



Manual de Productos

Actualización 05.26

Junio 2026



INDICE MANUAL DE PRODUCTO	Actualización 05.26	Junio 2026
----------------------------------	---------------------	------------

Categoría		Diapositiva inicial
-Conceptos Básicos		Diapositiva 3
-Recomendaciones de Manejo en tienda		Diapositiva 6
-Coctelería	Capítulo I	Diapositiva 7
-Dulcería	Capítulo II	Diapositiva 14
-Dulcería Envasada	Capítulo III	Diapositiva 46
-Galletas	Capítulo IV	Diapositiva 54
-Pan de Pascua	Capítulo V	Diapositiva 69
-Pastelería	Capítulo VI	Diapositiva 79
-Ensaladas & Gohan	Capítulo VII	Diapositiva 91
-Platos Preparados	Capítulo VIII	Diapositiva 100
-Postres	Capítulo IX	Diapositiva 107
-Sándwich	Capítulo X	Diapositiva 113
-Empanadas	Capítulo XI	Diapositiva 140
-Masas	Capítulo XII	Diapositiva 155
-Café	Capítulo XIII	Diapositiva 159



Conceptos Básicos y Manejo de tiendas



Conceptos Básicos

1. **Equipo de Apoyo:** corresponde al equipo utilizado para la exhibición o calentamiento del producto previo ser servido al cliente.
2. **Fosa fría o Mural frío:** utilizada para la exhibición de productos que requieren refrigeración y que son retirados por el propio cliente.
3. **Vitrina o Cúpula refrigerada:** utilizada para la exhibición de productos que requieren refrigeración y que son entregados por el personal de Castaño al cliente. Corresponden a los productos asociados al punto caliente y/o productos de pastelería.
3. **Horno Kolb, Pratica, Merry chef :** hornos que se utiliza para calentar productos pertenecientes a familia sándwich, platos preparados y algunos de dulcería.
4. **Horno Unox:** equipo utilizado para hornear pan precocido.



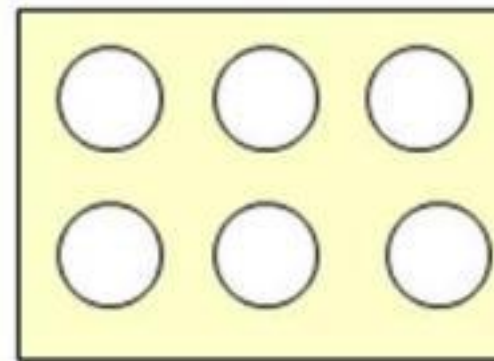
Conceptos Básicos

Conceptos de Exhibición:

corresponde a la mejor manera de exhibir un producto.

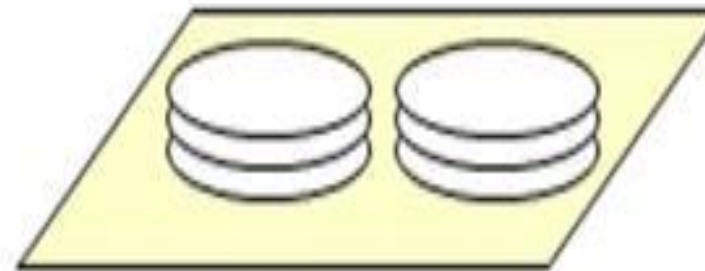
Uno al lado del otro:

sin contacto entre las distintas unidades de producto.



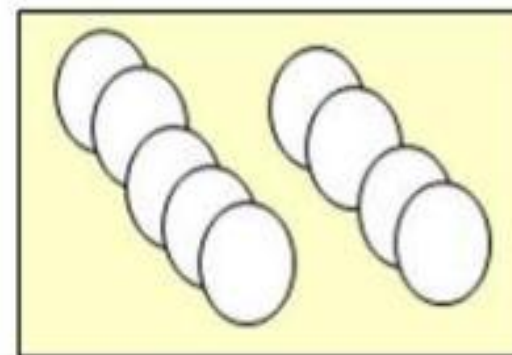
Apilado:

uno encima del otro



Escalonado:

disposición de productos en niveles para mejorar su visibilidad





Recomendaciones

Manejo de tiendas

Almacenamiento

a) Productos de Dulcería

Los productos de dulcería que duran hasta el día rotulado en envase “Consumir Hasta” se mantienen en su bandeja de dulcería (tramontina) y al termino de turno tarde los productos exhibidos en bandeja se deben colocar en envase de clamshell

b) Productos Punto Caliente – Pastelería

Sándwiches, platos preparados, ensaladas, producto de masas punto caliente y productos de pastelería deben mantenerse en su fosa, mural frío, vitrina o cooler, siempre bajo condiciones de refrigeración.

Retiro

Hora Retiro, es la hora límite de venta de un producto.

Empaque

Material utilizado para despacho de producto cerrado.



Dulcería

Dulcería		Berlín Manjar			Código POS: Código SAP:		D1021 100007
Descripción					Imágenes		
Elaborado con una masa rica en huevos, azúcar y materia grasa, que posteriormente es frita en aceite vegetal. Está relleno con manjar y decorado con azúcar flor. Para diferenciar de Berlín Crema, se deben realizar una decoración distintiva sobre azúcar flor. Módulo de Pedido: Empaque 2 unidades. Vida útil: 14 días.					 		
Exhibición							
¿Dónde?	Mueble o vitrina de dulcería.						
¿Cómo?	Uno al lado de otro sobre bandeja tramontina 12 unidades máximo		En empaque apilados máximo 3 unidades.				
¿Exhibir compartido?	Junto con Berlín Crema.						
Servir							
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente			
		X					
Empaque							
Entregar: 1 unidad en saco papel 12X15 / 2 unidades en saco papel 200/.					Alérgenos		
Retiro de producto/ Devolución					Huevos Cereales con gluten o trigo Lacteos Soja 		
Producto que se mantuvo exhibido a granel en bandeja tramontina va a Retiro de producto/Devolución Frutale al cierre de local. Empaque cerrado permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.							

Dulcería	Berlín Crema				Código POS: Código SAP:	D1023 100008
Descripción					Imágenes	
Elaborado con una masa rica en huevos, azúcar y materia grasa, que posteriormente es frita en aceite vegetal. Está relleno con crema y decorado con azúcar flor.					  	
Módulo de Pedido: Empaque 2 unidades.						
Vida útil: 14 días.						
Exhibición						
¿Dónde?		Mueble o vitrina de dulcería.				
¿Cómo?		Uno al lado de otro sobre bandeja tramontina 12 unidades máximo	En empaque apilados máximo 3 unidades.			
¿Exhibir compartido?		Junto con Berlín manjar.				
Servir						
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente		
		X				
Empaque						
• Entregar: 1 unidad en saco papel 12X15 / 2 unidades en saco papel 200/ Clamshell completo sin bolsa ni saco.					Alérgenos	
Retiro de producto/ Devolución						
Producto que se mantuvo exhibido a granel en bandeja tramontina va a Retiro de producto/ Devolución Frutale al cierre de local. Empaque cerrado permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.					 Huevos  Cereales con gluten o trigo  Lacteos  Soja 	

Dulcería		Donuts Crema			Código POS: Código SAP:		D1100 100009		
Descripción					Imágenes				
Donut rellena con crema sabor vainilla y decorada con cobertura sabor chocolate y azúcar impalpable.. Módulo de Pedido: 6 unidades en Pick pack. Vida útil:8 días.									
Exhibición									
¿Dónde?		Mueble o vitrina de dulcería.							
¿Cómo?		A granel, en bandeja tramontina, uno al lado del otro.		No apilar pick pack					
Exhibir compartido		Junto a otras variedades de donuts.							
Servir									
¿Cómo?		Frio		Natural		Templado		Caliente	
				X					
Empaque									
Entregar: 1 unidad en saco papel 12X15 / 2 unidades en saco papel 200/Pick pack completo sin bolsa ni saco.					Alérgenos				
Retiro de producto/ Devolución					 Huevos  Lacteos  Cereales con gluten o trigo  Soja 				
Producto que se mantuvo exhibido a granel en bandeja tramontina va a Retiro de producto/ Devolución Frutale al cierre de local. Empaque cerrado permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.									

Dulcería		Donuts Chocolate Avellana			Código POS: Código SAP		D1102 100011			
Descripción					Imágenes					
Donut rellena con crema avellana y decorada con cobertura sabor chocolate y avellanas picadas . Módulo de Pedido: 6 unidades en Pick pack Vida útil:8 días.										
Exhibición										
¿Dónde?		Mueble o vitrina de dulcería.								
¿Cómo?		A granel, en bandeja tramontina, uno al lado del otro.		No apilar pick pack						
Exhibir compartido		Junto a otras variedades de donuts.								
Servir										
¿Cómo?		Frio	Natural	Templado	Caliente					
			X							
Empaque					Alérgenos Huevos Cereales con gluten o trigo Lacteos Soja 					
Entregar: 1 unidad en saco papel 12X15 / 2 unidades en saco papel 200/Pick pack completo sin bolsa ni saco.										
Retiro de producto/ Devolución										
Producto que se mantuvo exhibido a granel en bandeja tramontina va a Retiro de producto/ Devolución Frutale al cierre de local. Empaque cerrado permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.										

Dulcería		Donut Brownie			Código POS: Código SAP:		D1124 100020
Descripción					Imágenes		
Donut fruta con cobertura sucedánea de chocolate , decorada con trozos de brownie y con relleno sabor chocolate. Módulo de Pedido: 3 unidades en clamshell. Vida útil:8 días.					 		
Exhibición							
¿Dónde?		Mueble o vitrina de dulcería.					
¿Cómo?		A granel, en bandeja tramontina, uno al lado del otro junto a donut pie de limon, donut brownie, mufin relleno avellana.					
Exhibir compartido		Junto a otras variedades de donuts.					
Servir							
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente			
		X					
Empaque							
Entregar: 1 unidad en saco papel 12X15 / 2 unidades en saco papel 200/Pick pack completo sin bolsa ni saco.					Alérgenos		
Retiro de producto/ Devolución					 Huevos  Cereales con gluten o trigo  Lacteos  Soja 		
Al cierre de tiendas para productos exhibidos a granel, activar retiro. Para productos conservados en su envase de origen mantener hasta la fecha de vencimiento indicada en el empaque .							

Descripción	

Módulo de Pedido: 3 unidades en clamshell.
Vida útil: 8 días.

Exhibición

¿Dónde?	Mueble o vitrina de dulcería.
¿Cómo?	A granel, en bandeja tramontina, uno al lado del otro junto a donut pie de limón, donut brownie, mufin relleno avellana.
Exhibir compartido	Junto a otras variedades de donuts.

Servir

¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente
		X		

Empaque	Material	Medida	Costo	Valor	Porcentaje
1	Aluminio	1000	1000	1000	1000
2	Plástico	2000	2000	2000	2000
3	Cartón	3000	3000	3000	3000
4	Vidrio	4000	4000	4000	4000
5	Acero	5000	5000	5000	5000
6	Latón	6000	6000	6000	6000
7	Cobre	7000	7000	7000	7000
8	Plata	8000	8000	8000	8000
9	Oro	9000	9000	9000	9000
10	Aluminio	1000	1000	1000	1000
11	Plástico	2000	2000	2000	2000
12	Cartón	3000	3000	3000	3000
13	Vidrio	4000	4000	4000	4000
14	Acero	5000	5000	5000	5000
15	Latón	6000	6000	6000	6000
16	Cobre	7000	7000	7000	7000
17	Plata	8000	8000	8000	8000
18	Oro	9000	9000	9000	9000
19	Aluminio	1000	1000	1000	1000
20	Plástico	2000	2000	2000	2000
21	Cartón	3000	3000	3000	3000
22	Vidrio	4000	4000	4000	4000
23	Acero	5000	5000	5000	5000
24	Latón	6000	6000	6000	6000
25	Cobre	7000	7000	7000	7000
26	Plata	8000	8000	8000	8000
27	Oro	9000	9000	9000	9000
28	Aluminio	1000	1000	1000	1000
29	Plástico	2000	2000	2000	2000
30	Cartón	3000	3000	3000	3000
31	Vidrio	4000	4000	4000	4000
32	Acero	5000	5000	5000	5000
33	Latón	6000	6000	6000	6000
34	Cobre	7000	7000	7000	7000
35	Plata	8000	8000	8000	8000
36	Oro	9000	9000	9000	9000
37	Aluminio	1000	1000	1000	1000
38	Plástico	2000	2000	2000	2000
39	Cartón	3000	3000	3000	3000
40	Vidrio	4000	4000	4000	4000
41	Acero	5000	5000	5000	5000
42	Latón	6000	6000	6000	6000
43	Cobre	7000	7000	7000	7000
44	Plata	8000	8000	8000	8000
45	Oro	9000	9000	9000	9000
46	Aluminio	1000	1000	1000	1000
47	Plástico	2000	2000	2000	2000
48	Cartón	3000	3000	3000	3000
49	Vidrio	4000	4000	4000	4000
50	Acero	5000	5000	5000	5000
51	Latón	6000	6000	6000	6000
52	Cobre	7000	7000	7000	7000
53	Plata	8000	8000	8000	8000
54	Oro	9000	9000	9000	9000
55	Aluminio	1000	1000	1000	1000
56	Plástico	2000	2000	2000	2000
57	Cartón	3000	3000	3000	3000
58	Vidrio	4000	4000	4000	4000
59	Acero	5000	5000	5000	5000
60	Latón	6000	6000	6000	6000
61	Cobre	7000	7000	7000	7000
62	Plata	8000	8000	8000	8000
63	Oro	9000	9000	9000	9000
64	Aluminio	1000	1000	1000	1000
65	Plástico				

Entregar: 1 unidad en saco papel 12X15 / 2 unidades en saco papel 200/Pick pack completo sin bolsa ni saco.
--

Retiro de producto/ Devolución

Al cierre de tiendas para productos exhibidos a granel, activar retiro. Para productos conservados en su envase de origen mantener hasta la fecha de vencimiento indicada en el empaque

Imágenes



Alérgenos



Lacteos



Soja



Soja



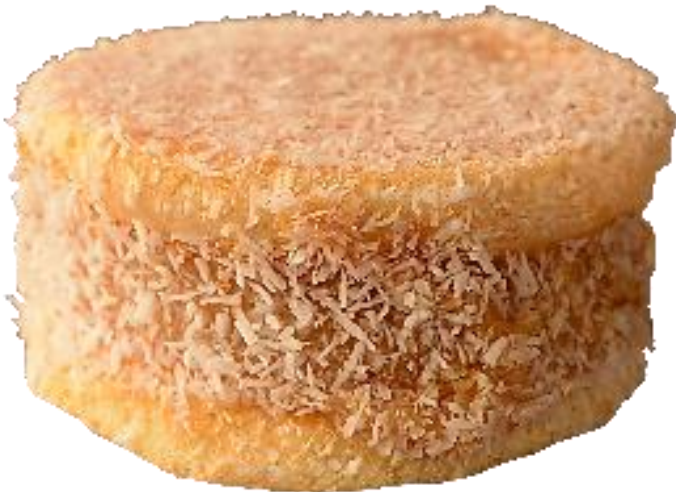
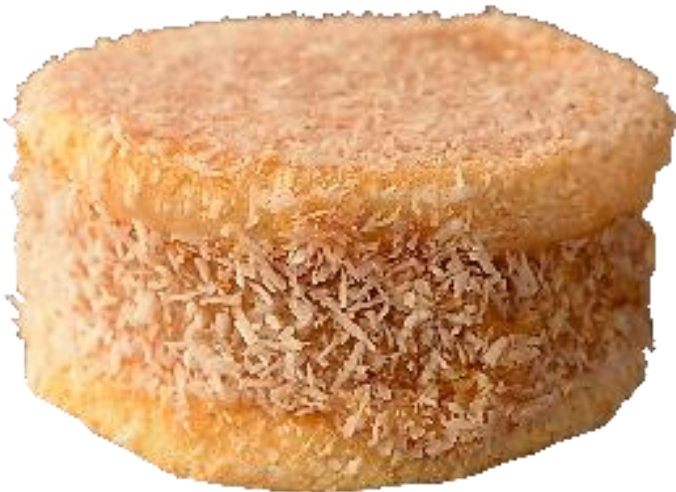
Dulcería		Pan de Miel			Código POS: Código SAP:		D1212 100022
Descripción					Imágenes		
Deliciosa masa de quequito con marcado sabor a miel. Módulo de Pedido: Clamshell de 4 unidades. Vida útil: 6 días.					 		
Exhibición							
¿Dónde?		Mueble o vitrina de dulcería.					
¿Cómo?		Escalonado sobre bandeja tramontina 8 unidades máximo.		En clamshell apilados máximo 2 unidades.			
¿Exhibir compartido?		Junto a Galletones.					
Servir							
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente			
		X	X				
			Horno Kolb/ Pratica/Merry Chef				
Empaque							
Entregar: 1 unidad en saco papel 12X15 / 2 unidades en saco papel 200/ clamshell completo sin bolsa ni saco.					Alérgenos		
Retiro de producto/ Devolución							
Producto que se mantuvo exhibido a granel en bandeja tramontina va a Retiro de producto/ Devolución Frutale al cierre de local. clamshell cerrado permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.					 Huevos  Cereales con gluten o trigo  Lacteos  Soja 		

Dulcería		Galletón Chocolate			Código POS: Código SAP:		D1902 100059
Descripción					Imágenes		
Delicioso galletón en base a harina con chips de chocolate. Módulo de Pedido: Clamshell de 4 unidades. Vida útil: 12 días.					 		
Exhibición							
¿Dónde?		Mueble o vitrina de dulcería.					
¿Cómo?		Escalonado sobre bandeja tramontina 12 unidades máximo.		En clamshell apilados máximo 3 unidades.			
¿Exhibir compartido?		Combinado con Galletón Avena pasas.					
Servir							
¿Cómo?	Frio		Natural		Templado		Caliente
			X		X		
					Horno Kolb/Amana/Merry chef		
Empaque							
Entregar: 1 unidad en saco papel 12X15 / 2 unidades en saco papel 200/ Clamshell completo sin bolsa ni saco.					Alérgenos		
Retiro de producto/ Devolución							
Producto que se mantuvo exhibido a granel en bandeja tramontina, debe protegerse con bolsa plástica para la venta del día siguiente. Siempre respetando la fecha de vencimiento. Clamshell cerrado permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.					Huevos Cereales con gluten o trigo Lacteos Soja 		

Dulcería		Delicia			Código POS: Código SAP:		D1440 100039	
Descripción					Imágenes			
Galletas rellenas con sabrosa mermelada de frutilla y decorada con un toque de chocolate. Módulo de Pedido: Clamshell de 4 unidades. Vida útil: 7 días.								
Exhibición								
¿Dónde?		Mueble o vitrina de dulcería.						
¿Cómo?		Uno al lado de otro sobre bandeja tramontina 12 unidades máximo.		En clamshell apilados máximo 3 unidades.				
¿Exhibir compartido?		Con Mendocino o Galletón Chocolate.						
Servir								
¿Cómo?		Frio	Natural	Templado	Caliente			
			X					
Empaque					Alérgenos			
Entregar: 1 unidad en saco papel 12X15 / 2 unidades en saco papel 200/ Clamshell completo sin bolsa ni saco.								
Retiro de producto/ Devolución								
Producto que se mantuvo exhibido a granel en bandeja tramontina, debe protegerse con bolsa plástica para la venta del día siguiente. Siempre respetando la fecha de vencimiento. Clamshell cerrado permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.								

