



ALFAJORES PREMIUM GOURMET

PRODUCTO CULTURAL ARGENTINO | CALIDAD DE EXPORTACIÓN
Elaborado y distribuido por **Arte Dulce S.A.**

Tel: 0054 11 4202-5956 Cel: 0054 11 5932-6937

www.cielospampeanos.com.ar info@cielospampeanos.com.ar Alfajores Cielos Pampeanos

	PRECIO UNITARIO POR ESTUCHE		PARA EXPORTACIÓN	PRECIO FOB		
	Presentación	Chocolate	Maicena	Presentación	Chocolate	Maicena
	Caja x 3 unidades de alfajores de chocolate o maicena			Caja x 40 estuches		
	Caja x 6 unidades de alfajores de chocolate o maicena			Caja x 24 estuches		
	Caja x 12 unidades de alfajores de chocolate			Caja x 12 estuches		
	Caja x 18 unidades de alfajores de chocolate o maicena			Caja x 8 blister		
	A Granel x 200 unidades de alfajores por 50 gr cada uno			1 caja x 200 unidades		
<p>Caja Master</p>	A Granel x 400 unidades de alfajores por 25 gr cada uno			1 caja x 400 unidades		






ALFAJORES PREMIUM GOURMET

PRODUCTO CULTURAL ARGENTINO | CALIDAD DE EXPORTACIÓN
Elaborado y distribuido por Arte Dulce S.A.

Tel: 0054 11 4202-5956 Cel: 0054 11 5932-6937

www.cielospampeanos.com.ar info@cielospampeanos.com.ar  Alfajores Cielos Pampeanos

Medidas externas de las cajas: 0,50 x 0,30 x 0,18

Peso Bruto de las cajas: 8 kg.

Forma de Embarque: Sobre pallets de madera de 1,20 x 1,20 mts lineales, estibando a lo alto 8 cajas por pallet y por cada hilera 8 cajas, lo cual totaliza por pallets 64 cajas con 512 kg. brutos, protegiéndose los productos con film adhesivo plástico.

Compra mínima: 2 pallets, lo cual totaliza 128 cajas.

Se recomienda **envío aéreo**.

(Para la primera compra se puede enviar 1 pallet por 64 cajas).

En cada estuche se colocará una etiqueta autoadhesiva, con los datos del importador y distribuidor, que cubre todos los aspectos legales y sanitarios para que sean posibles de importar en todo el Mercosur, América y Europa.

Forma de Pago: 50% anticipado, junto con el orden de compra y saldo al momento del embarque.

Plazo de Entrega: 20 días contados a partir de la recepción de Orden de Compra. Tener en cuenta que el plazo de vencimiento de los alfajores es de 90 días a partir de la fecha de elaboración.

MANTENER REFRIGERADO ENTRE 10° y 24°C
MANTER REFRIGERADO (10° - 24°C)

CUIDADOS A SEGUIR

- ◆ Verificar y controlar que el vehículo que transporta el producto sea refrigerado.
- ◆ Al recibir el producto, el depósito donde se lo almacene debe estar a una temperatura menos a 15°C.
- ◆ No apilar más de cuatro cajas de exportación en el depósito.
- ◆ En la góndola, evitar exponer el producto al rayo del sol directo.
- ◆ Evitar exponer el producto en entradas donde existan corrientes de aire caliente.

**TODO ESTO PONGRÁ LA CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO,
LLEGANDO A LA FECHA DE VENCIMIENTO CONSERVANDO
TODAS SUS PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS.**

Promocionar los alfajores colocándolos en punta de góndola de las líneas de caja, de manera que las personas tomen uno y lo degusten.

Realizar degustaciones con promotoras que ofrezcan la innovación de tener Alfajores de dulce de leche Argentinos.

Contamos con personal calificado, Técnicas en Control de Alimentos e Ingenieras que verifican, analizan y certifican cada uno de los lotes, asegurando una gestión de calidad con relevancia en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) (Código Alimentario Argentino, CAA).

