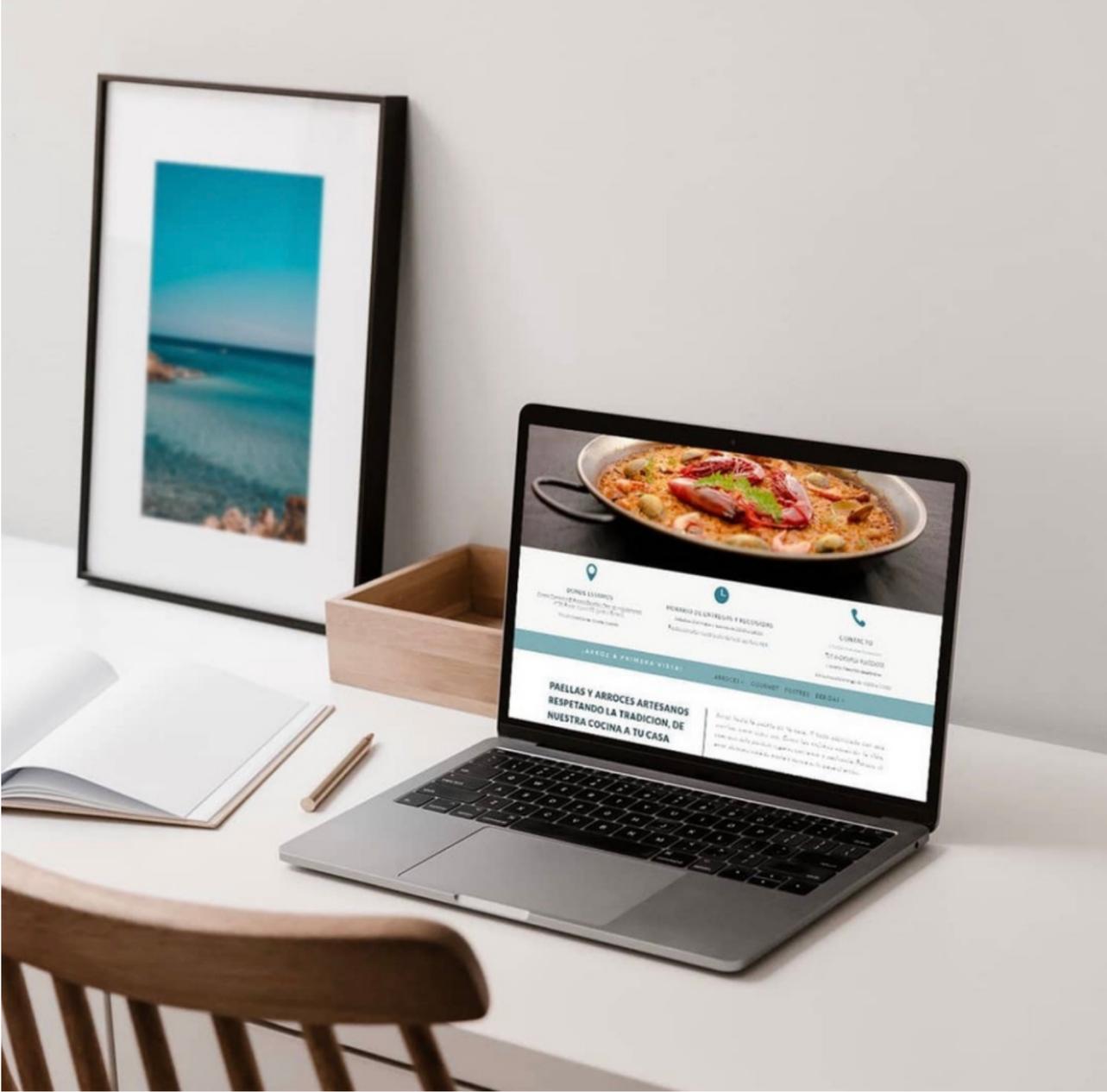




DOSSIER UMA COOK

¡ ARROZ A PRIMERA VISTA !