Dulcería		Mendocino			Código POS: Código SAP:		D1442 100040
Descripción					Imágenes		
Deliciosa masa de galleta rellena con manjar. La tapa superior esta cubierta con chocolate Módulo de Pedido: Clamshell de 3 unidades. Vida útil: 7 días.							
Exhibición							
¿Dónde?		Mueble o vitrina de dulcería.					
¿Cómo?		Uno al lado de otro sobre bandeja tramontina 12 unidades máximo.	En clamshell apilados máximo 3 unidades.				
¿Exhibir compartido?		Con Delicia o Galletón Chocolate					
Servir							
¿Cómo?	Frio		Natural	Templado	Caliente		
			X				
Empaque							
Entregar: 1 unidad en saco papel 12X15 / 2 unidades en saco papel 200/ Clamshell completo sin bolsa ni saco.					Alérgenos		
Retiro de producto/ Devolución							
Producto que se mantuvo exhibido a granel en bandeja tramontina, debe protegerse con bolsa plástica para la venta del día siguiente. Siempre respetando la fecha de vencimiento. clamshell cerrado permanece a la venta hasta ultimo día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.					Huevos Cereales con gluten o trigo Lacteos Soja 		

Dulcería		Cocada Chocolate			Código POS: Código SAP:		D1444/D1464 100041 / 100046		
Descripción					Imágenes				
Deliciosa cocada bañada con cobertura sabor chocolate. Módulo de Pedido: Clamshell de 6 unidades. Vida útil: 15 días.									
Exhibición									
¿Dónde?		Mueble o vitrina de dulcería.							
¿Cómo?		En clamshell apilados máximo 3 unidades y en punto caja							
¿Exhibir compartido?		No							
Servir									
¿Cómo?		Frio	Natural	Templado					Caliente
			X						
Empaque					Alérgenos				
Entregar: 1 unidad en saco papel 12X15 / 2 unidades en saco papel 200/ Clamshell completo sin bolsa ni saco									
Retiro de producto/ Devolución					 Huevos  Cereales con gluten o trigo  Soja  Sulfitos 				
Producto que se mantuvo exhibido a granel en bandeja tramontina, debe protegerse con bolsa plástica para la venta del día siguiente. Siempre respetando la fecha de vencimiento. Clamshell cerrado permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.									

Dulcería		Cocado			Código POS: Código SAP:		D1446 100042
Descripción					Imágenes		
Bizcocho relleno con manjar y decorado con coco rallado. Módulo de Pedido: Clamshell de 3 unidades. Vida útil: 7 días.					 		
Exhibición							
¿Dónde?		Mueble o vitrina de dulcería.					
¿Cómo?		Uno al lado de otro sobre bandeja tramontina 12 unidades máximo.	En clamshell apilados máximo 2 unidades.				
¿Exhibir compartido?		Con negrito.					
Servir					 		
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente			
		X					
Empaque					Alérgenos		
Entregar: 1 unidad en saco papel 12X15 / 2 unidades en saco papel 200/ Clamshell completo sin bolsa ni saco					Huevos Cereales con gluten o trigo Lacteos 		
Retiro de producto/ Devolución							
Producto que se mantuvo exhibido a granel en bandeja tramontina va a Retiro de producto/ Devolución Frutale al cierre de local. Clamshell cerrado permanece a la venta hasta ultimo día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.							

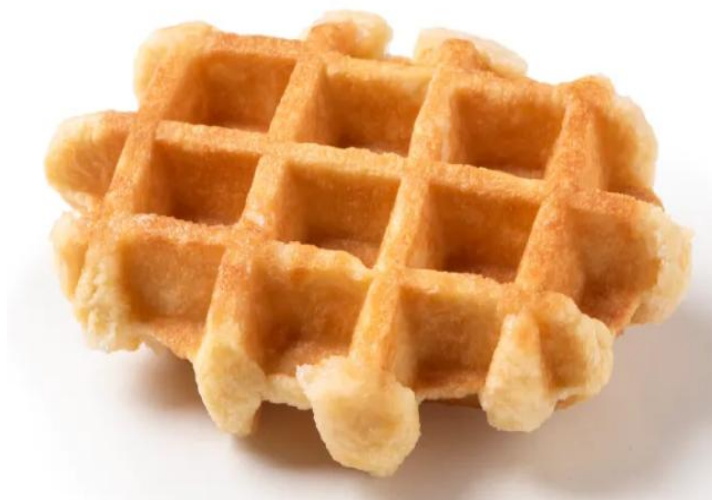
Dulcería		Negrito			Código POS: Código SAP:		D1448 100043
Descripción					Imágenes		
Bizcocho relleno con manjar. La parte superior esta cubierta con chocolate y en sus bordes presenta coco rallado. Módulo de Pedido: Clamshell de 3 unidades. Vida útil: 7 días.					 		
Exhibición							
¿Dónde?		Mueble o vitrina de dulcería.					
¿Cómo?		Uno al lado de otro sobre bandeja tramontina 12 unidades máximo.	En clamshell apilados máximo 2 unidades.				
¿Exhibir compartido?		Con cocado.					
Servir							
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente			
		X					
Empaque					Alérgenos		
Entregar: 1 unidad en saco papel 12X15 / 2 unidades en saco papel 200/ Clamshell completo sin bolsa ni saco							
Retiro de producto/ Devolución							
Producto que se mantuvo exhibido a granel en bandeja tramontina va a Retiro de producto/ Devolución Frutale al cierre de local. Clamshell cerrado permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.							

Dulcería	Medialuna			Código POS: Código SAP:	D1800 100047
Descripción				Imágenes	
Clásica medialuna dulce decorada con brillo. Se presenta en envase plástico para comercializar como pack o unitariamente. Módulo de Pedido: clamshell de 3 unidades. Vida útil: 10 días.					
Exhibición					
¿Dónde?	Mueble o vitrina de dulcería.				
¿Cómo?	Uno al lado de otro sobre bandeja tramontina 10 unidades máximo.	En clamshell apilados máximo 2 unidades.			
¿Exhibir compartido?	Cercano al horario de cierre combinar con danés frambuesa				
Servir					
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente	
		X	X		
			Horno Kolb/ Pratica /Merry Chef		
Empaque					
Entregar: 1 unidad en saco papel 12X15 / 2 unidades en saco papel 200/ Clamshell completo sin bolsa ni saco.					
Retiro de producto/ Devolución					
Producto que se mantuvo exhibido a granel en bandeja tramontina va a Retiro de producto/ Devolución Frutale al cierre de local. clamshell cerrado permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”					

Dulcería	Medialuna Rellena Avellana				Código POS: Código SAP:	D1805 100050
Descripción					Imágenes	
Masa de hojaldre rellena de crema de avellana y decorada con brillo, cobertura sucedánea de chocolate y avellanas picadas Módulo de Pedido: Clamshell de 4 unidades. Vida útil: 6 días.					 	
Exhibición						
¿Dónde?	Mueble o vitrina de dulcería.					
¿Cómo?	Para. exhibición granel utilizar bandeja tramontina, una al lado de otro medialuna cheesecake frambuesa, medialuna avellana, muffin relleno frambuesa.			En clamshell apilados máximo 2 unidades.		
¿Exhibir compartido?	Cercano al horario de cierre combinar con danés frambuesa					
Servir						
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente		
		X	X			
			Horno Kolb/Pratica/Merry Chef			
Empaque						
Entregar: 1 unidad en saco papel 12X15 / 2 unidades en saco papel 200/ Clamshell completo sin bolsa ni saco.					Alérgenos	
Retiro de producto/ Devolución						
Al cierre de tiendas para productos exhibidos a granel en bandeja tramontina va a Retiro de producto, para productos conservados en su envase de origen mantener hasta la fecha de vencimiento indicada en el envase.						
Clamshell cerrado permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”						

Dulcería		Medialuna Frambuesa Cheesecake			Código POS: Código SAP:		D1806 100051	
Descripción					Imágenes			
Masa de hojaldre con relleno de frambuesa cheesecake y decorada con brillo, cobertura sucedanea de chocolate blanco y trozos de cranberries. Módulo de Pedido: Clamshell de 4 unidades. Vida útil: 6 días.					 			
Exhibición								
¿Dónde?		Mueble o vitrina de dulcería.						
¿Cómo?		Para. exhibición granel utilizar bandeja tramontina, una al lado de otro medialuna cheesecake frambuesa, medialuna avellana ,mufin relleno frambuesa		En clamshell apilados máximo 2 unidades.				
¿Exhibir compartido?		Cercano al horario de cierre combinar con danés frambuesa						
Servir								
¿Cómo?		Frio	Natural	Templado	Caliente			
			X					
Empaqu								
Entregar: 1 unidad en saco papel 12X15 / 2 unidades en saco papel 200/ Clamshell completo sin bolsa ni saco.					Alérgenos			
Retiro de producto/ Devolución								
Al cierre de tiendas para productos exhibidos a granel en bandeja tramontina va a Retiro de producto, para productos conservados en su envase de origen mantener hasta la fecha de vencimiento indicada en el envase. Clamshell cerrado permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”					Lacteos Cereales con gluten o trigo Huevos Soja 			

Dulcería		Medialuna Crema Pastelera			Código POS: Código SAP:		100581
Descripción					Imágenes		
Masa de hojaldre con relleno de crema pastelera y decorada con brillo. Módulo de Pedido: Clamshell de 4 unidades. Vida útil: 6 días.							
Exhibición							
¿Dónde?		Mueble o vitrina de dulcería.					
¿Cómo?		Para. exhibición granel utilizar bandeja tramontina, una al lado de otras medialuna rellenas.		En clamshell apilados máximo 2 unidades.			
¿Exhibir compartido?		Cercano al horario de cierre combinar con danés frambuesa					
Servir							
¿Cómo?		Frio	Natural	Templado	Caliente		
			X				
Entregar: 1 unidad en saco papel 12X15 / 2 unidades en saco papel 200/ Clamshell completo sin bolsa ni saco.					Alérgenos		
Retiro de producto/ Devolución					Lacteos Cereales con gluten o trigo Huevos Soja 		
Al cierre de tiendas para productos exhibidos a granel en bandeja tramontina va a Retiro de producto, para productos conservados en su envase de origen mantener hasta la fecha de vencimiento indicada en el envase. Clamshell cerrado permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”							

Dulcería		Waffle			Código POS: Código SAP:		D1803 100048	
Descripción					Imágenes			
Clásico waffle Belga con azúcar en su superficie Módulo de Pedido: Clamshell de 3 unidades. Vida útil: 30 días.					 			
Exhibición								
¿Dónde?		Sobre mueble dulcería junto a galletas en acrílico para waffles. / Punto de Caja						
¿Cómo?		Escalonado en acrílico para waffles.						
¿Exhibir compartido?		No						
Servir								
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente				
		X	X					
			Horno Kolb/Pratica/Merry Chef					
Empaque					Alérgenos			
Entregar: Individualmente en su envase sin bolsa ni saco.								
Retiro de producto/ Devolución					Huevos Cereales con gluten o trigo Soja 			
3 días antes de la fecha de vencimiento.								

Dulcería	Canolo Crema			Código POS: Código SAP:	D1881 100054
Descripción				Imágenes	
Delicioso rollo de masa de hoja relleno con crema de vainilla, decorado con brillo. Módulo de Pedido: Clamshell de 4 unidades. Vida útil: 4 días.				 	
Exhibición					
¿Dónde?	Mueble o vitrina de dulcería.				
¿Cómo?	Uno al lado de otro sobre bandeja tramontina 12 unidades máximo.	En Clamshell apilados máximo 2 unidades.			
¿Exhibir compartido?	Con canolo manjar.				
Servir					
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente	
		X			
Empaque				Alérgenos	
Entregar: 1 unidad en saco papel 12X15 / 2 unidades en saco papel 200/ Clamshell completo sin bolsa ni saco				Huevos Cereales con gluten o trigo Lacteos 	
Retiro de producto/ Devolución					
Producto que se mantuvo exhibido a granel en bandeja tramontina va a Retiro de producto/ Devolución Frutale al cierre de local. Clamshell cerrado permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.					

Dulcería		Canolo Manjar			Código POS: Código SAP:		D1882 100055
Descripción					Imágenes		
Delicioso rollo de masa de hoja relleno con manjar y decorado con chocolate y brillo. Módulo de Pedido: Clamshell de 4 unidades. Vida útil: 4 días.					 		
Exhibición							
¿Dónde?	Mueble o vitrina de dulcería.						
¿Cómo?	Uno al lado de otro sobre bandeja tramontina 12 unidades máximo.	En clamshell apilados máximo 2 unidades.					
¿Exhibir compartido?	Con Canolo crema.						
Servir					 		
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente			
		X					
Empaque					Alérgenos		
• Entregar: 1 unidad en saco papel 12X15 / 2 unidades en saco papel 200/ Clamshell completo sin bolsa ni saco							
Retiro de producto/ Devolución					 Huevos  Cereales con gluten o trigo  Lacteos  Soja 		
Producto que se mantuvo exhibido a granel en bandeja tramontina, debe protegerse con bolsa plástica para la venta del día siguiente. Siempre respetando la fecha de vencimiento. clamshell cerrado permanece a la venta hasta ultimo día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”							

Dulcería		Danés Frambuesa			Código POS: Código SAP		D1883
Descripción					Imágenes		
Deliciosa masa dulce rellena con mermelada de frambuesa y decorado con azúcar flor en la superficie. La decoración de azúcar flor se aplica en tienda. Módulo de Pedido: clamshell de 3 unidades. Vida útil: 10 días.					 		
Exhibición							
¿Dónde?		Mueble o vitrina de dulcería.					
¿Cómo?		Uno al lado de otro sobre bandeja tramontina 12 unidades máximo.	En clamshell apilados máximo 3 unidades.				
¿Exhibir compartido?		A granel en bandeja tramontina, pudiendo combinar con medialuna.					
Servir							
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente			
		X	X				
			Horno Kolb/Pratica/Merry Chef				
Empaque					Alérgenos		
Entregar: 1 unidad en saco papel 12X15 / 2 unidades en saco papel 200/ clamshell completo sin bolsa ni saco					 Soja  Lacteos  Cereales con gluten o trigo		
Retiro de producto/ Devolución					 Huevos  Castaño		
Producto que se mantuvo exhibido a granel en bandeja tramontina, debe protegerse con bolsa plástica para la venta del día siguiente. Siempre respetando la fecha de vencimiento. clamshell cerrado permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.							

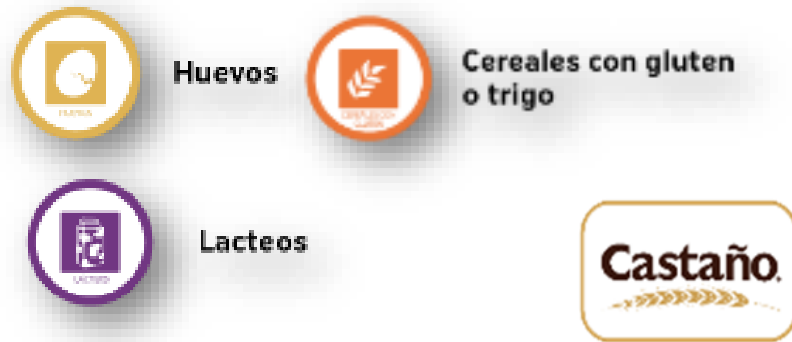
Dulcería		Mini Danés frutilla			Código POS: Código SAP:		D1842 100052	
Descripción					Imágenes			
Pequeñas masas de hojaldre con relleno de sabor frutilla o manjar. Módulo de Pedido: 12 unidades. Vida útil: 10 días.					 			
Exhibición								
¿Dónde?		En punto de caja.						
¿Cómo?		En formato individual, envasado en flow pack.						
¿Exhibir compartido?		Se puede combinar con Cocada Choc P1 o Galleta Choc Confetti P1.						
Servir								
¿Cómo?	Frio		Natural	Templado	Caliente			
			X					
Empaque								
Entregar: En su envase original.					Alérgenos			
Retiro de producto/ Devolución								
Presentación siempre sellados en formato flow pack, hasta fecha de vencimiento indicada en el envase.					 Huevos  Cereales con gluten o trigo  Lacteos  Soja 			

Dulcería		Rollo Frambuesa			Código POS: Código SAP:		D1888 100057
Descripción					Imágenes		
Masa de hojaldre rellena de crema de vainilla y mermelada de frambuesa. Módulo de Pedido: 5 unidades. Vida útil: 7 días.					 		
Exhibición							
¿Dónde?	Mueble o vitrina de dulcería.						
¿Cómo?	Uno al lado de otro sobre bandeja tramontina 8 unidades máximo.		No Apilar, Pick Pack				
¿Exhibir compartido?	A granel en bandeja tramontina, pudiendo combinar ambos sabores de rollo.						
Servir							
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado		Caliente		
		X	X				
			Horno Kolb/Pratica/Merry Chef				
Empaque							
Entregar: 1 unidad en saco papel 12X15 / 2 unidades en saco papel 200/Pick pack completo sin bolsa ni saco.					Alérgenos		
Retiro de producto/ Devolución					 Huevos  Cereales con gluten o trigo  Lacteos  Soja  Castaño.		
Producto que se mantuvo exhibido a granel en bandeja tramontina, debe protegerse con bolsa plástica para la venta del día siguiente. Siempre respetando la fecha de vencimiento. Pick pack cerrado permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.							

