

paladium

Las Mallorquinas triunfan en las tiendas para gourmets

Hace ocho años que Carlos Arrieta, desde los obradores de La Mallorquina, en la ovetense calle de Milicias Nacionales, decidió impulsar un crocanti deliciosamente cubierto de una generosa capa de chocolate, en sus modalidades de leche y negro. Seleccionó primero el segmento de mercado al que quería dirigirse, el medio-alto, y apostó por la calidad.

El producto es fino, delicado e

intenso en sabor al mismo tiempo, con tres argumentos principales. El primero de ellos es el trabajo sobre stock cero, es decir, directamente sobre pedido, lo que asegura la frescura del producto. El segundo, el sistema de envase elegido, una bolsa con sistema de cambio de atmósfera que garantiza una óptima conservación. Y, en tercer lugar, sus coberturas de chocolate, Valhrona para el negro y Callebaut para la variedad 'leche',

consideradas como las dos mejores del mercado. Gracias a ello, sin embargo, La Mallorquina, un establecimiento fundado en el año 1929, que el año próximo cumplirá felices 75 años, tiene hijos ilustres como estas Mallorquinas que son ofrecidas como producto seleccionado en las tiendas gourmet de todo el país.

La Mallorquina
Telf: 985 21 23 01



PABLO LORENZANA