TRADICIÓN E INNOVACIÓN

Nuestro preparado para paellas combina sabiamente la tradición culinaria con la innovación en ingeniería de alimentos. Mantenemos recetas auténticas mientras empleamos procesos modernos para garantizar la calidad y la facilidad en su preparación, brindando una experiencia tradicional sin complicaciones en cada plato. Ofreciendo a nuestros clientes la oportunidad de disfrutar de una paella deliciosa y auténtica en cualquier momento.





- Presentamos nuestro producto único, elaborado en nuestro obrador con gran cuidado y dedicación. Es 100% natural, sin conservantes y sin gluten. Nuestro paquete incluye el caldo, sofrito y marcas de calidad, todo lo necesario para disfrutar de una deliciosa paella.
- Prepararlo es rápido y fácil, en tan solo 15 minutos tendrás tu arroz listo. Utilizando un arroz bomba híbrido en exclusiva, garantizamos un resultado perfecto: 100% al dente, sin pasarse de cocción.
- Nuestro producto excepcional te brinda la oportunidad de crear numerosas recetas deliciosas. Puedes cocinarlo tanto en fuego como en horno, adaptándolo a tu cocina.
- No se requiere experiencia ni personal cualificado para elaborarlo, ya que hemos diseñado un proceso sencillo de elaboración.
- Producto ultracongelado fácil de almacenar y no genera ninguna merma en tu escandallo.

PASION POR LO
QUE HACEMOS



- Enriquece tu carta con calidad y consistencia gracias a nuestro producto altamente rentable.
- También te facilitamos todo lo necesario para que puedes ofrecer nuestro producto en formato take away y delivery, ampliando tu canal de ventas y maximizando el rendimiento de tu cocina. (paella desechable, cajas etc..)
- También si quieres puede poner un punto de ventas de Un Mar de Arroces en tu cocina, te facilitamos toda nuestra experiencia en el sector, sesión de la marca, software y exclusividad de zona.

**¡DESCUBRE LA DIFERENCIA QUE
PODEMOS HACER EN TU NEGOCIO,
CONTÁCTANOS!**



● ●
UMACOOK

Preparados 100% naturales, sin aditivos y sin gluten. Sin horas de producción, sin errores ni mermas. No necesitas personal cualificado. Solo tendrás que poner el arroz, el preparado, agua y listo!

Producto natural ultracongelado, caducidad 6 meses y de fácil almacenamiento.

Carta de preparados

Caldo, sofrito y topping, todo para dejar tu arroz terminado // // // // // // // //

Esenciales

1 Marinero

3 Paella Valenciana

5 Arroz de Pollo

2 Arroz Negro

4 Verduras Vegano

6 Arroz Ibérico

Premium

7 Rabo de Toro

9 Pato y Judiones

8 Coquelet con Boletus

10 Conejo y Caracoles

y arroces de temporada....



Ejemplo de posibles recetas

Preparado Marinero

1 Arros a Banda

2 Señoret

3 Paella de Marisco

4 Fideuá

5 Arroz con Bogavante

6 Arroz con Zamburiñas

7 Paella de Gambas

8 Arroz con Nécoras

etc...

////////// Puedes dar acabados secos, melosos y caldosos



NEGOCIO

¿Que ofrecemos?

CUN MARR
DE ARROCES

Franquicia (Low cost)

Restaurante / Delivery & Take away

- Canon de entrada: 3000€
- Branding & identity.
- Local : A partir de 60 metros.
- Población: 40000 habitantes.
- Web, TPV, Social, Marketing.
- Formacion y soporte.
- Inversión aprox: Depende adecuación del local.

Marca Virtual

Delivery & Take away

- Canon de entrada: 2500€
- Branding & identity
- Local : A partir de 40 metros
- Poblacion: 20000 habitantes
- Web, TPV, Social, Marketing
- Formacion y soporte
- Inversion local aprox: 0€

Proveedor

Suministro del producto

- Canon de entrada: 0€
- Local : N/A
- Poblacion: N/A
- Inversion aprox: 0€
- recetas online y soporte

TELEFONO
+34 626558459
comercial@umacook.es
www.umacook.es

<https://www.youtube.com/@UnMardeArroces>