Dulcería		Muffin Frambuesa S/AZÚCAR			Código POS: Código SAP:		D1930 100061
Descripción					Imágenes		
Suave, húmedo y esponjoso tipo queque, con inclusiones de frambuesas . El producto esta contenido en graciosa tulipa de papel. Módulo de Pedido: Clamshell de 4 unidades. Vida útil: 6 días.					 		
Exhibición							
¿Dónde?		Mueble o vitrina de dulcería.					
¿Cómo?		Uno al lado de otro sobre bandeja tramontina 12 unidades máximo	En clamshell apilados máximo 3 unidades o el tercero dispuesto en forma diagonal.				
Exhibir compartido		Con otras variedades de Muffins					
Servir							
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente			
		X	X				
			Horno Kolb/Pratica/Merry Chef				
Empaque					Alérgenos		
Entregar: 1 unidad en saco papel 12X15 / 2 unidades en saco papel 200/ Clamshell completo sin bolsa ni saco.							
Retiro de producto/ Devolución							
Producto que se mantuvo exhibido a granel en bandeja tramontina, debe protegerse con bolsa plástica para la venta del día siguiente. Siempre respetando la fecha de vencimiento. Clamshell cerrado permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.							

Dulcería		Muffin Arándano			Código POS: Código SAP:		D1933 100063
Descripción					Imágenes		
Producto suave, húmedo y esponjoso, tipo queque con inclusiones de arándanos y azúcar como decoración superior. El producto esta contenido en graciosa tulipa de papel. Módulo de Pedido: Clamshell de 4 unidades. Vida útil: 6 días.					 		
Exhibición							
¿Dónde?		Mueble o vitrina de dulcería.					
¿Cómo?		Uno al lado de otro sobre bandeja tramontina 12 unidades máximo	En clamshell apilados máximo 3 unidades o el tercero dispuesto en forma diagonal.				
Exhibir compartido		Con otras variedades de Muffins					
Servir							
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente			
		X	X				
			Horno Kolb/Pratica/Merry Chef				
Empaque							
Entregar: 1 unidad en saco papel 12X15 / 2 unidades en saco papel 200/ Clamshell completo sin bolsa ni saco					Alérgenos		
Retiro de producto/ Devolución							
Producto que se mantuvo exhibido a granel en bandeja tramontina, debe protegerse con bolsa plástica para la venta del día siguiente. Siempre respetando la fecha de vencimiento. Clamshell cerrado permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.					Huevos Cereales con gluten o trigo Lacteos 		

Dulcería		Muffin Chocolate negro			Código POS: Código SAP:		D1943 100065
Descripción					Imágenes		
Producto de base cilíndrica y parte superior con forma de hongo, miga suave , húmeda y esponjosa con sabor chocolate amargo. Vida útil: 16 días.					 		
Exhibición							
¿Dónde?		Mueble o vitrina de dulcería.					
¿Cómo?		Uno al lado de otro sobre bandeja tramontina 12 unidades máximo	En clamshell apilados máximo 3 unidades o el tercero dispuesto en forma diagonal.				
Exhibir compartido		Con otras variedades de Muffins					
Servir							
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente			
		X	X				
			Horno Kolb/Pratica/Merry Chef				
Empaque					Alérgenos		
• Entregar: 1 unidad en saco papel 12X15 / 2 unidades en saco papel 200/ clamshell completo sin bolsa ni saco					 Huevos  Cereales con gluten o trigo  Lacteos 		
Retiro de producto/ Devolución							
Producto que se mantuvo exhibido a granel en bandeja tramontina, debe protegerse con bolsa plástica para la venta del día siguiente. Siempre respetando la fecha de vencimiento. clamshell de 4 unidades cerrado permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.							

Dulcería		Muffin Chocolate Pistacho			Código POS: Código SAP:		100583
Descripción					Imágenes		
Producto con masa horneada de cacao rellena con crema de Pistacho y decorada con topping de Pistacho Vida útil: 6 días.							
Exhibición							
¿Dónde?		Mueble o vitrina de dulcería.					
¿Cómo?		Exhibir bandeja tramontina, uno al lado de otro. En clamshell apilados máximo 3 unidades o el tercero dispuesto en forma diagonal					
Exhibir compartido		Con otras variedades de Muffins			 		
Servir							
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente			
		X					
Empaque					Alérgenos		
Entregar: 1 unidad en saco papel 12X15 / 2 unidades en saco papel 200/ clamshell completo sin bolsa ni saco							
Retiro de producto/ Devolución							
Al cierre de tiendas para productos exhibidos a granel , proteger y reservar para venta día siguiente. Para productos conservados en su envase de origen mantener hasta la fecha de vencimiento indicada en el empaque clamshell de 4 unidades							

Dulcería		Muffin Frambuesa Cheesecake			Código POS: Código SAP:		D1945 100364	
Descripción					Imágenes			
Masa horneada rellena con crema de frambuesa cheesecake y decorada con topping frambuesas y almendras fileteadas Vida útil: 6 días.								
Exhibición					 			
¿Dónde?		Mueble o vitrina de dulcería.						
¿Cómo?		Exhibir bandeja tramontina, uno al lado de otro. Junto con los otros muffin rellenos		En clamshell apilados máximo 3 unidades o el tercero dispuesto en forma diagonal.				
Exhibir compartido		Con otras variedades de Muffins						
Servir								
¿Cómo?		Frio	Natural	Templado	Caliente			
			X					
Empaque					Alérgenos			
Entregar: 1 unidad en saco papel 12X15 / 2 unidades en saco papel 200/ clamshell completo sin bolsa ni saco								
Retiro de producto/ Devolución					 Huevos  Cereales con gluten o trigo  Lacteos 			
Al cierre de tiendas para productos exhibidos a granel , proteger y reservar para venta día siguiente. Para productos conservados en su envase de origen mantener hasta la fecha de vencimiento indicada en el empaque clamshell de 4 unidades								

Dulcería		Volcán de Chocolate			Código POS: Código SAP:		D1985 100068
Descripción					Imágenes		
Delicioso bizcocho sabor chocolate con suave relleno de chocolate. El relleno se derrite después de templar el producto. Módulo de Pedido: Clamshell de 3 unidades. Vida útil: 8 días.					 		
Exhibición							
¿Dónde?	Mueble o vitrina de dulcería.						
¿Cómo?	Uno al lado de otro sobre bandeja tramontina 12 unidades máximo	En clamshell apilados máximo 3 unidades.					
Exhibir compartido	No						
Servir							
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente			
			X				
			Horno Kolb/Pratica/Merry Chef				
Empaque					Alérgenos		
Entregar: 1 unidad en saco papel 12X15 / 2 unidades en saco papel 200/ Clamshell completo sin bolsa ni saco.					 Huevos  Cereales con gluten o trigo  Lacteos 		
Retiro de producto/ Devolución							
Producto que se mantuvo exhibido a granel en bandeja tramontina, debe protegerse con bolsa plástica para la venta del día siguiente. Siempre respetando la fecha de vencimiento. Clamshell cerrado permanece a la venta hasta ultimo día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.							

Dulcería		Barrita Manjar Coco			Código POS: Código SAP:		D1988 100069
Descripción					Imágenes		
Suave base de galleta sabor vainilla cubierta por una deliciosa capa de manjar y una preparación de coco con leche condensada. Módulo de Pedido: clamshell de 3 unidades. Vida útil: 7 días.					 		
Exhibición							
¿Dónde?		Mueble o vitrina de dulcería.					
¿Cómo?		Uno al lado de otro sobre bandeja tramontina 9 unidades máximo.	En clamshell apilados máximo 2 unidades.				
Exhibir compartido		Compartido con otras variedades de barritas.					
Servir							
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente			
		X	X				
			Horno Kolb/Pratica/Merry Chef				
Empaque					Alérgenos		
Entregar: 1 unidad en saco papel 12X15 / 2 unidades en saco papel 200/ Clamshell completo sin bolsa ni saco.							
Retiro de producto/ Devolución							
Producto que se mantuvo exhibido a granel en bandeja tramontina, debe protegerse con bolsa plástica para la venta del día siguiente. Siempre respetando la fecha de vencimiento. clamshell cerrado permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.							

Dulcería		Brownie			Código POS: Código SAP:		D1916 100060
Descripción					Imágenes		
Delicioso y único brownie de chocolate decorado con finas líneas de chocolate blanco. Cambia decoración por festividades. Módulo de Pedido: Clamshell de 3 unidades. Vida útil: 12 días.					 		
Exhibición							
¿Dónde?		Mueble o vitrina de dulcería.					
¿Cómo?		Uno al lado de otro sobre bandeja tramontina 9 unidades máximo	En clamshell apilados máximo 2 unidades.				
Exhibir compartido		Con Barrita Coco Manjar					
Servir							
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente			
		X	X				
			Horno Kolb/Pratica/Merry Chef				
Empaque					Alérgenos		
Entregar: 1 unidad en saco papel 12X15 / 2 unidades en saco papel 200/ Clamshell completo sin bolsa ni saco.							
Retiro de producto/ Devolución							
Producto que se mantuvo exhibido a granel en bandeja tramontina, debe protegerse con bolsa plástica para la venta del día siguiente. Siempre respetando la fecha de vencimiento. Clamshell cerrado permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.					Huevos Cereales con gluten o trigo Lacteos Soja 		

Dulcería		Cinnamon Roll			Código POS: Código SAP:		D1990 100070
Descripción					Imágenes		
Suave masa rellena con pasta de canela en característica forma, cubierta con dulce glaseado, con un toque de vainilla. Cambia decoración por festividades. Módulo de Pedido: Clamshell de 2 unidades. Vida útil: 12 días.					 		
Exhibición							
¿Dónde?		Mueble o vitrina de dulcería.					
¿Cómo?		Uno al lado de otro sobre bandeja tramontina 6 unidades máximo	En clamshell apilados máximo 3 unidades.				
Exhibir compartido		No					
Servir							
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente			
		X	X				
			Horno Kolb/Pratica/Merry Chef				
Empaque					Alérgenos		
Entregar: 1 unidad en saco papel 12X15 / 2 unidades en clamshell.							
Retiro de producto/ Devolución							
Producto que se mantuvo exhibido a granel en bandeja tramontina va a Retiro de producto/ Devolución Frutale al cierre de local. Clamshell cerrado permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.							

Dulcería		Empolvado Manjar			Código POS: Código SAP:		D1450 100044
Descripción					Imágenes		
Típico dulce chileno elaborado con bizcocho con notas de vainilla rellenos con manjar y espolvoreado con azúcar flor. Producto de temporada para período Fiestas Patrias Módulo de despacho: Pick pack 4 unidades. Disponible para venta en pack o unitaria. Vida útil: 10 días.					 		
Exhibición							
¿Dónde?	Isla dulcera, canasto, mesa vendedora.						
¿Cómo?	Uno al lado de otro sobre bandeja tramontina.	En Pick pack en mesa vendedora, sobre isla dulcería. En canasto junto a donuts decoradas con motivos Patrios.					
Exhibir compartido	Con Negrito.						
Servir							
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente			
		X					
Empaque					Alérgenos		
Entregar: 1 unidad en saco papel 12X15 / 2 unidades en saco papel 200/ Pick pack completo sin bolsa ni saco.							
Retiro de producto/ Devolución							
Producto que se mantuvo exhibido a granel en bandeja tramontina, retirar al cierre de la tienda. Pick pack cerrado permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.							



Dulcería Envasada

Dulcería Envasada		Brownie nueces individual			Código POS: Código SAP:		DL921 100073
Descripción					Imágenes		
Bizcocho sabor chocolate decorado con nueces. Módulo de despacho: Caja de 20 unidades. Vida útil: 90 días.							
Exhibición							
¿Dónde?	En punto caja, Exhibidor para producto.						
¿Cómo?	Agrupando en un espacio brownie y en otro mini queque vainilla.	Colocar el exhibidor en espacio dentro del punto de caja.					
Exhibir compartido	Con Mini queque vainilla.						
Servir							
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente			
		X					
Empaque					Alérgenos		
Entregar: En su propio envase sin insumos de empaque.					 Nueces  Cereales con gluten o trigo  Huevos 		
Retiro de producto/ Devolución							
7 días antes de la fecha de vencimiento.							

Dulcería Envasada		Mini Brownie Nueces			Código POS: Código SAP:		DL924 100075
Descripción					Imágenes		
Mini bizcocho sabor chocolate decorado con nueces. Módulo de despacho: Caja de 24 unidades. Vida útil: 90 días							
Exhibición							
¿Dónde?		En punto caja, Exhibidor para producto.					
¿Cómo?		Agrupando en un espacio brownie y en otro mini queque vainilla.	Colocar el exhibidor en espacio dentro del punto de caja.				
Exhibir compartido		Con Brownie.					
Servir							
¿Cómo?		Frio	Natural	Templado	Caliente		
			X				
Empaque					Alérgenos		
Entregar: En su propio envase sin insumos de empaque.					Huevos Cereales con gluten o trigo Nueces 		
Retiro de producto/ Devolución							
7 días antes de la fecha de vencimiento.							

Dulcería Envasada		BROWNIE SIN AZÚCAR			Código POS: Código SAP:		DL927 100077
Descripción					Imágenes		
Bizcocho sabor chocolate sin azúcares añadidos. Módulo de despacho: Caja de 24 unidades. Vida útil: 90 días							
Exhibición							
¿Dónde?		En punto caja, Exhibidor para producto.					
¿Cómo?		Agrupando en un espacio brownie y en otro mini queque vainilla.	Colocar el exhibidor en espacio dentro del punto de caja.				
Exhibir compartido		Con Brownie.					
Servir							
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente			
		X					
Empaque					Alérgenos		
Entregar: En su propio envase sin insumos de empaque.					Huevos Cereales con gluten o trigo Nueces 		
Retiro de producto/ Devolución							
7 días antes de la fecha de vencimiento.							

Dulcería Envasada		Marmol Chocolate Toffee			Código POS: Código SAP:		DL933 100079
Descripción					Imágenes		
Bizcocho sabor chocolate y toffee. Módulo de despacho: Caja de 20 unidades. Vida útil: 90 días.							
Exhibición							
¿Dónde?	En punto caja, Exhibidor para producto.						
¿Cómo?	Agrupando en un espacio Mármol chocolate toffee y en otro mini queque vainilla.		Colocar el exhibidor en espacio dentro del punto de caja.				
Exhibir compartido	Con Mini queque vainilla.						
Servir							
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente			
		X					
Empaque					Alérgenos		
Entregar: En su propio envase sin insumos de empaque.					 Lacteos  Cereales con gluten o trigo		
Retiro de producto/ Devolución					 Huevos 		
7 días antes de la fecha de vencimiento.							

Dulcería Envasada		Mini Queque vainilla			Código POS: Código SAP:		DL936 100081		
Descripción					Imágenes				
Bizcocho sabor vainilla. Módulo de despacho: Caja de 30 unidades. Vida útil: 90 días									
Exhibición									
¿Dónde?		En punto caja, Exhibidor para producto.							
¿Cómo?		Agrupando en un espacio brownie y en otro mini queque vainilla.		Colocar el exhibidor en espacio dentro del punto de caja.					
Exhibir compartido		Con Brownie.							
Servir									
¿Cómo?		Frio		Natural		Templado		Caliente	
				X					
Empaque					Alérgenos				
Entregar: En su propio envase sin insumos de empaque.									
7 días antes de la fecha de vencimiento.									

Dulcería Envasada		Mini Queque vainilla			Código POS: Código SAP:		DL936 100081		
Descripción					Imágenes				
Bizcocho sabor vainilla. Módulo de despacho: Caja de 30 unidades. Vida útil: 90 días									
Exhibición									
¿Dónde?		En punto caja, Exhibidor para producto.							
¿Cómo?		Agrupando en un espacio brownie y en otro mini queque vainilla.		Colocar el exhibidor en espacio dentro del punto de caja.					
Exhibir compartido		Con Brownie.							
Servir									
¿Cómo?		Frio		Natural		Templado		Caliente	
				X					
Empaque					Alérgenos				
Entregar: En su propio envase sin insumos de empaque.									
7 días antes de la fecha de vencimiento.									

Dulcería Envasada		Mini Queque vainilla			Código POS: Código SAP:		DL936 100081		
Descripción					Imágenes				
Bizcocho sabor vainilla. Módulo de despacho: Caja de 30 unidades. Vida útil: 90 días									
Exhibición									
¿Dónde?		En punto caja, Exhibidor para producto.							
¿Cómo?		Agrupando en un espacio brownie y en otro mini queque vainilla.		Colocar el exhibidor en espacio dentro del punto de caja.					
Exhibir compartido		Con Brownie.							
Servir									
¿Cómo?		Frio		Natural		Templado		Caliente	
				X					
Empaque					Alérgenos				
Entregar: En su propio envase sin insumos de empaque.									
7 días antes de la fecha de vencimiento.									

Dulcería Envasada		Mini Queque vainilla			Código POS: Código SAP:		DL936 100081	
Descripción					Imágenes			
Bizcocho sabor vainilla. Módulo de despacho: Caja de 30 unidades. Vida útil: 90 días								
Exhibición								
¿Dónde?		En punto caja, Exhibidor para producto.						
¿Cómo?		Agrupando en un espacio brownie y en otro mini queque vainilla.		Colocar el exhibidor en espacio dentro del punto de caja.				
Exhibir compartido		Con Brownie.						
Servir								
¿Cómo?		Frio	Natural	Templado	Caliente			
			X					
Empaque					Alérgenos			
Entregar: En su propio envase sin insumos de empaque.					 Huevos			
					 Cereales con gluten o trigo			
7 días antes de la fecha de vencimiento.					 Lacteos			
								

Descripción	
1	...
2	...
3	...
4	...
5	...
6	...
7	...
8	...
9	...
10	...
11	...
12	...
13	...
14	...
15	...
16	...
17	...
18	...
19	...
20	...
21	...
22	...
23	...
24	...
25	...
26	...
27	...
28	...
29	...
30	...
31	...
32	...
33	...
34	...
35	...
36	...
37	...
38	...
39	...
40	...
41	...
42	...
43	...
44	...
45	...
46	...
47	...
48	...
49	...
50	...
51	...
52	...
53	...
54	...
55	...
56	...
57	...
58	...
59	...
60	...
61	...
62	...
63	...
64	...
65	...
66	...
67	...
68	...
69	...
70	...
71	...
72	...
73	...
74	...
75	...
76	...
77	...
78	...
79	...
80	...
81	...
82	...
83	...
84	...
85	...
86	...
87	...
88	...
89	...
90	...
91	...
92	...
93	...
94	...
95	...
96	...
97	...
98	...
99	...
100	...

Bizcocho sabor vainilla.

Módulo de despacho: Caja de 30 unidades.

