

PROPOSICION DE VALOR

Lema: Cada bocado una experiencia única

La empresa se va a ubicar en una de las zonas más céntricas de Valladolid por donde suele pasear bastante gente, por ello habrá clientela suficiente para que "SABOR Y MASA" alcance una buena de mercado para sus productos, básicamente, cruasanes que se diferencian de la competencia porque son artesanales ya que están hechos con los mejores ingredientes y una receta tradicional que los hace crujientes por fuera y suaves por dentro. Con ellos, se intenta que los clientes tengan una experiencia de sabor única, inspirada en la pastelería francesa, pero con un toque moderno que los hace perfectos para el desayuno, la merienda o cuando la persona quiera darse un antojo en cualquier momento del día. Utilizar ingredientes de la más alta calidad y preparar estos productos diariamente garantiza una experiencia culinaria que se podrá saborear en cada bocado.

Además, debido a la preocupación de población por la dieta y los problemas de salud detectados a edades más temprana se van a elaborar cruasanes sin gluten, sin lactosa y sin azúcar, para que, incluso, quienes tienen intolerancias puedan saborear algo delicioso.

Se desea que tanto en dulce como en salado, el cliente, participe de una creación única que podría compararse con una obra de arte, atractiva tanto para la vista como para el paladar, lo cual resulta perfecto para aquellos que buscan comer algo especial y a la vez personalizado en un local que invite a tomarse un descanso, relajarse y disfrutar de ese momento especial del día.