ancla: galleta rellena de 90 g que sostiene el ticket premium en góndola gourmet y en carta de postres.



Reese's Pieces

Galleta de cacahuete rellena de crema Reese's, bañada en chocolate.

90 g · Galleta rellena



Nutz Brownie

Base de brownie con nuez, rellena de crema de avellana y chocolate.

90 g · Galleta rellena



MÁS POPULAR

Cookies n' Cream

Trozos de Oreo y chips de chocolate con centro cremoso.

90 g · Galleta rellena



MÁS POPULAR

Chocolate Chip

La clásica, rellena con trozos de chocolate Turín.

90 g · Galleta rellena



DE TEMPORADA

Tropicoco

Base de coco, relleno de mango y coco, chocolate blanco.

90 g · Galleta rellena



Pay de Queso

Vainilla con chocolate blanco y relleno cremoso de zarzamora.

90 g · Galleta rellena



DE TEMPORADA

S'mores

Galleta de canela con chispas, rellena de malvavisco.

90 g · Galleta rellena



DE TEMPORADA

Pay de Limón

Masa de limón con centro de crema y cubierta de chocolate blanco.

90 g · Galleta rellena

Formatos que completan el planograma

La línea clásica de 45 g resuelve el punto de impulso junto a caja y el combo café + galleta. El pay de galleta de 10 pulgadas eleva el ticket en repostería y en carta de postre para compartir. Ambos formatos se cotizan al mayoreo por separado.

CLÁSICAS · 45 G · IMPULSO Y COMBO



**Classic Cookie
Chip**

La clásica con chispas de chocolate.

**45 g · Formato
impulso**



Dark Toffee

Chocolate oscuro con toffee crujiente.

**45 g · Formato
impulso**



Triple Chocolate

Cocoa con chips blanco y oscuro.

**45 g · Formato
impulso**



Raspberry White

Chocolate blanco con frambuesa.

**45 g · Formato
impulso**



Winky Cake

Caramelo, nougat y fudge sobre base de doble chocolate.

10" · Para compartir



Nugget Cake

Crema de cacahuete y fudge sobre base chocolate chip.

10" · Para compartir

Sabores exclusivos

Desarrollo de recetas para tu cadena o tu carta.

Pay personalizado

Diseño de pay a la medida para eventos y temporada.

Rotación estacional

Sabores nuevos cada temporada, con introducción gradual.

Galleta a granel

Formato sin empaque individual para barra y autoservicio.

Un solo precio por galleta

Precio de mayoreo directo, sin intermediarios. Un solo precio por pieza: no depende del volumen ni de una revisión, depende de dónde recoges el producto.

Precio por pieza		Galleta gourmet 90 g
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	

Tu margen en punto de venta		Precios en MXN
CONCEPTO	MONTO	MARGEN SOBRE PVP
PVP sugerido	\$45	—
Rango real en tienda	\$40 – \$60	Lo que cobran hoy
Costo \$25.00	vs. PVP \$45	44%
Costo \$28.00 entregado	vs. PVP \$45	38%
OTRAS LÍNEAS		CONDICIÓN
Clásicas 45 g y Pay de Galleta 10"		Precio de mayoreo bajo cotización

Envío no incluido

El flete se cotiza desde tu destino y se suma al pedido.

Tú eliges el envío

Opción más económica o más rápida, según tu ubicación.

Un solo precio

No hay escalones que alcanzar ni revisión mensual que negociar.

Marca blanca

Private label y sabores exclusivos se cotizan por separado.

Condiciones. Precios en MXN por galleta gourmet de 90 g, vigentes a la fecha de esta propuesta y **sin incluir envío**. El costo de flete depende de la ubicación de entrega: cotizamos la ruta más económica o la más rápida, según lo que prefieras. El precio es el mismo en cualquier cantidad. Los pedidos de 1,000 piezas o más de una sola vez se cotizan aparte.

Menos merma, más margen por pieza

La merma en repostería es el costo silencioso de la categoría. Nuestra galleta gourmet de 90 g tiene una fecha de consumo preferente de 4 semanas y se extiende a 6–8 semanas en refrigeración. Tú eliges el esquema según el espacio de almacenamiento disponible.

CONSUMO PREFERENTE

4 semanas

En su empaque sellado a temperatura ambiente, sin refrigeración.

REFRIGERADO

6 – 8 semanas

En recipiente hermético. Duplica la ventana de venta y es ideal como inventario de respaldo.

CONGELADO

1 semana tras descongelar

También se pueden congelar. Una vez descongeladas, consumir dentro de una semana.

Vida útil documentada

Consumo preferente de 4 semanas, en ficha técnica para tu alta de producto.

Empaque protector

Atmósfera controlada que conserva la frescura por semanas.

Listo para servir

Sin preparación en cocina ni chef pastelero: abrir y servir.

Entrega fresca

Horneado coordinado con tu calendario de entregas.

Sin refrigeración disponible

Rotación en 4 semanas sobre anaquel seco. Es el esquema estándar para góndola gourmet y punto de impulso.

Con cámara de refrigeración

Ventana de 6 a 8 semanas. Útil como respaldo de inventario entre entregas y en temporada alta.

Con congelador

Reserva de temporada. Descongela por tandas según tu rotación y vende dentro de la semana.

Cómo iniciamos tu pedido de mayoreo

Cuatro pasos, sin fricción. De la primera conversación a la primera entrega programada.

01

Consulta inicial

Nos compartes cantidad estimada, sabores de interés, formato de empaque y frecuencia de entrega.

02

Cotización y muestra

Recibes el precio por pieza, el flete a tu destino, ficha técnica y una muestra física sin compromiso para tu equipo de compras.

03

Acuerdo y calendario

Definimos mínimos, presentación (marca propia o neutra), destino de entrega y calendario de surtido.

04

Producción y entrega

Horneamos fresco en Chihuahua según tu calendario y entregamos a CEDIS, región o sucursal.

Solicita ficha técnica

Solicita muestra física

Agenda con nuestro equipo comercial

Cotiza private label

Supermercados y autoservicios

Góndola gourmet, repostería, impulso y temporada.

Restaurantes y hoteles

Postre listo para servir, sin chef pastelero.

Cafeterías y panaderías

Empaque individual, displays y combo café + galleta.

Abarrotes y conveniencia

Formato de impulso con EAN-13 y rotación rápida.

Llevemos las galletas a tu góndola o a tu carta

Escríbenos y armamos una propuesta a la medida de tu cadena o de tu restaurante, con precio por pieza, flete y calendario de entregas.

WHATSAPP COMERCIAL

+52 625 111 3000

thecookiestop.mx/galletas-mayoreo