Vida útil: 90 días

Exhibición

¿Dónde?	En punto caja, Exhibidor para producto.
---------	---

¿Cómo?	Agrupando en un espacio brownie y en otro mini queque vainilla.	Colocar el exhibidor en espacio dentro del punto de caja.
--------	---	---

Exhibir compartido	Con Brownie.
--------------------	--------------

Servir				
--------	--	--	--	--

	Frio	Natural	Templado	Caliente
--	------	---------	----------	----------

¿Cómo?		X		
--------	--	---	--	--

Empaque	Material	Costo	Resistencia	Protección	Logística	Impacto Ambiental
Plástico	Polietileno	Bajo	Alta	Alta	Alta	Alto
Papel	Cartón	Medio	Medio	Medio	Medio	Medio
Madera	Tablero	Alto	Alta	Alta	Alta	Medio
Metal	Aluminio	Alto	Alta	Alta	Alta	Bajo
Vidrio	Vidrio	Alto	Alta	Alta	Alta	Alto

Entregar: En su propio envase sin insumos de empaque.

7 días antes de la fecha de vencimiento.
--

Imágenes



Alérgenos



Diagrama de flujo de ingredientes para el pan de molde:

- Huevos** (ícono de huevo)
- Cereales con gluten o trigo** (ícono de espiga)
- Lacteos** (ícono de leche)
- Castaño.** (ícono de castaño)

Los ingredientes se combinan para formar el **pan de molde**.



Diagrama de flujo de ingredientes de la leche condensada:

- Huevos** (ícono de huevo)
- Cereales con gluten o trigo** (ícono de espiga)
- Lacteos** (ícono de lata de leche)
- Castaño.** (ícono de espiga)

Los ingredientes se combinan para formar la **Leche condensada**.



Diagrama de flujo de ingredientes de la leche condensada:

- Huevos** (ícono de huevo)
- Cereales con gluten o trigo** (ícono de espiga)
- Lacteos** (ícono de lata de leche)
- Castaño.** (ícono de espiga)

Los ingredientes se combinan para formar la **Leche condensada**.



Dulcería Envasada		MINI BROWNIE BAÑADO			Código POS: Código SAP:		DL951 100083
Descripción					Imágenes		
Bizcocho sabor chocolate bañado con cobertura sabor chocolate . Módulo de despacho: Caja de 28 unidades. Vida útil: 90 días.							
Exhibición							
¿Dónde?		Junto a dulcería envasada.					
¿Cómo?		Agrupando en un espacio junto a brownie y mini queque vainilla.		Colocar el exhibidor en espacio dentro del punto de caja.			
Exhibir compartido		Con Brownie.					
Servir							
¿Cómo?		Frio	Natural	Templado	Caliente		
			X				
Empaque					Alérgenos		
Entregar: En su propio envase sin insumos de empaque.							
Retiro de producto/ Retiro de producto/ Devolución							
7 días antes de la fecha de vencimiento.							

Dulcería Envasada		BROOKIE INDIVIDUAL			Código POS: Código SAP:		DL938 100400
Descripción					Imágenes		
Base de galleta con chips de chocolate con brownie. Se presenta en formato de 4 unidades Módulo de despacho: Caja de 28 unidades. Vida útil: 90 días							
Exhibición							
¿Dónde?	En punto caja, Exhibidor para producto.						
¿Cómo?	Agrupando en un espacio brownie y en otro mini queque vainilla.		Colocar el exhibidor en espacio dentro del punto de caja.				
Exhibir compartido	Con Brownie.						
Servir							
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente			
		X					
Empaque					Alérgenos		
Entregar: En su propio envase sin insumos de empaque.					Huevos Cereales con gluten o trigo Soja		
Retiro de producto/ Retiro de producto/ Devolución							
7 días antes de la fecha de vencimiento.							

Dulcería Envasada

MAGDALENA SABOR VAINILLA

Código POS:
Código SAP:

100549

Descripción	
-------------	--

Masa dulce horneada sabor vainilla
Se presenta en formato de 6 unidades
Módulo de despacho: 18 unidades (3 bolsas)
Vida útil: 45 días

Exhibición

¿Dónde?	En mueble de dulcería en clamshell.	
¿Cómo?	Agrupando en un espacio magdalena chips de chocolate.	Colocar en mesa vendedora o mueble exhibidor.
Exhibir compartido	con Magdalena Chips de chocolate	

Servir

¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente
		X		

Embalagem	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
Caixa de 10 unidades	10	10,00	100,00
Caixa de 20 unidades	20	20,00	400,00
Caixa de 30 unidades	30	30,00	900,00
Caixa de 40 unidades	40	40,00	1.600,00
Caixa de 50 unidades	50	50,00	2.500,00
Caixa de 60 unidades	60	60,00	3.600,00
Caixa de 70 unidades	70	70,00	4.900,00
Caixa de 80 unidades	80	80,00	6.400,00
Caixa de 90 unidades	90	90,00	8.100,00
Caixa de 100 unidades	100	100,00	10.000,00
Total	500	50,00	25.000,00

Entregar: En su propio envase sin insumos de empaque.

Retiro de producto/ Retiro de producto/ Devolución

7 días antes de la fecha de vencimiento.
--

Imágenes



Alérgenos



Castaño.

Dulcería Envasada

MAGDALENA CHIPS CHOCOLATE

Código POS:
Código SAP:

100550

Descripción	
-------------	--

Masa dulce horneada de vainilla decorado con Chips Sabor Chocolate
Se presenta en formato de 6 unidades
Módulo de despacho: 18 unidades (3 bolsas)
Vida útil: 45 días

Exhibición

¿Dónde?	En mueble de dulcería en clamshell.
---------	-------------------------------------

¿Cómo?	Agrupando en un espacio magdalena Vainilla.	Colocar en mesa vendedora o mueble exhibidor.
--------	---	---

Exhibir compartido	con Magdalena Vainilla
--------------------	------------------------

Servir

	Frio	Natural	Templado	Caliente
--	------	---------	----------	----------

¿Cómo?		X		
--------	--	---	--	--

[illegible]

Entregar: En su propio envase sin insumos de empaque.

Retiro de producto/ Retiro de producto/ Devolución

7 días antes de la fecha de vencimiento.

Imágenes



Alérgenos





Galletas

Galletas		Galleta Castaño Limón			Código POS: Código SAP:		G5056 100197		
Descripción					Imágenes				
Galleta de suave textura elaborada con inclusiones sabor a limón. Cada envase contiene 6 unidades. Módulo de Pedido: Múltiplos de 10 Vida útil: 60 días.									
Exhibición									
¿Dónde?		Mueble Galletas, canastos, acrílicos o sector caja.							
¿Cómo?		Uno al lado de otro.							
Exhibir compartido		Con otras variedades de galletas.							
Servir									
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente					
		X							
Empaque					Alérgenos				
Entregar: En su propio envase sin insumos de empaque.									
Retiro de producto/ Devolución									
7 días antes de la fecha de vencimiento.					Huevos Cereales con gluten o trigo Soja 				

Descripción

Galleta de suave textura elaborada con inclusiones sabor a frutos rojos.

Cada envase contiene 6 unidades.

Módulo de Pedido: Múltiplos de 10.

Vida útil: 60 días.

Módulo de Pedido: Múltiplos de 10.

Exhibición

¿Dónde?	Mueble Galletas, canastos, acrílicos o sector caja.
---------	---

¿Cómo?	Uno al lado de otro.
--------	----------------------

Exhibir compartido	Con otras variedades de galletas.
--------------------	-----------------------------------

Servir

¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente
		X		

Empaque

- Entregar: En su propio envase sin insumos de empaque.

Retiro de producto/ Devolución

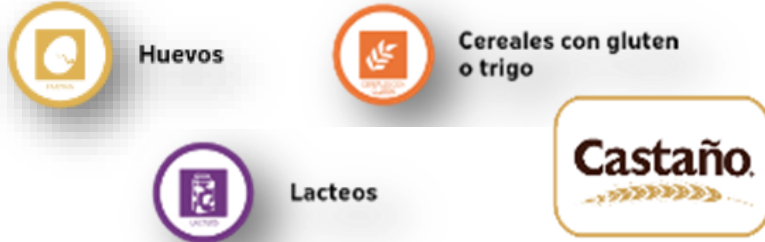
- 7 días antes de la fecha de vencimiento.

Imágenes

[illegible]

Galletas		Galleta Castaño Mantequilla			Código POS: Código SAP:		G5055 100196		
Descripción					Imágenes				
Galleta de suave textura elaborada con mantequilla. Cada envase contiene 6 unidades. Módulo de Pedido: Múltiplos de 10. Vida útil: 60 días.									
Exhibición									
¿Dónde?		Mueble Galletas, canastos, acrílicos o sector caja.							
¿Cómo?		Uno al lado de otro.							
Exhibir compartido		Con otras variedades de galletas.							
Servir									
¿Cómo?		Frio	Natural	Templado	Caliente				
			X						
Empaque									
Entregar: En su propio envase sin insumos de empaque.					Alérgenos				
Retiro de producto/ Devolución									
7 días antes de la fecha de vencimiento.					 Huevos  Cereales con gluten o trigo  Lacteos  Soja 				

Galletas		Galleta Lengua de gato				Código POS: Código SAP:		G5903 100204			
Descripción						Imágenes					
Galleta de suave textura con notas sabor vainilla. Se presenta en formato de 160 gramos. Módulo de Pedido: Múltiplos de 4. Vida útil: 60 días.											
Exhibición											
¿Dónde?		Mueble Galletas, canastos, acrílicos o sector caja.									
¿Cómo?		Uno al lado de otro.									
Exhibir compartido		Con otras variedades de galletas.									
Servir											
¿Cómo?		Frio		Natural		Templado		Caliente			
				X							
Empaque											
Entregar: En su propio envase sin insumos de empaque.											
Retiro de producto/ Devolución						Alérgenos					
7 días antes de la fecha de vencimiento.						 Huevos  Cereales con gluten o trigo  Soja 					

Galletas		Galleta Limón Amapola			Código POS: Código SAP:		G5040 100186
Descripción					Imágenes		
Exquisita y suave galleta con sabor limón y semilla de amapola. Se presenta en formato de 90 gramos. Módulo de Pedido: Múltiplos de 8. Vida útil: 60 días.							
Exhibición							
¿Dónde?		Mueble Galletas, canastos, acrílicos o sector caja.					
¿Cómo?		Uno al lado de otro.					
Exhibir compartido		Con otras variedades de galletas.					
Servir							
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente			
		X					
Empaque							
Entregar: En su propio envase sin insumos de empaque.					Alérgenos		
Retiro de producto/ Devolución							
7 días antes de la fecha de vencimiento.							

Galletas		Galleta Almendra			Código POS: Código SAP:		G5041 100187
Descripción					Imágenes		
Exquisita galleta en base a almendras picadas y mantequilla. Se presenta en formato de 90 gramos. Módulo de Pedido: Múltiplos de 8. Vida útil: 60 días.							
Exhibición							
¿Dónde?	Mueble Galletas, canastos, acrílicos o sector caja.						
¿Cómo?	Uno al lado de otro						
Exhibir compartido	Con otras variedades de galletas.						
Servir							
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente			
		X					
Empaque							
Entregar: En su propio envase sin insumos de empaque.					Alérgenos		
Retiro de producto/ Devolución					 Huevos  Cereales con gluten o trigo  Soja 		
7 días antes de la fecha de vencimiento.							

Galletas		Galleta Cocada			Código POS: Código SAP:		G5042 100188
Descripción					Imágenes		
Tradicionales cocadas elaboradas con coco rallado y clara de huevo. Se presenta en formato de 90 gramos. Módulo de Pedido: Múltiplos de 8. Vida útil: 45 días.							
Exhibición							
¿Dónde?		Mueble Galletas, canastos, acrílicos o sector caja.					
¿Cómo?		Uno al lado de otro.					
Exhibir compartido		Con otras variedades de galletas.					
Servir							
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente			
		X					
Empaque					Alérgenos		
Entregar: En su propio envase sin insumos de empaque.							
Retiro de producto/ Devolución					Sulfitos Cereales con gluten o trigo Huevos 		
7 días antes de la fecha de vencimiento.							

Galletas		Galleta Chip sabor Chocolate			Código POS: Código SAP:		G5043 100189		
Descripción					Imágenes				
Tradicional galleta de forma circular con inclusiones de chips sabor chocolate . Se presenta en formato de 90 gramos. Módulo de Pedido: Múltiplos de 8. Vida útil: 60 días.									
Exhibición									
¿Dónde?		Mueble Galletas, canastos, acrílicos o sector caja.							
¿Cómo?		Uno al lado de otro.							
Exhibir compartido		Con otras variedades de galletas.							
Servir									
¿Cómo?		Frio	Natural	Templado	Caliente				
			X						
Empaque					Alérgenos				
Entregar: En su propio envase sin insumos de empaque.					Huevos Cereales con gluten o trigo Soja 				
Retiro de producto/ Devolución									
7 días antes de la fecha de vencimiento.									

Galletas		Galleta Mini Lengua Gato			Código POS: Código SAP:		G5045 100191
Descripción					Imágenes		
Galleta de suave textura con notas sabor vainilla. Se presenta en formato de 75 gramos. Módulo de Pedido: Múltiplos de 8. Vida útil: 60 días.					 		
Exhibición							
¿Dónde?	Mueble Galletas, canastos, acrílicos o sector caja.						
¿Cómo?	Uno al lado de otro.						
Exhibir compartido	Con otras variedades de galletas.						
Servir							
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente			
		X					
Empaque							
Entregar: En su propio envase sin insumos de empaque.					Alérgenos		
Retiro de producto/ Devolución					 Huevos  Cereales con gluten o trigo  Soja 		
7 días antes de la fecha de vencimiento.							

Galletas		Galleta Nuez Sin Azúcar			Código POS: Código SAP:		G5046 100192	
Descripción					Imágenes			
Suave galleta con ricos trocitos de nuez en su interior. Ideal para acompañar un café cuidando la ingesta de azúcar. Se presenta en formato de 90 gramos. Módulo de Pedido: Múltiplos de 8. Vida útil: 30 días.								
Exhibición								
¿Dónde?		Mueble Galletas, canastos, acrílicos o sector caja.						
¿Cómo?		Uno al lado de otro.						
Exhibir compartido		Con otras variedades de galletas.						
Servir								
¿Cómo?		Frio	Natural	Templado	Caliente			
			X					
Empaque								
Entregar: En su propio envase sin insumos de empaque.					Alérgenos			
Retiro de producto/ Devolución								
7 días antes de la fecha de vencimiento.					Nueces Cereales con gluten o trigo Soja Lacteos Huevos 			

Galletas		Galleta Surtidas Finas 200			Código POS: Código SAP:		G5902 100203
Descripción					Imágenes		
Surtido de mix de galletas finas: Galleta de almendra, chocolate nuez, limón amapola y chip chocolate. Se presenta en formato de 200 gramos. Módulo de Pedido: Múltiplos de 4. Vida útil: 60 días.					  		
Exhibición							
¿Dónde?	Mueble Galletas, canastos, acrílicos o sector caja.						
¿Cómo?	Uno al lado de otro.						
Exhibir compartido	Con otras variedades de galletas.						
Servir							
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente			
		X					
Empaque							
Entregar: En su propio envase sin insumos de empaque.							
Retiro de producto/ Devolución					Alérgenos		
7 días antes de la fecha de vencimiento.					 Soja  Lacteos  Cereales con gluten o trigo  Nueces  Huevos 		

Galletas		Galleta Artesanales Mini Cocada 190 Grs.			Código POS: Código SAP:		G5904 100205	
Descripción					Imágenes			
Tradicionales cocadas elaboradas con coco rallado, leche condensada y clara de huevo. Módulo de Pedido: Múltiplos de 2 unidades. Vida útil: 45 días.					 			
Exhibición								
¿Dónde?		Mueble Galletas, canastos, acrílicos o sector caja.						
¿Cómo?		Uno al lado del otro.						
Exhibir compartido		Con otras variedades de galletas.						
Servir								
¿Cómo?		Frio	Natural	Templado	Caliente			
			X					
Empaque					Alérgenos			
Entregar: En su propio envase sin insumos de empaque.								
Retiro de producto/ Devolución								
7 días antes de la fecha de vencimiento.					Huevos Cereales con gluten o trigo Sulfitos 			

Galletas		Galleta Confetti granel y flow pack			Código POS: Código SAP:		5654 100201
Descripción					Imágenes 		
Estos formatos estarán disponibles, en la tradicional bañada con cobertura sabor chocolate y decorada con topping según temporada							
Módulo de Pedido: Pick pack múltiplos de 18 unidades o formato flow pack.							
Vida útil: 40 días.							
Exhibición							
¿Dónde?		Punto de Caja (aprovechar de ofrecer al momento de pagar)- Sector galletas					
¿Cómo?		En bandeja tramontina sola o en canasto ,en Uno al lado de otro.					
Exhibir compartido		Con otras variedades de galletas.					
Servir							
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente			
		X					
Empaque							
Entregar: En su propio envase sin insumos de empaque.							
Retiro de producto/ Devolución							
7 días antes de la fecha de vencimiento.					Alérgenos  Huevos  Cereales con gluten o trigo  Lacteos  Soja 		

Galletas		Galleta Decorada 6			Código POS: Código SAP:		5655 100202					
Descripción					Imágenes							
Tradicional Galleta bañada en chocolate, decoradas con topping según temporada. Módulo de Pedido: Clamshell de 6 unidades. Vida útil: 40 días.												
Exhibición												
¿Dónde?		Sobre mesón de dulcería, junto a dulcería en clamshell, en lugar productos destacados, etc.										
¿Cómo?		En clamshell apilados máximo 2 unidades.										
Exhibir compartido		Junto a otros productos destacados.										
Servir					Alérgenos  Huevos  Cereales con gluten o trigo  Lacteos  Soja 							
¿Cómo?		Frio		Natural				Templado		Caliente		
				X								
Empaque												
Entregar: Clamshell completo sin bolsa ni saco												
Retiro de producto/ Devolución												
Clamshell cerrado permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.												



