

EMPANADILLAS

La campaña de verano acaba esta semana y las focaccias dejarán de estar disponibles en G-Stock. Para mantener la oferta salada, se incluirán cuatro empanadillas de tamaño individual. La empanada clásica de pisto y atún permanece.

Os recomendamos que incluyáis estos nuevos productos, aunque son referencias opcionales. Es decir, no estáis obligados a tenerlas en vuestra tienda, aunque sí debéis tener una de las dos referencias saladas, o bien empanada, o bien empanadillas. Por supuesto, podréis tener las dos opciones.

SABORES EMPANADILLAS:

- SALMÓN Y QUESO. Masa crujiente rellena de salmón y queso crema.



- ESPINACAS. Masa crujiente rellena de espinacas y un suave toque a ajo molido.



- POLLO. Masa crujiente rellena de carne de pollo, tomate y orégano.



- BOLOÑESA. Masa crujiente rellena de carne de vacuno, verduras y especias.



PRODUCTO	GRAMAJE	UNIDADES/CAJA	PRECIO CAJA sin IVA	PRECIO UNIDAD sin IVA	PVP
Salmón y queso	110g	40	27	0.67	1,90
Pollo	130g	60	39	0.65	1,90
Boloñesa	140g	50	30,5	0.61	1.90
Espinacas	140g	50	27.5	0.55	1.90

COLOCACIÓN:

Estos productos tienen que ir siempre colocados en unas bandejas de madera (disponibles ya en G-Stock 15€/unidad). Debéis colocar 6 unidades de cada sabor repartidas en las bandejas con la forma de media luna hacia la izquierda. (se adjunta foto para que podáis verlo mejor).

Además, debéis escribir con bolígrafo de pizarra cada sabor en el borde de la bandeja. Las 2 bandejas se colocarán en la esquina derecha de la vitrina, pegada al cristal, quedando la empanada por detrás (vista cliente).

Ubicación en bandejas:

- Bandeja 1: 6 Salmón y queso – 6 espinacas
- Bandeja 2: 6 Pollo – 6 boloñesa



NOMBRE SABOR

ELABORACIÓN:

- Descongelar durante 30 minutos
- Hornear a 190°C – 200°C durante 40 minutos