



El postre es un elemento esencial de fidelización de clientes.

Aumenta el protagonismo de tus postres y dispara las ventas.

Descubre nuestros productos en [ufs.com](https://www.ufs.com)



Los postres tienen un alto poder de seducción y dejan mucho margen

Haz que los clientes piensen en el postre primero. Ten 1 ó 2 recetas estrella en tu oferta y dales más visibilidad.

Te ayudará a generar mayor demanda de postres
y un aumento en el ticket medio.

Póster



Prueba nuestros postres especiales por
3,50€

No te olvides de comunicar tus postres en redes sociales, web y portales especializados

Table Tent



Ten en cuenta estos sencillos trucos para vender mejor **tus postres.**

- 1 Descríbelos de forma seductora en tu carta o menú.
- 2 La presentación y decoración son la clave para aumentar el valor percibido de tus postres.
- 3 Toma nota del postre antes de la comida.
- 4 Exponlos a la vista.
- 5 Incentiva a tu personal para la prescripción de tus postres ¡ganarás más!



Nuestros POSTRES

Pasteles		
chocolate	-----	3.99
Cupcakes		
azúcar	-----	5.99

Crea postres y decoraciones de la manera más fácil **con Carte d'Or.**

Mousses Clásicas, al Agua y con Trocitos

Cremosos

Especialidades



CHOCOLATE, FRESA, COCO, CAFÉ, AVELLANA, YOGUR, PIÑA, NATA, LIMÓN, FRAMBUESA, MANGO Y CHOCOLATE BLANCO CON PEPITAS



MANGO-ALBARICOQUE Y CHOCOLATE



PANNA COTTA, TIRAMISÙ, CREMA SABOR YOGUR, NEW YORK CHEESECAKE

Clásicos

Krona

Siropes



FLAN DE CHOCOLATE, FLAN DE VAINILLA, NATILLAS/CREMA CATALANA, FLAN POTAX



ORIGINAL, CULINARIA, PASTELERA Y SPRAY



CHOCOLATE, CARAMELO, TOFFE, FRESA, VAINILLA, FRUTAS DEL BOSQUE, CEREZA Y NARANJA

Encuentra tus recetas e inspiración
en www.ufs.com

www.ufs.com
☎ 902 101 543
informacion.foodsolutions@Unilever.com