Pan de Pascua

Pan de Pascua		Queque Chocolate Naranja			Código POS: Código SAP:		PP815 100417	
Descripción:					Imágenes			
Delicioso queque con una equilibrada combinación de chips de chocolate y naranja confitada. Disponible en formato redondo, peso neto 440 gramos. Módulo de Pedido: Caja de 22 unidades. Vida útil: 120 días.								
Exhibición								
¿Dónde?		En góndola sector pan de pascua. Colocar el Queque Chocolate Naranja en el primer lugar de visión de los Cliente.						
¿Cómo?		Uno al lado del otro.						
Exhibir compartido		Punto permanente de exhibición: junto a Pan de Pascua.						
Servir								
¿Cómo?	Frio		Natural		Templado		Caliente	
			X					
Empaque					Alérgenos			
Entregar: En su propio envase sin insumos de empaque.								
Retiro de producto/ Devolución								
30 días antes de la fecha de vencimiento.					Huevos Cereales con gluten o trigo Lacteos Soja 			

Pan de Pascua		Pan de Pascua Frutos Secos 700 Grs.			Código POS: Código SAP:		PP817 100248	
Descripción					Imágenes			
Pan de pascua tipo queque de apariencia rústica de miga aromática y consistente, con una equilibrada combinación de frutos secos y pasas rubias de color más tostado y con un delicado toque a ron. Disponible todo el año. Módulo de Pedido: Cajas de 15,unidades. Vida útil: 210 días.								
Exhibición								
¿Dónde?		Mueble pan niveles superior, mueble dulcero sobre mesón de dulcería.						
¿Cómo?		Uno al lado del otro.						
Exhibir compartido		Con otras variedades de pan de pascua.						
Servir								
¿Cómo?		Frio	Natural	Templado	Caliente			
			X					
Empaque								
Entregar: En su propio envase sin insumos de empaque.								
Retiro de producto/ Devolución					Alérgenos			
30 días antes de la fecha de vencimiento.					Nueces Huevos Cereales con gluten o trigo Soja Sulfitos 			

Pan de Pascua		Pan de Pascua Castaño Fruta Confitada 700 Grs.			Código POS: Código SAP:		PP818 100249	
Descripción					Imágenes			
Pan de pascua tipo queque de apariencia rústica , de miga densa, aromática y de color caramelo, con inclusiones de fruta confitada, pasas negras, y frutos secos. Módulo de Pedido: Cajas de 15,unidades. Vida útil: 210 días.					 			
Exhibición								
¿Dónde?	Mueble pan niveles superior, mueble dulcero sobre mesón de dulcería.							
¿Cómo?	Uno al lado del otro.							
Exhibir compartido	Con otras variedades de pan de pascua.							
Servir								
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente				
		X						
Empaque					Alérgenos			
Entregar: En su propio envase sin insumos de empaque.								
Retiro de producto/ Devolución								
30 días antes de la fecha de vencimiento.					Huevos Cereales con gluten o trigo Nueces Soja 			

Pan de Pascua		Pan de pascua ensinada frutos secos 500 Grs.			Código POS: Código SAP:		PP832 100250		
Descripción					Imágenes				
Pan de pascua tipo queque de apariencia rústica con una marcada orientación cítrica. Se caracteriza por su presencia de frutos secos, naranjas confitadas y topping de almendras Fileteadas. Módulo de Pedido: Cajas de 20,unidades. Vida útil:150 días.									
Exhibición									
¿Dónde?		Mueble pan niveles superior, mueble dulcero sobre mesón de dulcería.							
¿Cómo?		Uno al lado del otro.							
Exhibir compartido		Con otras variedades de pan de pascua.							
Servir									
¿Cómo?		Frio	Natural	Templado	Caliente				
			X						
Empaque									
Entregar: En su propio envase sin insumos de empaque.									
Retiro de producto/ Devolución					Alérgenos				
30 días antes de la fecha de vencimiento.					Nueces Huevos Cereales con gluten o trigo Sulfitos Lacteos Soja 				

Descripción:
Pan de pascua tipo queque de apariencia rústica de miga firme, húmeda y de tono acaramelado, con fruta confitada, pasas rubias y frutos secos. Módulo de Pedido: Cajas de 12, unidades. Vida útil:150 días.

Vida útil:150 días.

Exhibición	
¿Dónde?	Mueble pan, canastos, mueble dulcería.
¿Cómo?	Uno al lado del otro.
Exhibir compartido	Con otras variedades de pan de pascua.

¿Cómo?	Uno al lado del otro.
--------	-----------------------

Exhibir	Con otras variedades de pan de pascua.
---------	--

Servir				
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente
		X		

¿Cómo?		X		
--------	--	---	--	--

Empaque
Entregar: En su propio envase sin insumos de empaque.

Entregar: En su propio envase sin insumos de empaque.

Retiro de producto/ Devolución
30 días antes de la fecha de vencimiento.

30 días antes de la fecha de vencimiento.

Imágenes

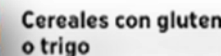
The image shows a large, round, golden-brown Easter cake (Pascua) in a clear plastic bag. The bag has a red and white design with a red and gold patterned top. The text on the bag reads "Castaño La Enseña", "PREMIUM Receta Casera", and "Pan de Pascua con fruta confitada, almendras, nueces y pasas rubias". Below the bag, there are two small circular logos: "ALTO EN AZÚCAR" and "ALTO EN CALORÍAS". The price tag at the bottom left of the bag indicates "Precio Neto 900 g".

Below the main image, there is a photograph of a shelf display of various Castaño Easter cakes. The cakes are in different flavors, including "Frutos Rojos" (Red Fruits) and "Frutos Secos" (Dried Fruits). The price tags on the shelf range from \$5.290 to \$7.590. The cakes are arranged in a row, and the background is a dark, textured wall.



Alérgenos

	Nueces		Huevos		Cereales con gluten o trigo
	Sulfitos		Lácteos		Soja
					



Pan de Pascua		Pan de Pascua La Ensenada 800 Grs.			Código POS: Código SAP:		PP847 100252	
Descripción					Imágenes			
Pan de pascua tipo queque de apariencia rústica de miga firme, húmeda y de tono acaramelado, con una marcada orientación cítrica. Se caracteriza por su presencia de frutos secos, naranjas confitadas, pasas rubias y topping de almendras fileteadas. Módulo de Pedido: Cajas de 12 unidades. Vida útil:150 días.								
Exhibición								
¿Dónde?		Mueble pan niveles superior, mueble dulcero sobre mesón de dulcería.						
¿Cómo?		Uno al lado del otro.						
Exhibir compartido		Con otras variedades de pan de pascua.						
Servir								
¿Cómo?		Frio	Natural	Templado	Caliente			
			X					
Empaque								
Entregar: En su propio envase sin insumos de empaque.					Alérgenos			
Retiro de producto/ Devolución					Nueces Huevos Cereales con gluten o trigo Sulfitos Lacteos Soja 			
30 días antes de la fecha de vencimiento.								

Pan de Pascua		Pan de Pascua Ensenada Frutos Rojos 800 Grs.			Código POS: Código SAP:		PP848 100253	
Descripción:					Imágenes			
Pan de pascua de calidad Premium, con notas frutales, donde predominan los sabores cítricos, las inclusiones de cranberries, guindas más la mezcla de aromas frutales y de especias. De textura firme y miga clara. Con topping de almendras picadas. Módulo de Pedido: Cajas de 12 unidades. Vida útil:150 días.								
Exhibición								
¿Dónde?		Mueble pan niveles superior, mueble dulcero sobre mesón de dulcería.						
¿Cómo?		Uno al lado del otro.						
Exhibir compartido		Con otras variedades de pan de pascua.						
Servir								
¿Cómo?		Frio	Natural	Templado	Caliente			
			X					
Empaque					Alérgenos			
Entregar: En su propio envase sin insumos de empaque.					Huevos Cereales con gluten o trigo Lacteos Soja 			
Retiro de producto/ Devolución								
30 días antes de la fecha de vencimiento.								

Pan de Pascua		Pan de Pascua Clásico 500 Grs.			Código POS: Código SAP:		PP850 100254	
Descripción:					Imágenes			
Pan de pascua tipo queque de apariencia rústica de miga suave con inclusiones de pasas negras y fruta confitada, con notas delicadas de damasco y licor de ron. Módulo de Pedido: Cajas de 20 unidades. Vida útil: 210 días.								
Exhibición								
¿Dónde?		Mueble pan niveles superior, mueble dulcero sobre mesón de dulcería.						
¿Cómo?		Uno al lado del otro.						
Exhibir compartido		Con otras variedades de pan de pascua.						
Servir								
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente				
		X						
Empaque								
Entregar: En su propio envase sin insumos de empaque.								
Retiro de producto/ Devolución					Alérgenos			
30 días antes de la fecha de vencimiento.					Huevos Soja Cereales con gluten o trigo 			

Pan de Pascua

**PAN PASCUA CAS TIPO ARTESANAL FRUTA
CONFITADA 500g**

Código POS:
Código SAP:

PP857
100259

Descripción:

Pan de pascua tipo queque de apariencia rústica de miga suave, de sabor casero, con notas frutales y especiadas, junto a las clásicas inclusiones frutos secos, pasas negras y fruta confitada.

Módulo de Pedido: Cajas de 20 unidades.

Vida útil:210 días.

Exhibición

¿Dónde?	Mueble pan niveles superior, mueble dulcero sobre mesón de dulcería.
---------	--

¿Cómo?	Uno al lado del otro.
--------	-----------------------

Exhibir compartido	Con otras variedades de pan de pascua.
--------------------	--

Examen compartido	

Servir

	Frio	Natural	Templado	Caliente
--	------	---------	----------	----------

Cómo?		X		
-------	--	---	--	--

--	--	--	--

Embalagem	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
Caixa de 10 unidades	10	10,00	100,00
Caixa de 5 unidades	5	20,00	100,00
Caixa de 2 unidades	2	50,00	100,00
Caixa de 1 unidade	1	100,00	100,00

Entregar: En su propio envase sin insumos de empaque.

Retiro de producto/ Devolución

30 días antes de la fecha de vencimiento.

Imágenes



Alérgenos



 Cereales con gluten o trigo
 





Pastelería

Pastelería		Pastel Panqueque Chocolate			Código POS: Código SAP:		P2017
Descripción:					Imágenes		
Pastel Panqueque Chocolate, elaborado con 4 capas de panqueque chocolate rellenas alternadamente con manjar y crema de chocolate. Decorado con cobertura de chocolate y chocolate en escama. Módulo de Pedido: 5 Unidades. Vida útil: 7 días					 		
Exhibición							
¿Dónde?		Vitrina Refrigerada / bandeja tramontina.					
¿Cómo?		Uno al lado del otro. En bandeja tramontina dentro de vitrina.					
Exhibir compartido		Sólo pasteles panqueques					
Servir							
¿Cómo?	Frio		Natural	Templado	Caliente		
	X						
	Fosa/vitrina refrigerada.						
Empaque					Alérgenos		
Colocar unidades seleccionadas por el cliente en caja cerrada según lo indicado: Caja estándar: 1- 2 pasteles					Cereales con gluten o trigo Lacteos Huevos Castaño.		
Retiro de producto/ Devolución							
Un día antes de la fecha de vencimiento.							

Imágenes

Delicioso Kuchen de manzana con decoración de streussel.

Módulo de Pedido: Individual.

Vida útil: 7 días.

Exhibición

¿Dónde?	Vitrina Refrigerada / Fosa Fría.
¿Cómo?	Uno al lado del otro
Exhibir compartido	Compartido junto a pastel Pie de limón y pastel Carrot Cake

Servir

¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente
	X			
	Fosa/vitrina refrigerada.			

Empaque

Entregar en su envase propio envase acompañado de 1 servilleta con logo, más cuchara BIO.

Retiro de producto/ Devolución

Un día antes de la fecha de vencimiento.



Alérgenos



Nueces



Lacteos



Huevos



Cereales con gluten o trigo

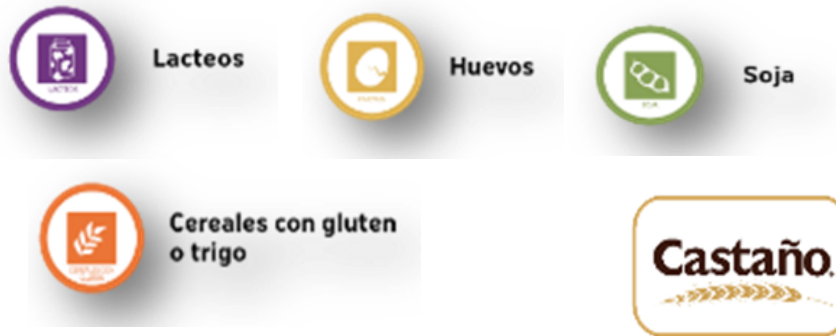


Soja



Pastelería		Kuchen Pie de Limón			Código POS: Código SAP:		P2024 100235	
Descripción:					Imágenes			
Delicioso Kuchen de Pie de Limón decorado con merengue flambeado.								
Módulo de Pedido: Individual.								
Vida útil: 6 días								
Exhibición								
¿Dónde?		Vitrina Refrigerada / Fosa Fría.						
¿Cómo?		Individualmente en su envase./Uno al lado del otro						
Exhibir compartido		Compartido junto a pastel Kuchen Manzana y pastel Carrot Cake						
Servir					Alérgenos			
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente				
	X							
	Fosa/vitrina refrigerada.							
Empaque					Lacteos Huevos Cereales con gluten o trigo Soja 			
Entregar en su envase propio envase acompañado de 1 servilleta con logo, más cuchara BIO.								
Retiro de producto/ Devolución								
Un día antes de la fecha de vencimiento.								

Pastelería		Pastel Carrot Cake			Código POS: Código SAP:		100523
Descripción:					Imágenes		
Delicioso pastel de zanahoria con nueces picadas y un suave frosting de queso crema; Decorado con nueces finamente trozadas. Módulo de Pedido: Individual. Vida útil: 7 días					 		
Exhibición							
¿Dónde?		Vitrina Refrigerada / Fosa Fría.					
¿Cómo?		Individualmente en su envase./Uno al lado del otro					
Exhibir compartido		Compartido junto a pastel Kuchen Manzana y pastel Kuchen Pie de limón.					
Servir							
¿Cómo?	Frio		Natural	Templado	Caliente		
	X						
	Fosa/vitrina refrigerada.						
Empaque					Alérgenos		
Entregar en su envase propio envase acompañado de 1 servilleta con logo, más cuchara BIO.							
Retiro de producto/ Devolución							
Un día antes de la fecha de vencimiento.							

Pastelería		Torta Milhojas Manjar Crema 6-8p			Código POS: Código SAP:		P2061 100240	
Descripción:					Imágenes			
Delgadas capas de masa de hojas rellenas con crema pastelera y anjar artesanal, decorada con hojaldre molido. Módulo de Pedido: Individual. Vida útil: 6 días								
Exhibición								
¿Dónde?		Vitrina Refrigerada / Fosa Fría.						
¿Cómo?		• Individualmente en su envase o sin tapa en vitrina pastelería/Uno al lado del otro.						
Exhibir compartido		Junto a Tortas y otros Kuchen.						
Servir								
¿Cómo?		Frio	Natural	Templado	Caliente			
		X						
		Fosa/vitrina refrigerada.						
Empaque					Alérgenos			
Entregar a cliente en saco de papel 800.								
Retiro de producto/ Devolución								
Dos días antes de la fecha de vencimiento indicada en el envase.								

Pastelería		Brazo Reina			Código POS: Código SAP:		P2112 100241
Descripción:					Imágenes		
Rollo de bizcochuelo relleno y decorado con manjar.							
Módulo de Pedido: Individual.							
Vida útil: 6 días							
Exhibición							
¿Dónde?		Vitrina Refrigerada / Fosa Fría.					
¿Cómo?		Individualmente en su envase o sin tapa en vitrina pastelería/Uno al lado del otro.					
Exhibir compartido		Junto a Tortas y otros Kuchen.					
Servir							
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente			
	X						
	Fosa/vitrina refrigerada.						
Empaque					Alérgenos		
Entregar a cliente en saco de papel 800.					Cereales con gluten o trigo Huevos 		
Retiro de producto/ Devolución							
Dos días antes de la fecha de vencimiento indicada en el envase.							

Pastelería		Kuchen Pie de Limón (20 cm)			Código POS: Código SAP:		P2029 100237
Descripción:					Imágenes		
Masa brisée acompañada de clásica crema de limón decorada con merengue italiano flambeado. El producto se presenta en bandeja negra con blonda blanca y cúpula plástica.					 		
Módulo de Pedido: Individual. Vida útil: 6 días							
Exhibición							
¿Dónde?		Vitrina Refrigerada / Fosa Fría.					
¿Cómo?		Individualmente en su envase o sin tapa en vitrina pastelería/Uno al lado del otro.					
Exhibir compartido		Junto a Tortas y otros Kuchen.					
Servir							
¿Cómo?	Frio		Natural	Templado	Caliente		
	X						
	Vitrina Refrigerada/Mural Frío.						
Empaque					Alérgenos		
Entregar a cliente en Bolsa Tortas, sin modificar pack de envase.					Lacteos Huevos Soja Cereales con gluten o trigo 		
Retiro de producto/ Devolución							
Dos días antes de la fecha de vencimiento indicada en el envase.							

Pastelería

Kuchen Manzana (20 cm)

Código POS:
Código SAP:

P2030
100238

Descripción:

Masa briséé acompañada de clásica crema de limón decorada con merengue italiano flambeado. El producto se presenta en bandeja negra con blonda blanca y cúpula plástica.
Módulo de Pedido: Individual.
Vida útil: 7 días

Exhibición

¿Dónde?	Vitrina Refrigerada / Fosa Fría.
¿Cómo?	Individualmente en su envase o sin tapa en vitrina pastelería/Uno al lado del otro.
Exhibir compartido	Junto a Tortas y otros Kuchen.

Servir

¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente
	X			
	Vitrina Refrigerada/Mural Frío.			

Empaque

Entregar a cliente en Bolsa Tortas, sin modificar pack de envase.

Retiro de producto/ Devolución

Dos días antes de la fecha de vencimiento indicada en el envase.

Imágenes



Alérgenos

Lacteos

Huevos

Soja

Cereales con gluten o trigo



Descripción:

Delgadas capas de masa de hojas rellenas con crema pastelera y manjar artesanal. En su decoración se destaca una delgada capa de ganache de chocolate que va acompañada por un trenzado de manjar y mil hoja molida.

Módulo de Pedido: Individual.

Vida útil: 6 días

Exhibición

¿Dónde?	Vitrina Refrigerada / Fosa Fría.
---------	----------------------------------

¿Cómo?	Individualmente en su envase o sin tapa en vitrina pastelería/Uno al
--------	--

¿Cómo?	lado del otro.
--------	----------------

Exhibir compartido	Junto a Tortas y otros Kuchen.
--------------------	--------------------------------

Servir

	Frio	Natural	Templado	Caliente
--	------	---------	----------	----------

¿Cómo?	X			

	Fosa/vitrina			
--	--------------	--	--	--

	refrigerada.			
F				

Empaque
Entregar a cliente en saco de papel 800 o bolsa de tortas

Entregar a cliente en saco de papel 800 o bolsa de tortas.

