

Área gastronómica especializada en pan

Asesoría integral para empresas del sector gastronómico y canal Horeca

- Restaurantes
- Hoteles
- Resorts
- Cafeterías
- Escuelas de cocina
- Apertura nuevos locales
- Formación específica y/o continuada
- Creación de productos

Personalizados para cada tipo de cliente, estamos en disposición de resolver cualquier inquietud en el mundo del pan, tanto a nivel técnico como a nivel de cata.

GARANTIZAMOS EN TODO MOMENTO CONFIDENCIALIDAD Y MÁXIMA CALIDAD FINAL

Producto:

- Creación de productos a medida
- Creación y desarrollo de nuevos productos
- Adaptación de productos a su entorno para óptima degustación
- Según el diseño o las presentaciones diseñamos los panes

Método:

- Formación del pannier
- Manual de funcionamiento
- Formación para escuelas, cursos, etc.
- Adaptación al tipo de local y/o necesidad

Maquinaria – instalación:

- Búsqueda de maquinaria específica
- Adaptación de espacios de trabajo adecuados
- Asesoramiento a los nuevos proyectos

