



Tu Partner Estratégico en Empanadas y Repostería Artesanal

Formato HORECA: Producto listo para hornear, máxima eficiencia operativa



Índice de la Propuesta

01 La Propuesta Two Bites

02 Nuestra Filosofía

03 Operativa y Logística

04 Catálogo: Línea Copetín

05 Catálogo: Línea Clásica

06 Catálogo: Línea Premium

07 Catálogo: Sweet Corner

08 Rentabilidad y Margen

09 Próximos Pasos



Nuestra Misión

“

En Two Bites seleccionamos los mejores productos de obrador artesano para ofrecer a nuestros partners una solución gourmet con operativa simplificada.

Nuestras masas y rellenos están diseñados específicamente para el sector HORECA, permitiendo ofrecer un bocado de alta calidad sin complicaciones operativas. Buscamos ser vuestro aliado estratégico: calidad artesanal, cero mermas y máxima rentabilidad.

Valor Diferencial

Artesanía en Cada Bocado

Diferénciate de la competencia con masas de obrador 100% artesanales y rellenos tradicionales. Un producto con alma para clientes que valoran la calidad

Alta Rentabilidad

Maximiza tu beneficio con un producto de coste fijo y alto valor percibido. Ideal para aumentar el ticket medio en barra, mesa o terraza.

Operativa "Cero Mermas"

Sistema ultracongelado directo al horno. Sin descongelación previa, sin personal cualificado y sin desperdicio. Si no se vende, no se tira.

Versatilidad para Servicio

Una solución flexible que se adapta a todos tus momentos de venta: servicio diario, take-away, catering o eventos corporativos.



Modelo Operativo

Logística y Operativa Simplificada

- **Suministro regular:** Producto ultracongelado siempre disponible (Copetín, Clásica, Premium).
- **Cadena de Frío:** Garantía total de temperatura negativa hasta vuestro congelador.
- **Stock Inteligente:** Cajas apilables y etiquetadas para ocupar el mínimo espacio.
- **Calidad Artesanal:** Producto de obrador, estandarizado para que siempre sea igual.

Cocina y Servicio

- **Directo al Horno/Freidora:** Del congelador a 220°C. Sin pasos intermedios.
- **Tiempo Récord:** Listo en 10-12 minutos. Agilidad máxima en hora punta.
- **Sin Descongelar:** Evitamos riesgos bacteriológicos y ahorramos tiempo.
- **Mermas Cero:** Al no descongelar antes, si no se vende, no se tira. Rentabilidad 100%.

Línea Copetín (35g)

Concepto: Empanadas tipo "cocktail" ideales para picoteo en barra y consumo dinámico.

Sabores: Carne Cuchillo, Carne Picante, Jamón y Queso, Caprese.

Formato: un sabor por caja de 40u congeladas.

- 1-2 Cajas: 0,85 €/u → 34,00 €/caja.
- 3-5 Cajas: 0,77 €/u → 30,80 €/caja.
- +6 Cajas: 0,72 €/u → 28,80 €/caja.

Precios sin IVA



Línea Clásica (100g)

Concepto: Formato de 100g para mesa o lounge.

Sabores (16): Carne suave, Carne picante, Carne a cuchillo, Pollo suave, Pollo picante, Jamón y roquefort, Jamón y queso, Cebolla y queso, Bacon y queso, Chorizo picante, Humita, Espinaca y queso, Caprese, Atún, 4 quesos, Verduras

Formato: un sabor por caja de 30u congeladas.

- 2-4 Cajas: 1,45 €/u → 45,00 €/caja.
- 5-9 Cajas: 1,35 €/u → 40,50 €/caja.
- +10 Cajas: 1,25 €/u → 37,50 €/caja.

Precios sin IVA



Línea Premium (120g)

Concepto: Recetas gastronómicas con ingredientes selectos y un gramaje mayor, diseñadas para destacar en carta y justificar un ticket medio más alto.

Sabores:

- **Vacío y Provolone:** Carne a baja temperatura con corazón de provolone y chimichirri fundido.
- **Smashburger:** Carne, cheddar, bacon y salsa barbacoa. La burger de moda hecha empanada.
- **Cebolla y Cabra:** El contraste dulce-salado definitivo.
- **Provolone y Oliva:** Queso fundido intenso con un toque mediterráneo.

Formato: un sabor por caja de 30u congeladas.

- 1-2 Cajas: 1,95 €/u → 58,50 €/caja.
- 3-5 Cajas (10% Dto): 1,75 €/u → 52,50 €/caja.
- +6 Cajas (15% Dto): 1,65 €/u → 49,50 €/caja.

Precios sin IVA



Sweet Corner

Concepto: Una receta tradicional que destaca por su textura suave y un relleno generoso de dulce de leche de primera calidad. Producto seco. Larga vida útil a temperatura ambiente.

Sabores:

- **Mini Maicena:** El bocado perfecto. Ideal para maridar con café de especialidad o como "petit four" de cortesía.
- **Mini Pistacho:** Nuestra versión gourmet. Un equilibrio elegante entre la tradición del dulce de leche y el sabor intenso del pistacho.
- **Clásico:** El formato tradicional. Contundente y artesanal, perfecto para la carta de postres.

Tarifas para Hostelería:

Producto	Precio Unidad
Alfajor Mini Maicena	0,80 €
Alfajor Mini Pistacho	0,95 €
Alfajor Clásico	1,60 €

Precios sin IVA



Rentabilidad y Margén

Producto	Tier	Coste/u	PVP sugerido	Margen bruto
Copetín 35g	1-2 cajas	0,85 €	2,00 €	57%
	3-5 cajas	0,77 €	2,00 €	62%
	+6 cajas	0,72 €	2,00 €	64%
Clásica 100g	2-4 cajas	1,45 €	3,50 €	59%
	5-9 cajas	1,35 €	3,50 €	61%
	+10 cajas	1,25 €	3,50 €	64%
Premium 120g	1-2 cajas	1,95 €	4,50 €	57%
	3-5 cajas	1,75 €	4,50 €	61%
	+6 cajas	1,65 €	4,50 €	64%
Alfajor Mini Maicena	precio fijo	0,80 €	1,80 €	56%
Alfajor Mini Pistacho		0,95 €	2,20 €	57%
Alfajor Clásico		1,60 €	3,50 €	54%

Sin mermas
Ultracongelado: lo que
no vendes hoy,
lo vendes mañana.
Coste real = cero
desperdicio.

Escala a tu ritmo
Empieza con 2
cajas.
A medida que rotas,
tu margen aumenta
automáticamente.

Descuento por pedido,
no por contrato.
Sin compromisos de
volumen mensual.
Cada pedido cuenta
por sí solo.

*Precios sin IVA.
Pedido mínimo: 2 cajas.
Márgenes calculados sobre PVP orientativo.
El margen real depende del precio de venta final de cada establecimiento.*

Cierre y Próximos Pasos

Degustación: Agendamos una visita con muestras. Lo fundamental es que tú y tu equipo validéis la calidad del producto.

Selección del Menú: Definimos juntos qué sabores y formatos encajan mejor con el perfil de vuestro cliente.

Alta de Cliente: Trámite administrativo rápido y configuración de los días de entrega preferentes.

Primer Pedido de Implantación: Envío del stock inicial para llenar congeladores y estar listos para el servicio.

Seguimiento Post-Venta: Durante las primeras semanas, analizamos la rotación juntos para ajustar cantidades y sabores.



**Let's Work
Together ↗**

Contact Us

 +34 640 383 741

 marc@twobites.es

 twobites.es

 [@twobites.bcn](https://www.instagram.com/twobites.bcn)