Retiro de producto/ Devolución

Dos días antes de la fecha de vencimiento indicada en el envase.

Imágenes



Alérgenos	
-----------	--



[illegible][illegible]

Pastelería		Torta lar Panq. Chocolate			Código POS: Código SAP:		P2322 100245	
Descripción:					Imágenes			
Torta de 8 capas de panqueque chocolate, rellena alternadamente con crema de chocolate y manjar, cubierta con suave glaseado de chocolate y decorada con un toque de chocolate blanco. La torta larga se presenta en bandeja negra con blonda blanda y cúpula plástica. Módulo de Pedido: Individual. Vida útil: 7 días.					 			
Exhibición								
¿Dónde?		Vitrina Refrigerada / Fosa Fría.						
¿Cómo?		Individualmente en su envase o sin tapa en vitrina pastelería/Uno al lado del otro.						
Exhibir compartido		Junto a Tortas y otros Kuchen.						
Servir					Alérgenos			
¿Cómo?	Frio		Natural	Templado				Caliente
	X							
	Fosa/vitrina refrigerada.							
Empaque								Lacteos Huevos Cereales con gluten o trigo 
Torta larga: Entregar a cliente en Bolsa Tortas								
Retiro de producto/ Devolución								
Dos días antes de la fecha de vencimiento indicada en el envase.								

Pastelería		Torta Larga Panqueque Frambuesa			Código POS: Código SAP:		P2323 100233	
Descripción:					Imágenes			
Torta de 8 capas de panqueque vainilla, rellena en cada una de ellas con crema pastelera y mermelada de frambuesa, cubierta por toda su superficie con mermelada de frambuesa. La torta larga se presenta en bandeja negra con blonda blanda y cúpula plástica. Módulo de Pedido: Individual. Vida útil: 7 días								
Exhibición								
¿Dónde?		Vitrina Refrigerada / Fosa Fría.						
¿Cómo?		Individualmente en su envase o sin tapa en vitrina pastelería/Uno al lado del otro.						
Exhibir compartido		Junto a Tortas y otros Kuchen.						
Servir								
¿Cómo?		Frio	Natural	Templado	Caliente			
		X						
		Fosa/vitrina refrigerada.						
Empaque					Alérgenos			
Entregar a cliente en Bolsa Tortas					Lacteos Huevos			
Retiro de producto/ Devolución					Soja Cereales con gluten o trigo			
Dos días antes de la fecha de vencimiento indicada en el envase.								

Pastelería		Torta Tres Leches			Código POS: Código SAP:		2332 100247	
Descripción:					Imágenes			
Torta de bizcochuelo de vainilla remojado con 3 leches rellena con tres leches (condensada, evaporada, crema espesa y crema pastelera) decorado con merengue flambeado. La torta larga se presenta en bandeja negra con blonda blanda y cúpula plástica. Módulo de Pedido: Individual. Vida útil: 4 días								
Exhibición								
¿Dónde?		Vitrina Refrigerada / Fosa Fría.						
¿Cómo?		Individualmente en su envase o sin tapa en vitrina pastelería/Uno al lado del otro.						
Exhibir compartido		Junto a Tortas y otros Kuchen.						
Servir								
¿Cómo?	Frio		Natural	Templado				Caliente
	X							
	Fosa/vitrina refrigerada.							
Empaque					Alérgenos			
Entregar a cliente en Bolsa Tortas					Lacteos Huevos			
Retiro de producto/ Devolución					Soja Cereales con gluten o trigo 			
Dos días antes de la fecha de vencimiento indicada en el envase.								



Ensaladas & Gohan

Ensaladas		Ensalada Pollo Apanado			Código POS: Código SAP:		L6043 100207	
Descripción:					Imágenes			
Fresca combinación de lechugas y espinacas, acompañadas de trocitos de pollo apanado, lentejas, tomate y semillas de maravilla. Módulo de Pedido: múltiplos de 2 unidades. Vida útil: 3 días								
Exhibición								
¿Dónde?		Mural frío / Fosa Fría.						
¿Cómo?		Individualmente en su propio envase / -Apilado por tipo máx. 3 en mural frío/ máx. 2 en fosa						
Exhibir compartido		Junto a demás ensaladas						
Servir								
¿Cómo?		Frio	Natural	Templado	Caliente			
		X						
		Fosa/Vitrina refrigerada.						
Empaque					Alérgenos			
Si el cliente lo pide, entregar 1 servilleta con logo y 1 pack de cubiertos.								
Retiro de producto/ Devolución								
Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.								

Descripción:	
Conformada por una turgente lechuga acompañada de pechuga de pollo, tradicional queso parmesano y el infaltable aderezo César, para un toque de crocancia se incluyen 3 deliciosos Mini Toast integrales.	
Módulo de Pedido: múltiplos de 2 unidades.	
Vida útil: 6 días	

Exhibición	
¿Dónde?	Mural frío / Fosa Fría.
¿Cómo?	Individualmente en su propio envase / Apilado por tipo máx. 3 en mural frío/ máx. 2 en fosa
Exhibir compartido	Junto a demás ensaladas

Servir				
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente
	X			
	Fosa/Vitrina refrigerada.			

Empaque
Si el cliente lo pide, entregar 1 servilleta con logo y 1 pack de cubiertos.
Retiro de producto/ Devolución

Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.

Imágenes



Alérgenos	
Lacteos Huevos Soja Cereales con gluten o trigo Castaño	

Ensaladas		Ensalada Pollo Quinua			Código POS: Código SAP:		L6048 100209	
Descripción:					Imágenes			
Fresca lechuga y espinaca con sabroso pollo (nueva preparación), acompañado de quínoa, zanahoria, tomate y ricos porotos . Además, el producto incluye aderezo de pesto (albahaca). El producto incluye un pack de cubiertos. Pack debe ser retirado por cliente en caja. Módulo de pedido: múltiplo de dos unidades Vida útil: 4 días					 			
Exhibición								
¿Dónde?		Mural frío / Fosa Fría.						
¿Cómo?		Individualmente en su propio envase / Apilado por tipo máx. 3 en mural frío/ máx. 2 en fosa						
Exhibir compartido		Junto a demás ensaladas						
Servir								
¿Cómo?		Frio	Natural	Templado	Caliente			
		X						
		Fosa/Vitrina refrigerada.						
Empaque								
Si el cliente lo pide, entregar 1 servilleta con logo y 1 pack de cubiertos.								
Retiro de producto/ Devolución					Alérgenos			
Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.					Cereales con gluten o trigo Soja 			

Ensaladas		Ensalda de Atún			Código POS: Código SAP:		10054 10054
Descripción:					Imágenes		
Sobre base de hojas verdes, exquisito atún con un toque de quinoa y ciboulette, acompañado con sabrosa preparación de garbanzos junto a tomate y aceitunas. Incluye aderezo yogurt, mayonesa y eneldo. El producto incluye un pack de cubiertos. Pack debe ser retirado por cliente en caja. Módulo de pedido: múltiplo de dos unidades Vida útil: 4 días					 		
Exhibición							
¿Dónde?	Mural frío / Fosa Fría.						
¿Cómo?	Individualmente en su propio envase / Apilado por tipo máx. 3 en mural frío/ máx. 2 en fosa						
Exhibir compartido	Junto a demás ensaladas						
Servir							
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente			
	X						
	Fosa/Vitrina refrigerada.						
Empaque					Alérgenos		
Si el cliente lo pide, entregar 1 servilleta con logo y 1 pack de cubiertos.							
Retiro de producto/ Devolución							
Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.					Cereales con gluten o trigo Soja 		

Ensaladas		Ensalada Pollo & Arroz del huerto			Código POS: Código SAP:		10051 10051	
Descripción:					Imágenes			
Sabroso pollo con eneldo acompañado de huevo duro, edamame y tomate sobre una base de arroz con quinua.; Incluye aderezo yogurt, mayonesa y eneldo. En nuevo formato más pequeñoEl producto incluye un pack de cubiertos. Pack debe ser retirado por cliente en caja. Módulo de pedido: múltiplo de dos unidades Vida útil: 4 días								
Exhibición								
¿Dónde?		Mural frío / Fosa Fría.						
¿Cómo?		Individualmente en su propio envase / Apilado por tipo máx. 3 en mural frío/ máx. 2 en fosa						
Exhibir compartido		Junto a demás ensaladas						
Servir								
¿Cómo?		Frio	Natural	Templado	Caliente			
		X						
		Fosa/Vitrina refrigerada.						
Empaque								
Si el cliente lo pide, entregar 1 servilleta con logo y 1 pack de cubiertos.								
Retiro de producto/ Devolución					Alérgenos			
Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.					 Cereales con gluten o trigo  Soja 			

Ensaladas		Gohan Pollo Teriyaki			Código POS: Código SAP:		L6085 100212	
Descripción:					Imágenes			
Base de arroz con sésamo acompañado con pechuga de pollo apanada, queso crema, cebollín, tomate, palta y aderezo teriyaki. Módulo de pedido: múltiplo de dos unidades. Vida útil: 3 días/4 días para producción sábado.					 			
Exhibición								
¿Dónde?		Mural frío / Fosa Fría.						
¿Cómo?		Individualmente en su propio envase / Apilado por tipo máx. 3 en mural frío/ máx. 2 en fosa						
Exhibir compartido		Junto a demás ensaladas						
Servir								
¿Cómo?		Frio	Natural	Templado	Caliente			
		X						
		Fosa/Vitrina refrigerada.						
Empaque					Alérgenos			
Si el cliente lo pide, entregar 1 servilleta con logo y 1 pack de cubiertos.					 Soja  Lacteos  Cereales con gluten o trigo 			
Retiro de producto/ Devolución								
Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.								

Ensaladas		Gohan Camarón				Código POS: Código SAP:		L6086 100213					
Descripción:						Imágenes							
Base de arroz blanco con camarones, sésamo negro, palta y queso crema con cebollín. Incluye aderezo de soya. Módulo de pedido: múltiplo de dos unidades Vida útil: 3 días						 							
Exhibición													
¿Dónde?		Mural frío / Fosa Fría.											
¿Cómo?		Individualmente en su propio envase / -Apilado por tipo máx. 3 en mural frío/ máx. 2 en fosa											
Exhibir compartido		Junto a demás ensaladas											
Servir													
Cómo?		Frio		Natural						Templado		Caliente	
		X											
		Fosa/Vitrina refrigerada.											
Empaque						Alérgenos							
Si el cliente lo pide, entregar 1 servilleta con logo y 1 pack de cubiertos.													
Retiro de producto/ Devolución													
21:00 hrs día de la fecha de vencimiento / indicada en el envase como “Consumir Hasta”													

Ensaladas		Gohan Salmón			Código POS: Código SAP:		100546 100546
Descripción:					Imágenes		
Base de arroz gohan con sésamo negro acompañado de Salmón, palta, tomate, queso crema y cebollín. Incluye aderezo de salsa de soya Módulo de pedido: múltiplo de dos unidades Vida útil: 3 días					 		
Exhibición							
¿Dónde?	Mural frío / Fosa Fría.						
¿Cómo?	Individualmente en su propio envase / -Apilado por tipo máx. 3 en mural frío/ máx. 2 en fosa						
Exhibir compartido	Junto a demás ensaladas						
Servir							
Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente			
	X						
	Fosa/Vitrina refrigerada.						
Empaque					Alérgenos		
Si el cliente lo pide, entregar 1 servilleta con logo y 1 pack de cubiertos.							
Retiro de producto/ Devolución							
21:00 hrs día de la fecha de vencimiento / indicada en el envase como “Consumir Hasta”							



Platos preparados

Platos preparados		Lasaña Boloñesa		Código POS: Código SAP:		L6533 100223	
Descripción:				Imágenes			
Delgadas láminas de masa con tradicional salsa boloñesa y bechamel. Además, el producto incluye un pack de cubiertos. Pack debe ser retirado por cliente en caja. Módulo de pedido: múltiplo de dos unidades. Vida útil: 4 días.							
Exhibición							
¿Dónde?		Mural frío / Fosa Fría.					
¿Cómo?		Individualmente en su propio envase / Apilado por tipo máx. 3 en mural frío/ máx. 2 en fosa					
Exhibir compartido		Junto a los demás platos preparados.					
Servir							
¿Cómo?		Frio	Natural	Templado	Caliente		
					X		
					Horno Kolb/Pratica/Merry Chef		
Empaque				Alérgenos			
Si el cliente pide calentar; se entrega saco de papel, servilletas y pack de cubiertos; Si no solicita calentar, sólo entregar servilleta con logo y pack de cubiertos				Cereales con gluten o trigo Soja Lacteos 			
Retiro de producto/ Devolución							
Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.							

Platos preparados

Plato Pastel de Choclo

Código POS:
Código SAP:

L6528
100218

Descripción:
Es una deliciosa pasta de choclo, huevo duro, pollo y pino de carne. Módulo de pedido: múltiplo de dos unidades. Vida útil: 4 días.

Exhibición

¿Dónde?	Mural frío / Fosa Fría.
---------	-------------------------

Cómo?	Individualmente en su propio envase; Apilado por tipo máx. 3 en mural frío/ máx. 2 en fosa
-------	---

Exhibir compartido	Junto a Lasaña Boloñesa, Lasaña Pollo Espinaca y charquicán.
--------------------	--

Servir

	Frio	Natural	Templado	Caliente
--	------	---------	----------	----------

¿Cómo?				X
--------	--	--	--	---

				Horno Kolb/Pratica/Merry Chef
--	--	--	--	-------------------------------

Empaque	
---------	--

Si el cliente pide calentar; se entrega saco de papel, servilletas y pack de cubiertos; Si no solicita calentar, sólo entregar servilleta con logo y pack de cubiertos.

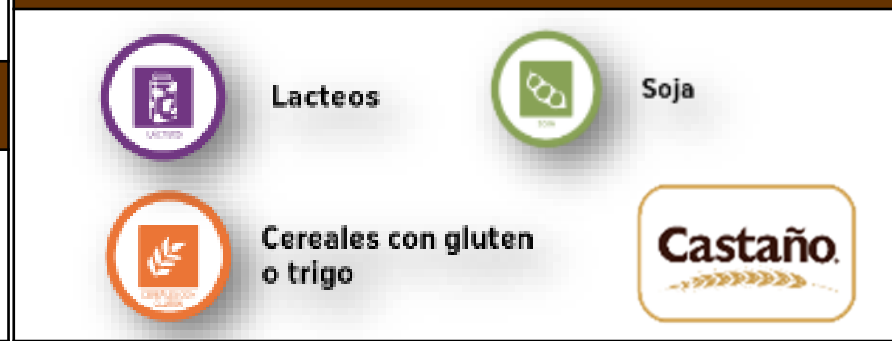
Retiro de producto/ Devolución

Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.

Imágenes



Alérgenos



Platos preparados		Espirales Boloñesa			Código POS: Código SAP:		L6539
Descripción: Plato con una base de pasta cocida, con salsa boloñesa y decorada con queso parmesano rayado. Módulo de pedido: múltiplo de dos unidades. Vida útil: 4 días.					Imágenes  		
Exhibición							
¿Dónde?		Mural frío / Fosa Fría.					
Cómo?		Individualmente en su propio envase / -Apilado por tipo máx. 3 en mural frío/ máx. 2 en fosa					
Exhibir compartido		Junto a los demás platos preparados.					
Servir							
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente			
				X			
				Horno Kolb/Pratica/Merry Chef			
Empaque					Alérgenos		
Si el cliente pide calentar; se entrega saco de papel, servilletas y pack de cubiertos; Si no solicita calentar, sólo entregar servilleta con logo y pack de cubiertos.					 Lacteos  Cereales con gluten o trigo 		
Retiro de producto/ Devolución							
Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.							

Platos preparados		Plato Nugget con arroz			Código POS: Código SAP:		L6526 100403	
Descripción:					Imágenes			
Combinación de arroz con toques de cebollín y choclo acompañados de deliciosos nuggets de pollo. El plato va acompañado de un sachet de Ketchup que está adherido en la base del plato. Módulo de pedido: múltiplo de dos unidades. Vida útil: 4 días.								
Exhibición								
¿Dónde?		Mural frío / Fosa Fría.						
Cómo?		Individualmente en su propio envase / Apilado por tipo máx. 3 en mural frío/ máx. 2 en fosa						
Exhibir compartido		Junto a los demás platos preparados.						
Servir								
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente				
				X				
				Horno Kolb/Pratica/Merry Chef				
Empaque								
Si el cliente pide calentar; se entrega saco de papel, servilletas y pack de cubiertos; Si no solicita calentar, sólo entregar servilleta con logo y pack de cubiertos.					Alérgenos			
Retiro de producto/ Devolución								
Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.					Cereales con gluten o trigo Soja 			

Platos preparados		Plato Porotos granados			Código POS: Código SAP:		100588
Descripción:					Imágenes		
Tradicional plato chileno de porotos frescos con zapallo, choclo y mazamorra con suave nota a albahaca. 320 grs. Módulo de pedido: por unidad. Vida útil: 4 días.							
Exhibición							
¿Dónde?		Mural frío / Fosa Fría.					
Cómo?		Individualmente en su propio envase / Apilado por tipo máx. 3 en mural frío/ máx. 2 en fosa					
Exhibir compartido		Junto a los demás platos preparados.					
Servir							
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente			
				X			
				Horno Kolb/Pratica/Merry Chef			
Empaque							
Si el cliente pide para llevar caliente: calentar; entregar con servilleta con logo y cuchara en saco de papel.							
Si el cliente pide para llevar frío: Si no solicita calentar, entregar con servilleta con logo y cuchara en saco de papel.							
Retiro de producto/ Devolución					N/A 		
Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.							

