



GOURMET

X Croquetas Ricas

En cuanto las pruebas te van a parecer
las mejores croquetas del mundo





Quiénes Somos

CroquetasRicas.com nace para ser un referente en croquetas artesanales gourmet, elaboradas de la forma tradicional para que no tengas que molestarte en realizarlas en casa.

Somos especialistas en croquetas, probamos cada una de nuestras masas, realizamos la bechamel con cariño y delicadeza para garantizar la cremosidad de todos nuestros productos.

Estamos tan seguros de nuestro producto, que si no te encanta,

¡nos comprometemos a devolvarte el dinero!





Nuestras Croquetas

Nuestras croquetas son muy cremosas por dentro y con un **crujiente rebozado por fuera, lo que le da un delicioso resultado.**



Nuestra masa bechamel está elaborada con productos naturales de primera calidad. Harinas, leche y mantequilla forman la base del producto y en la elaboración artesana del mismo, está nuestro secreto.

Los ingredientes que utilizamos son de primer nivel, lo que garantizamos trabajando sólo con proveedores reconocidos en su sector.



Nuestros Sabores

Las mejores croquetas del mundo relación calidad precio. Hechas de puro **jamón ibérico** de cerdo de cebo cortado en trocitos pequeños. Esto les da el mejor sabor del mercado y que sean únicas en su género.



Elaboradas con **boletus frescos** y naturales obtenidos en las zonas más propensas al crecimiento de este hongo. Se trata de una croqueta realmente gourmet cuya cremosidad y buen sabor está realmente contrastado en el mercado.

Nuestros Sabores

Fabricadas con **pescado fresco del norte desmigado** para dar el mejor sabor a nuestras croquetas. Nuestra bechamel es casera realizada con ingredientes de primera calidad, se amasan todos los ingredientes lentamente para crear una masa cremosa que se deshace en la boca.



Bacalao



Queso
Azul



Especialmente recomendadas para los amantes del queso. Cocinadas con **queso azul francés elaborado en la zona de Lyon,** cuna de la alta gastronomía francesa, contiene una gran cantidad de este producto, dejando un delicioso e intenso sabor.

Nuestros Sabores

Utilizamos zanahorias, puerros y dátiles de la mejor calidad. Es una mezcla muy saludable. **Los dátiles contienen propiedades energéticas** por su contenido en azúcares y vitaminas. Una de sus vitaminas, la B5, ayuda a transformar las grasas en energía.



Puerros
Confitados,
Dátiles y
Zanahorias



PODEMOS
PERSONALIZAR
SABORES
BAJO PEDIDO
MÍNIMO





Reputación

Vas a hacer famoso tu restaurante por tus croquetas, como ya lo son cientos de restaurantes en toda España. Conseguirás un producto de la mas alta calidad en tu carta, a un precio muy competitivo.

Rentabilidad



Nuestros clientes compran cada ración de croquetas a 2,10€ y la venden entre 8€ y 12€, siendo muy aceptado ese precio. Además los clientes se van muy satisfechos.

¡Multiplica x3 tu margen de ventas! ¡Mucho más que con la bebida!





Nuestras Ventajas

- Producto 100% artesano.
- Materias primas naturales, sin conservantes añadidos.
- Nuestras croquetas se distribuyen congeladas.
- Se conservan hasta 1 año en el congelador.
- Podemos personalizar los sabores bajo petición.
- Distintos tamaños de croquetas a elegir para adaptarnos a tus necesidades.
- Si un cliente no está realmente contento con nuestro producto, le devolvemos el dinero



Tamaños

15 gr

tipo cocktail

25 gr

tipo ración

40 gr

tipo croquetón



“Aquí, al contrario, las hacen bien, las croquetitas se deshacen en la boca, de tan blandas y suaves”

Emilia Pardo Bazán

Logística

- PEDIDO MÍNIMO:

- En Madrid: 15 kgs.
- Fuera de Madrid: 20 kgs.

FORMATOS:

- Bolsas de 2 ó 5 kgs.
- Cajas de 10 kgs.