Platos preparados		Plato Carne Mongoliana Con Arroz Chaufa			Código POS: Código SAP:		100589
Descripción:					Imágenes		
Preparación de carne mongoliana con cebollines y salsa de soya, con arroz chaufa, arroz blanco con huevo revuelto, cebollines y pimentón rojo. 310 grs. Módulo de pedido: por unidad. Vida útil: 4 días.					 		
Exhibición							
¿Dónde?		Mural frío / Fosa Fría.					
Cómo?		Individualmente en su propio envase / Apilado por tipo máx. 3 en mural frío/ máx. 2 en fosa					
Exhibir compartido		Junto a los demás platos preparados.					
Servir							
¿Cómo?		Frio	Natural	Templado	Caliente		
					X		
					Horno Kolb/Pratica/ Merry Chef		
Empaque							
Si el cliente pide para llevar caliente: calentar; entregar con servilleta con logo y cuchara en saco de papel.							
Si el cliente pide para llevar frío: Si no solicita calentar, entregar con servilleta con logo y cuchara en saco de papel.					Alérgenos		
Retiro de producto/ Devolución							
Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.					Huevos Soja 		





Postres

Postres		Postre Leche Asada			Código POS:	L6992
					Código SAP:	100225
Descripción:					Imágenes	
Tradicional postre leche asada, elaborado en base a leche entera, huevo, azúcar y caramelo. Módulo de pedido: múltiplo de dos unidades. Vida útil: 6 días					 	
Exhibición						
¿Dónde?	Mural frío / Fosa Fría.					
¿Cómo?	Individualmente en su propio envase Apilado por tipo máx. 3 en mural frío/ máx. 2 en fosa.					
Exhibir compartido	Junto a los demás postres					
Servir						
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente		
	X					
	Mural Frío/Fosa Fría					
Empaque					Alérgenos	
Entregar en su envase propio envase acompañado de 1 servilleta con logo, más cuchara BIO.					 Huevos  Lacteos 	
Retiro de producto/ Devolución						
Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.						

Postres		Postre Tres Leches			Código POS: Código SAP:		L6994 100225	
Descripción:					Imágenes			
Delicioso bizcochuelo de vainilla acompañado de tradicional salsa tres leches, elaborada en base a leche entera, leche evaporada y leche condensada, decorada en su superficie con merengue. Módulo de pedido: múltiplo de dos unidades. Vida útil: 6 días								
Exhibición								
¿Dónde?		Mural frío / Fosa Fría.						
Cómo?		Individualmente en su propio envase / Apilado por tipo máx. 3 en mural frío/ máx. 2 en fosa						
Exhibir compartido		Junto a los demás postres						
Servir								
¿Cómo?	Frio		Natural	Templado	Caliente			
	X							
	Mural Frío/Fosa Fría							
Empaque					Alérgenos			
Entregar en su envase propio envase acompañado de 1 servilleta con logo, más cuchara BIO.								
Retiro de producto/ Devolución								
Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.					 Huevos  Cereales con gluten o trigo  Lacteos  Sulfitos 			

Postres		Brownie Choco Manjar			Código POS: Código SAP:		100480
Descripción:					Imágenes		
Exquisita base de brownie, cubierta con crema de manjar y finalizado con toques decorativos de manjar Módulo de pedido: múltiplo de dos unidades. Vida útil: 6 días							
Exhibición							
¿Dónde?		Mural frío / Fosa Fría.					
Cómo?		Individualmente en su propio envase / Apilado por tipo máx. 3 en mural frío/ máx. 2 en fosa					
Exhibir compartido		Junto a los demás postres					
Servir							
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente			
	X						
	Mural Frío/Fosa Fría						
Empaque					Alérgenos		
Entregar en su envase propio envase acompañado de 1 servilleta con logo, más cuchara BIO.							
Retiro de producto/ Devolución							
Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.							

Postres		Fruta			Código POS: Código SAP:		L6995 100226	
Descripción:					Imágenes			
Fresca combinación de frutas estacionales trozadas. Módulo de pedido: múltiplo de dos unidades. Vida útil: 4 días					 			
Exhibición								
¿Dónde?		Mural frío / Fosa Fría.						
Cómo?		Individualmente en su propio envase / Apilado por tipo máx. 3 en mural frío/ máx. 2 en fosa						
Exhibir compartido		Junto a los demás postres						
Servir								
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente				
	X							
	Mural Frío/Fosa Fría							
Empaque					Alérgenos			
Entregar en su envase propio, acompañado de 1 servilleta con logo y pincho de madera.								
Retiro de producto/ Devolución								
Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.					No Aplica 			

Descripción:

Yogurt con mix de berries y una porción de granola berries.
Módulo de pedido: múltiplo de dos unidades.
Vida útil: 4 días

Exhibición

¿Dónde?	Mural frío / Fosa Fría.
¿Cómo?	Individualmente en su propio envase. / Apilado por tipo máx. 3 en mural frío/ máx. 2 en fosa
Exhibir compartido	Junto con variedad frutas y postres.

Servir

¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente
	X			
	Mural Frío/Fosa Fría			

Empaque	
---------	--

Entregar en su envase propio envase acompañado de 1 servilleta con logo, más cuchara BIO.

Retiro de producto/ Devolución

Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.

Imágenes



Alérgenos





Sándwiches

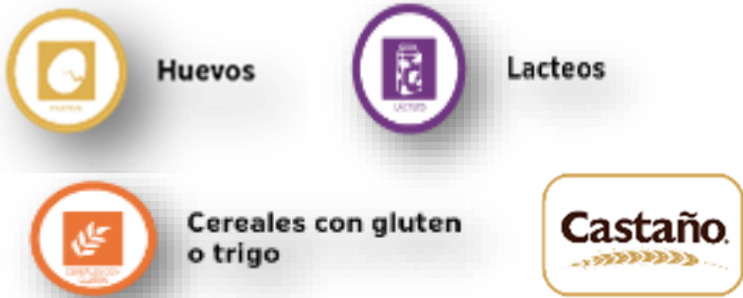
Sándwich		Miga Jamón Queso			Código POS: Código SAP:		S9392 100284	
Descripción:					Imágenes			
Sándwich en forma de triángulos de pan miga untado con mayonesa y relleno de pasta pollo pimentón. Vida útil: 4 días								
Exhibición								
¿Dónde?		Mural frío / Fosa Fría.						
¿Cómo?		Individualmente en su envase. / Uno al lado de otro forma vertical.						
Exhibir compartido		Con otras variedades de sándwiches miga.						
Servir								
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente				
	X			X				
	Mural Frío/ Fosa Fría			Horno Kolb/Pratica/Merry Chef				
Empaque					Alérgenos			
Entregar saco de papel y 1 servilleta con logo								
Retiro de producto/ Devolución								
Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.								

Sándwich		Miga Pollo Palta			Código POS: Código SAP:		S9395 100286	
Descripción:					Imágenes			
Sándwich en forma de triángulos de pan miga, relleno con una mezcla de pollo y puré de palta. Vida útil: 4 días								
Exhibición								
¿Dónde?		Mural frío / Fosa Fría.						
¿Cómo?		Individualmente en su envase. / Uno al lado de otro forma vertical.						
Exhibir compartido		Con otras variedades de sánd. miga.						
Servir								
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente				
	X			X				
	Mural Frío/Fosa Fría			Horno Kolb/Pratica/Merry Chef				
Empaque					Alérgenos			
Entregar saco de papel y 1 servilleta con logo					Huevos Soja Sulfitos Cereales con gluten o trigo 			
Retiro de producto/ Devolución								
Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.								

Sándwich		Miga Palmito Pimentón			Código POS: Código SAP:		S9399 100287	
Descripción:					Imágenes			
Sándwich en forma de triangulo de pan miga, relleno con mayonesa vegana de zapallo con una mezcla con trozos de palmitos, pimentón y lechuga. Vida útil: 4 días								
Exhibición								
¿Dónde?		Mural frío / Fosa Fría.						
¿Cómo?		Individualmente en su envase. / Uno al lado de otro forma vertical.						
Exhibir compartido		Con otras variedades de sándwiches miga.						
Servir								
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente				
	X			X				
	Mural Frío/Fosa Fría			Horno Kolb/Pratica/Merry Chef				
Empaque								
Entregar saco de papel y 1 servilleta con logo					 Soja  Cereales con gluten o trigo 			
Retiro de producto/ Devolución								
Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.								

Sándwich		Miga Ave Palta 1 UN			Código POS: Código SAP:		S9671 100294	
Descripción:					Imágenes			
Nuestro tradicional triángulo de pan de miga relleno con mezcla de pechuga de pollo con mayonesa light acompañada de fresca palta molida. El producto se presenta en envase de plástico. Módulo de Pedido: múltiplos de 2 unidades. Vida útil: 4 días.								
Exhibición								
¿Dónde?		Mural frío / Fosa Fría.						
¿Cómo?		Individualmente en su envase. / En posición vertical, uno al lado del otro						
Exhibir compartido		Con Sándwich Miga, Extra Miga y Triple						
Servir								
¿Cómo?		Frio	Natural	Templado	Caliente			
		X			X			
		Mural Frío/Fosa Fría			Horno Kolb/Pratica/Merry Chef			
Empaque					Alérgenos			
Entregar saco de papel y 1 servilleta con logo.								
Retiro de producto/ Devolución								
Un día antes de la fecha de vencimiento.								

Sándwich		Miga Ave Pimentón 1 UN			Código POS: Código SAP:		S9672 100295	
Descripción:					Imágenes			
Triángulo de pan , de miga blanco, relleno con una mezcla elaborada, en base a pechuga de pollo con pimentón y mayonesa light. Módulo de Pedido: múltiplos de 2 unidades. Vida útil: 3 días								
Exhibición								
¿Dónde?		Mural frío / Fosa Fría.						
¿Cómo?		Individualmente en su envase. / En posición vertical, uno al lado del otro						
Exhibir compartido		Con Sándwich Miga, Extra Miga y Triple						
Servir								
¿Cómo?		Frio	Natural	Templado	Caliente			
		X			X			
		Mural Frío/Fosa Fría			Horno Kolb/Pratica/Merry Chef			
Empaque					Alérgenos			
Entregar saco de papel y 1 servilleta con logo								
Retiro de producto/ Devolución								
Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.					Huevos Soja Cereales con gluten o trigo 			

Sándwich		Miga Jamón Queso 1 UN			Código POS: Código SAP:		S9685 100296	
Descripción:					Imágenes			
Triangulo de pan de miga blanco, relleno con jamón pierna, queso gauda y un toque de mayonesa light. Módulo de Pedido: múltiplos de 2 unidades. Vida útil: 4 días					 			
Exhibición								
¿Dónde?		Mural frío / Fosa Fría.						
¿Cómo?		Individualmente en su envase. / En posición vertical, uno al lado del otro						
Exhibir compartido		Con Sándwich Miga, Extra Miga y Triple						
Servir								
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente				
	X			X				
	Mural Frío/Fosa Fría			Horno Kolb/Pratica/Merry Chef				
Empaque					Alérgenos			
Entregar saco de papel y 1 servilleta con logo								
Retiro de producto/ Devolución								
Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.								

Sándwich		Crocata Aliado			Código POS:	S9515 100291
Descripción:					Imágenes	
Tradicional pan crocata relleno con jamón sándwich y queso gauda. El producto se presenta envasado en bolsa plástica. Módulo de Pedido: múltiplos de 2 unidades. Vida útil: 4 días/ festivos 6 días en atmosfera modificada.					 	
Exhibición						
¿Dónde?	Mural frío / Fosa Fría.					
¿Cómo?	Individualmente en su envase. / Escalonado por tipo en forma vertical.					
Exhibir compartido	Con otras variedades de sándwiches económicos.					
Servir					Alérgenos	
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente		
	X			X		
	Mural Frío/Fosa Fría			Horno Kolb/Pratica/Merry Chef		
Empaque						
Entregar saco de papel y 1 servilleta con logo						
Retiro de producto/ Devolución						
Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.						

Sándwich

Crocata Huevo Tocino

Código POS:
Código SAP:

S9524
100292

Descripción:

Tradicional pan crocata relleno con mezcla de huevo revuelto con tocino. El producto se presenta envasado en bolsa plástica.
Módulo de Pedido: múltiplos de 2 unidades.
Vida útil: 4 días

Exhibición

¿Dónde?

Mural frío / Fosa Fría.

¿Cómo?

Individualmente en su envase. / Escalonado por tipo en forma vertical.

Exhibir compartido

Con otras variedades de sándwiches económicos.

Servir

¿Cómo?

Frio

Natural

Templado

Caliente

X

X

Mural Frío/Fosa Fría

Horno
Kolb/Pratica/Merry Chef

Empaque

Entregar saco de papel y 1 servilleta con logo

Retiro de producto/ Devolución

Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.

Imágenes





Alérgenos

Huevos

Soja

Lacteos

Cereales con gluten o trigo



Sándwich		Crocata Salame Queso			Código POS: Código SAP:		S9525 100293	
Descripción:					Imágenes			
Tradicional pan crocata rellena con salame y queso gauda. El producto se presenta envasado en bolsa plástica. Módulo de Pedido: múltiplos de 2 unidades. Vida útil: 4 días/ festivos 6 días en atmosfera modificada.								
Exhibición								
¿Dónde?		Mural frío / Fosa Fría.						
¿Cómo?		Individualmente en su envase. / Escalonado por tipo en forma vertical.						
Exhibir compartido		Con otras variedades de sándwiches. económicos.						
Servir								
¿Cómo?		Frio	Natural	Templado	Caliente			
		X			X			
		Mural Frío/ Fosa Fría			Horno Kolb/Pratica/Merry Chef			
Empaque					Alérgenos			
Entregar saco de papel y 1 servilleta con logo								
Retiro de producto/ Devolución								
Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.								

Sándwich		Crocata Pollo Pimentón				Código POS: Código SAP:		100506
Descripción:						Imágenes		
Tradicional pan crocata relleno de sabrosa pasta de pollo pimentón. Módulo de Pedido: múltiplos de 2 unidades. Vida útil: 4 días/ festivos 6 días en atmosfera modificada.						 		
Exhibición								
¿Dónde?	Mural frío / Fosa Fría.							
¿Cómo?	Individualmente en su envase. / Escalonado por tipo en forma vertical.							
Exhibir compartido	Con otras variedades de sándwiches. económicos.							
Servir								
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente				
	X			X				
	Mural Frío/ Fosa Fría			Horno Kolb/Pratica/Merry Chef				
Empaque						Alérgenos		
Entregar saco de papel y 1 servilleta con logo						Lacteos Soja Cereales con gluten o trigo 		
Retiro de producto/ Devolución								
Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.								

Sándwich		Crocata Mechada Palta			Código POS: Código SAP:		100508
Descripción:					Imágenes		
Tradicional pan crocata con carne mechada y palta Módulo de Pedido: múltiplos de 2 unidades. Vida útil: 4 días/ festivos 6 días en atmosfera modificada.							
Exhibición							
¿Dónde?	Mural frío / Fosa Fría.						
¿Cómo?	Individualmente en su envase. / Escalonado por tipo en forma vertical.						
Exhibir compartido	Con otras variedades de sándwiches. económicos.						
Servir							
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente			
	X			X			
	Mural Frío/ Fosa Fría			Horno Kolb/Pratica/Merry Chef			
Empaque					Alérgenos		
Entregar saco de papel y 1 servilleta con logo							
Retiro de producto/ Devolución							
Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.							

Sándwich		Crocata Pollo Queso			Código POS: Código SAP:	100507
Descripción:					Imágenes	
Tradicional Pan Crocata con pasta de pollo, acompañado de queso gauda. Módulo de Pedido: múltiplos de 2 unidades. Vida útil: 4 días/ festivos 6 días en atmosfera modificada.						
Exhibición						
¿Dónde?		Mural frío / Fosa Fría.				
¿Cómo?		Individualmente en su envase. / Escalonado por tipo en forma vertical.				
Exhibir compartido		Con otras variedades de sándwiches. económicos.				
Servir						
¿Cómo?		Frio	Natural	Templado	Caliente	
		X			X	
		Mural Frío/ Fosa Fría			Horno Kolb/Pratica/Merry Chef	
Empaque					Alérgenos	
Entregar saco de papel y 1 servilleta con logo						
Retiro de producto/ Devolución						
Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.						

Sándwich		Sándwich Crocata Mechada Luco			Código POS: Código SAP:		S9902 100299	
Descripción:					Imágenes			
Crujiente pan de crocata relleno con carne de vacuno al jugo, acompañada de queso mantecoso y una deliciosa cebolla caramelizada. Módulo de Pedido: múltiplos de 2 unidades. Vida útil: 4 días								
Exhibición								
¿Dónde?		Mural frío / Fosa Fría.						
¿Cómo?		Individualmente en su envase. / Escalonado horizontal/ uno al lado del otro						
Exhibir compartido		Junto a otros sándwich.						
Servir								
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente				
	X			X				
	Mural Frío/Fosa Fría			Horno Kolb/Pratica/Merry Chef				
Empaque					Alérgenos			
Entregar saco de papel y 1 servilleta con logo								
Retiro de producto/ Devolución								
Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.								

Sándwich		Sándwich Rústico Queso Cabra			Código POS: Código SAP:		S9904 100300	
Descripción:					Imágenes			
Queso de cabra acompañado de tomate asado con orégano y hojas de espinaca en suave pan rústico finas hierbas. Módulo de Pedido: múltiplos de 2 unidades. Vida útil: 4 días					 			
Exhibición								
¿Dónde?		Mural frío / Fosa Fría.						
¿Cómo?		Individualmente en su envase. / Escalonado horizontal/uno al lado del otro						
Exhibir compartido		Junto a otros sándwiches.						
Servir								
¿Cómo?	Frio		Natural	Templado	Caliente			
	X				X			
	Mural Frío/Fosa Fría				Horno Kolb/Pratica/Merry Chef			
Empaque					Alérgenos			
Entregar saco de papel y 1 servilleta con logo								
Retiro de producto/ Devolución								
Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.								

Sándwich		Sándwich Panini Napolitano			Código POS: Código SAP:		S9899 100298	
Descripción:					Imágenes			
Pan Panini con un toque de orégano y topping queso parmesano, con una base de salsa de tomate y relleno con jamón pierna, queso gauda y tomate asado orégano. Módulo de Pedido: múltiplos de 2 unidades. Vida útil: 4 días								
Exhibición								
¿Dónde?		Mural frío / Fosa Fría.						
¿Cómo?		Individualmente en su envase. / Escalonado por tipo en forma vertical.						
Exhibir compartido		Con otras variedades de sánd.de su familia correspondiente.						
Servir								
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente				
	X			X				
	Mural Frío/Fosa Fría			Horno Kolb/Pratica/Merry Chef				
Empaque					Alérgenos			
Entregar saco de papel y 1 servilleta con logo.					Lacteos Soja Cereales con gluten o trigo 			
Retiro de producto/ Devolución								
Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.								

Sándwich		Sándwich Crocata Pollo Albahaca Queso			Código POS: Código SAP:		S9905 100301	
Descripción:					Imágenes			
Crujiente pan crocata relleno con filetillos de pollo sazonados con pesto de albahaca, espinaca, queso y tomate asado. Módulo de Pedido: múltiplos de 2 unidades. Vida útil: 4 días								
Exhibición								
¿Dónde?		Mural frío / Fosa Fría.						
¿Cómo?		Individualmente en su envase; Escalonado horizontal/uno al lado del otro						
Exhibir compartido		Junto a otros sándwich.						
Servir								
¿Cómo?		Frio	Natural	Templado	Caliente			
		X			X			
		Mural Frío/Fosa Fría			Horno Kolb/Pratica/Merry Chef			
Empaque					Alérgenos			
Entregar saco de papel y 1 servilleta con logo								
Retiro de producto/ Devolución								
Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.								

Sándwich		Sándwich Croissant Pavo Queso				Código POS: Código SAP:		S9921 100303	
Descripción: Sándwich de Jamón de pavo con queso gauda en delicioso pan Croissant. Módulo de Pedido: múltiplos de 2 unidades. Vida útil: 4 días/ festivos 6 días en atmosfera modificada.						Imágenes  			
						Exhibición			
¿Dónde?		Mural frío / Fosa Fría.							
¿Cómo?		Individualmente en su envase. / Escalonado horizontal/uno al lado del otro							
Exhibir compartido		Junto a otros sándwich.							
Servir									
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente					
	X			X					
	Mural Frío/Fosa Fría			Horno Kolb/Pratica/Merry Chef					
Empaque						Alérgenos			
Entregar saco de papel y 1 servilleta con logo									
Retiro de producto/ Devolución									
Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.									

Sándwich		Sánd. Hamburguesa Cheddar			Código POS: Código SAP:		S9532 100404	
Descripción:					Imágenes			
Deliciosa hamburguesa de vacuno, queso cheddar, cebolla caramelizada y una sabrosa mayonesa con toques de tocino, preparada en nuestro pan de papa								
Módulo de Pedido: múltiplos de dos unidades.								
Vida útil: 10 días								
Exhibición								
¿Dónde?		Mural frío / Fosa Fría.						
¿Cómo?		-Individualmente en su envase.						
Exhibir compartido		Junto a otros sándwich Croissant Pavo Queso						
Servir								
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente				
	X			X				
	Mural Frío/Fosa Fría			Horno Kolb/Pratica/Merry Chef				
Empaque					Alérgenos			
Entregar saco de papel y 1 servilleta con logo.								
Retiro de producto/ Devolución								
Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.								



Empanadas

Empanadas		Chaparrita			Código POS: Código SAP:	E9111 100086
Descripción:					Imágenes	
Masa de hoja rellena con vienesa envuelta en una lámina de queso. Módulo de Pedido: múltiplos de 6 unidades. Vida útil: 5 días					 	
Exhibición						
¿Dónde?	Cúpula o vitrina Refrigerada.					
¿Cómo?	Bandeja Tramontina 8 unid. / Uno al lado de otro Escalonado.					
Exhibir compartido	No.					
Servir						
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente		
	X			X		
	Mural Frío/ Fosa Fría			Horno Kolb/Pratica/Merry Chef		
Empaque					Alérgenos	
Entregar saco de papel y 1 servilleta con logo						
Retiro de producto/ Devolución						
Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.						

Empanadas		Chaparrita vegana			Código POS: Código SAP:		E9117 100088	
Descripción:					Imágenes			
Vienesas de origen vegetal , sucedáneo vegano de queso cheddar y decoración de polenta. Módulo de Pedido: múltiplos de 6 unidades. Vida útil: 5 días					 			
Exhibición								
¿Dónde?		Cúpula o vitrina Refrigerada.						
¿Cómo?		Bandeja Tramontina 8 unid. / Uno al lado de otro Escalonado.						
Exhibir compartido		No.						
Servir								
¿Cómo?	Frio		Natural	Templado	Caliente			
	X				X			
	Mural Frío/Fosa Fría				Horno Kolb/Pratica/Merry Chef			
Empaque					Alérgenos			
• Entregar saco de papel y 1 servilleta con logo								
Retiro de producto/ Devolución								
• Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.					Lacteos Huevos Soja Cereales con gluten o trigo Castaño.			

Empanadas		Empanadas Queso Hoja			Código POS: Código SAP:		E9210 100090	
Descripción:					Imágenes			
Sabrosa masa de hoja rellena con suave queso. Módulo de Pedido: múltiplos de 4 unidades. Vida útil: 5 días					 			
Exhibición								
¿Dónde?	Cúpula o vitrina Refrigerada.							
¿Cómo?	Bandeja Tramontina 8 – 10 unid. / Uno al lado de otro Escalonado.							
Exhibir compartido	Con empanadas Queso Jamón							
Servir								
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente				
				X				
				Horno Kolb/Pratica//Merry Chef				
Empaque					Alérgenos			
Entregar saco de papel y 1 servilleta con logo.								
Retiro de producto/ Devolución								
Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.					Huevos Lacteos Soja Cereales con gluten o trigo Castaño			

Empanadas		Empanada Queso Jamón Hoja			Código POS: Código SAP:		E9212 100091	
Descripción:					Imágenes			
Sabrosa masa de hoja rellena con suave queso y jamón. Módulo de Pedido: múltiplos de 4 unidades. Vida útil: 5 días					 			
Exhibición								
¿Dónde?		Cúpula o vitrina Refrigerada.						
¿Cómo?		Bandeja Tramontina 8 – 10 unid. / Escalonado.						
Exhibir compartido		Con empanadas de Queso						
Servir								
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente				
				X				
				Horno Kolb/Pratica/Merry Chef				
Empaque					Alérgenos			
Entregar saco de papel y 1 servilleta con logo.								
Retiro de producto/ Devolución								
Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.					Lacteos Soja Huevos Cereales con gluten o trigo 			

Empanadas		Empanadas Horno			Código POS: Código SAP:		E9222 100093	
Descripción:					Imágenes 			
Tradicional masa de empanada de horno rellena con jugoso pino, aceituna y huevo duro. Módulo de Pedido: múltiplos de 4 unidades. Vida útil: 5 días								
Exhibición								
¿Dónde?		Cúpula o vitrina Refrigerada.						
¿Cómo?		Bandeja Tramontina 8 – 10 unid. / Escalonada.						
Exhibir compartido		Con Empanada Horno c/Ají.						
Servir								
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente				
				X				
				Horno Kolb/Pratica/Merry Chef				
Empaque					Alérgenos			
Entregar saco de papel y 1 servilleta con logo.								
Retiro de producto/ Devolución								
Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.					 Soja  Huevos  Cereales con gluten o trigo  Castaño			

Empanadas		Empanada Pollo Espinaca Queso Integral			Código POS: Código SAP:		100526
Descripción:					Imágenes		
Exquisita empanada hecha con masa integral, rellena de una mezcla de pollo, espinaca y queso. Módulo de Pedido: múltiplos de 3 unidades. Vida útil: 5 días					 		
Exhibición							
¿Dónde?		Cúpula o vitrina Refrigerada.					
¿Cómo?		Bandeja Tramontina 8 – 10 unid / Escalonada.					
Exhibir compartido		Con Empanada Horno.					
Servir							
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente			
				X			
				Horno Kolb/Pratica/Merry Chef			
Empaque							
Entregar saco de papel y 1 servilleta con logo.							
Retiro de producto/ Devolución							
Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.							

Empanadas		Empanada Espinaca Hoja				Código POS: Código SAP:		100562
Descripción:						Imágenes		
Exquisita empanada hecha con masa de hoja, rellena de una mezcla de pollo, espinaca y queso. Módulo de Pedido: múltiplos de 4 unidades. Vida útil: 5 días						 		
Exhibición								
¿Dónde?		Cúpula o vitrina Refrigerada.						
¿Cómo?		Bandeja Tramontina 8 – 10 unid. / Uno al lado de otro Escalonado.						
Exhibir compartido		Con empanadas de Hoja						
Servir								
¿Cómo ?	Frio	Natural		Templado	Caliente			
					X			
					Horno Kolb/Pratica/Merry Chef			
Empaque						Alérgenos		
Entregar saco de papel y 1 servilleta con logo.						 Cereales con gluten o trigo  Lacteos		
Retiro de producto/ Devolución						 Huevos  Soja  Castaño.		
Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.								

Empanadas		Empanadas Mechada Pastelera			Código POS: Código SAP:		E9229 100096	
Descripción:					Imágenes			
Tradicional masa de horno con carne mechada acompañada de la tradicional pasta de choclo, decorada con polenta (Maíz deshidratado). Módulo de Pedido: múltiplos de 4 unidades. Vida útil: 5 días					 			
Exhibición								
¿Dónde?		Cúpula o vitrina Refrigerada.						
¿Cómo?		Bandeja Tramontina 8 – 10 unid. / Escalonada.						
Exhibir compartido		Con Empanada Horno c/Ají.						
Servir								
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente				
				X				
				Horno Kolb/Pratica/Merry Chef				
Empaque					Alérgenos			
Entregar saco de papel y 1 servilleta con logo.								
Retiro de producto/ Devolución								
Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.								

Empanadas		Empanadas Horno c/ají			Código POS: Código SAP:		E9224 100094	
Descripción:					Imágenes			
Tradicional masa de empanada de horno rellena con jugoso pino picante, aceituna y huevo duro y un toque de ají. Módulo de Pedido: múltiplos de 4 unidades. Vida útil: 5 días					 			
Exhibición								
¿Dónde?		Cúpula o vitrina Refrigerada.						
¿Cómo?		Bandeja Tramontina 8 – 10 unid. / Escalonada.						
Exhibir compartido		Con Empanada Horno.						
Servir								
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente				
				X				
				Horno Kolb/Pratica/Merry Chef				
Empaque					Alérgenos			
Entregar saco de papel y 1 servilleta con logo.					Huevos Soja Cereales con gluten o trigo 			
Retiro de producto/ Devolución								
Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.								

Empanadas		Empanada Camarón Queso			Código POS: Código SAP:	100528
Descripción:					Imágenes 	
Exquisita empanada hecha con masa de horno, rellena de camarones y queso						
Módulo de Pedido: múltiplos de 3 unidades.						
Vida útil: 5 días						
Exhibición						
¿Dónde?		Cúpula o vitrina Refrigerada.				
¿Cómo?		Bandeja Tramontina 8 – 10 unid / Escalonada.				
Exhibir compartido		Con Empanada Horno.				
Servir						
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente		
				X		
				Horno Kolb/Pratica/Merry Chef		
Empaque					Alérgenos Soja Cereales con gluten o trigo Lacteos CRUSTACEOS 	
Entregar saco de papel y 1 servilleta con logo.						
Retiro de producto/ Devolución						
Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.						



Soja



Cereales con gluten
o trigo



Lacteos



CRUSTÁCEOS

Castaña.

Empanadas		Empanada Napolitana				Código POS: Código SAP:		E9300 100109	
Descripción:						Imágenes			
Sabrosa masa de hoja rellena con queso gauda, tomate y orégano. Módulo de Pedido: múltiplos de 4 unidades. Vida útil: 5 días.						 			
Exhibición									
¿Dónde?		Cúpula o vitrina Refrigerada.							
¿Cómo?		Bandeja Tramontina 8 – 10 unid. / Escalonada.							
Exhibir compartido		Con Empanada Horno y Horno c/ají							
Servir									
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente					
				X					
				Horno Kolb/Pratica/Merry Chef					
Empaque						Alérgenos			
Entregar saco de papel y 1 servilleta con logo.									
Retiro de producto/ Devolución									
Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.						Huevos Lacteos Cereales con gluten o trigo 			

Empanadas		Empanadas Horno Mechada Queso			Código POS: Código SAP:		E9225 100095	
Descripción:					Imágenes			
Tradicional masa de empanada de horno rellena con carne mechada y queso gauda.					 			
Módulo de Pedido: múltiplos de 4 unidades. Peso referencial: 165 g.								
Vida útil: 5 días								
Exhibición								
¿Dónde?		Cúpula o vitrina Refrigerada.						
¿Cómo?		Bandeja Tramontina 8 – 10 unid. Escalonada.						
Exhibir compartido		Con Empanada Horno y Horno c/ají						
Servir								
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente				
				X				
				Horno Kolb/Pratica/Merry Chef				
Empaque					Alérgenos			
Entregar saco de papel y 1 servilleta con logo.								
Retiro de producto/ Devolución								
Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.					Lacteos Huevos Cereales con gluten o trigo 			



Masas

Empanadas		Pan Croissant P3			Código POS: Código SAP:		EN394 100166		
Descripción:					Imágenes				
Delicioso pan con capas de masa de hojaldre fina y crujiente.									
Vida útil: 10 días.									
Exhibición									
¿Dónde?		Mueble pan, canastos.							
¿Cómo?		Individualmente en su envase.							
Exhibir compartido		Con otras variedades de pan.							
Servir									
¿Cómo?		Frio	Natural	Templado					Caliente
			X						
Empaque					Alérgenos				
Entregar: En su envase original.					Lacteos Huevos Cereales con gluten o trigo Soja 				
Retiro de producto/ Devolución									
Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.									

Masas	Sopaipilla 5				Código POS: Código SAP:	A9003 100000
Descripción:					Imágenes	
Sabrosas y tradicionales sopaipillas, ideales para ser recalentadas o pasadas en chancaca. Su formato de venta es en contenedor plástico. 5 unidades por envase. Vida útil: 6 días						
Exhibición						
¿Dónde?	Sobre fosa fría/Mueble dulcería.					
¿Cómo?	Individualmente en su envase; Apilado máx. 2.					
Exhibir compartido		No.			 	
Servir						
¿Cómo?	Frio	Natural	Templado	Caliente		
			X			
			Horno Kolb/Pratica/Merry Chef			
Empaque					Alérgenos	
Luego de calentar colocar en saco de papel o en su envase original . Acompañar con servilleta con logo y entregar al cliente.						
Retiro de producto/ Devolución						
Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.					 Cereales con gluten o trigo 	

Descripción:

Panecillo pequeño de textura tierna y esponjosa por dentro, y ligeramente crujiente por fuera. Se elabora principalmente con almidón de yuca (tapioca), leche, huevos y **queso**, y se hornea hasta que adquiere un color dorado. Nuestra versión combina queso gauda con queso parmesano.

Módulo de despacho: bandeja de 10 unidades

Vida útil: 10 días

Exhibición

¿Dónde?

Sobre vitrina punto caliente.

¿Cómo?

En caja acrílico sobre exhibidor

Exhibir compartido

No.

Servir

Frio

Natural

Templado

Caliente

¿Cómo?

X

Horno

Kolb/Pratica/Merry Chef

Empaque

Luego de calentar colocar en saco de papel o en su envase original . Acompañar con servilleta con logo y entregar al cliente.

Retiro de producto/ Devolución

Permanece a la venta hasta último día de la fecha de vencimiento indicada en el envase como “Consumir Hasta”.

Imágenes



Alérgenos



Cereales con gluten
o trigo



Lacteos



Huevos





Cafés

Café		Capuccino		Código POS: Código SAP:		M 16093 G 16096 XL 16632	
Descripción:				Imágenes			
Café preparado con espresso, leche vaporizada y espuma de leche. Producto de consumo inmediato							
Exhibición							
¿Dónde?	Máquina de Café Azkoyen / Lua						
¿Cómo?	Autoservicio.						
Servir				Alérgenos			
¿Cómo?	Tener disponible Manguitas para evitar que cliente se queme			 Lacteos 			
	Tener disponible Azúcar y endulzante para que cliente pueda personalizar la preparación a su gusto						

Café		Capuccino Vainilla		Código POS: M 16093 Código SAP: G 16096 XL 16632	
Descripción:				Imágenes	
café preparado con espresso, leche vaporizada, espuma de leche y vainilla. Producto de consumo inmediato					
Exhibición					
¿Dónde?	Máquina de Café Azkoyen / Lua				
¿Cómo?	Autoservicio.				
Servir				Alérgenos	
¿Cómo?	Tener disponible Manguitas para evitar que cliente se queme			 Lacteos 	
	Tener disponible Azúcar y endulzante para que cliente pueda personalizar la preparación a su gusto				

Café		Americano		Código POS: M 16093 Código SAP: G 16096 XL 16632	
Descripción:				Imágenes	
El café americano es un espresso diluido con agua caliente Producto de consumo inmediato					
Exhibición					
¿Dónde?	Máquina de Café Azkoyen / Lua				
¿Cómo?	Autoservicio.				
Servir					
¿Cómo?	Tener disponible Manguitas para evitar que cliente se queme			Alérgenos	
	Tener disponible Azúcar y endulzante para que cliente pueda personalizar la preparación a su gusto				
				N/A	
					

Café		Latte		Código POS: Código SAP:		M 16093 G 16096 XL 16632
Descripción:				Imágenes		
Preparado con un espresso y leche vaporizada, coronada con una fina capa de espuma Producto de consumo inmediato						
Exhibición						
¿Dónde?	Máquina de Café Azkoyen / Lua					
¿Cómo?	Autoservicio.					
Servir						
¿Cómo?	Tener disponible Manguitas para evitar que cliente se queme			Alérgenos		
	Tener disponible Azúcar y endulzante para que cliente pueda personalizar la preparación a su gusto			Lacteos 		

Café		Mockaccino		Código POS:	M 16093
				Código SAP:	G 16096
					XL 16632
Descripción:				Imágenes	
Preparado con un espresso, leche vaporizada y chocolate, coronada con una fina capa de espuma. Producto de consumo inmediato					
Exhibición					
¿Dónde?	Máquina de Café Azkoyen / Lua				
¿Cómo?	Autoservicio.				
Servir					
¿Cómo?	Tener disponible Manguitas para evitar que cliente se queme			Alérgenos	
	Tener disponible Azúcar y endulzante para que cliente pueda personalizar la preparación a su gusto			Lacteos 	

Café		Chocolate Caliente		Código POS: M 16093 Código SAP: G 16096 XL 16632	
Descripción:				Imágenes	
Preparado con leche vaporizada y chocolate, coronada con una fina capa de espuma. Producto de consumo inmediato					
Exhibición					
¿Dónde?	Máquina de Café Azkoyen / Lua				
¿Cómo?	Autoservicio.				
Servir					
¿Cómo?	Tener disponible Manguitas para evitar que cliente se queme			Alérgenos	
	Tener disponible Azúcar y endulzante para que cliente pueda personalizar la preparación a su gusto			 Lacteos 	

Café		Chai latte		Código POS: M 16093 Código SAP: G 16096 XL 16632	
Descripción:				Imágenes	
Preparado con té negro con leche vaporizada y una mezcla de especias como canela, cardamomo, clavo y jengibre, resultando en una bebida cremosa y dulce. Producto de consumo inmediato					
Exhibición					
¿Dónde?	Máquina de Café Azkoyen / Lua				
¿Cómo?	Autoservicio.				
Servir					
¿Cómo?	Tener disponible Manguitas para evitar que cliente se queme			Alérgenos	
	Tener disponible Azúcar y endulzante para que cliente pueda personalizar la preparación a su gusto			 Lacteos 	