



SOLUÇÕES EM CHURROS E DONUTS PARA FOOD SERVICE

Quer aumentar seu faturamento com sobremesas sem complicar sua operação?

Se você gerencia um negócio gastronômico, sabe o desafio: falta de tempo, equipe sobrecarregada e dificuldade em manter padrão nas sobremesas.

A Fábrica Churros Regina desenvolveu soluções pensadas para diferentes tipos de operação – com produtos práticos, padronizados e prontos para gerar lucro.

Soluções pensadas para o seu tipo de negócio

Hamburguerias

Transforme seu combo em uma experiência completa com sobremesas de alto valor agregado.

Sugestões ideais:

- Churros espanhóis 10 e 16cm (para combos)
- Mini churros recheados (doce de leite ou chocolate)
 - Churros sanduíche (diferencial no cardápio)
- Churros coração (para datas comemorativas)
 - Cestinha de churro (com sorvete)

Cafeterias

Aumente o ticket médio com produtos que combinam perfeitamente com bebidas quentes.

Sugestões ideais:

- Mini churros (perfeitos para consumo rápido)
- Churros tradicionais 6 e 10 cm (mais delicado)
 - Churros espanhóis 10 e 16 cm
- Donuts e mini donuts para vitrines atrativas

Sorveterias

Crie sobremesas irresistíveis combinando churros com sorvete.

Sugestões ideais:

- Mini churros (para porções e toppings)

- Churros tradicional 16cm
- Churros espanhol 10 e 16 cm
- Churro cone (ideal para montar sobremesas com sorvete)
- Churros cestinha (ideal para montar sobremesas com sorvete)
 - Churros sanduíche (diferencial no cardápio)

Restaurantes

Inclua sobremesas no cardápio sem aumentar a complexidade da cozinha.

Sugestões ideais:

- Churros espanhóis 10 ou 16 cm (sobremesa clássica)
 - Churros tradicionais 6 ou 10 cm
 - Mini churros (doce de leite ou chocolate)
 - Churros sanduíche (diferencial no cardápio)

Lanchonetes

Venda mais com sobremesas rápidas e de preparo simples.

Sugestões ideais:

- Churros tradicional 10 e 16 cm
 - Mini churros (alto giro)
 - Donuts shell, ring ou mini
- Churros cestinha (ideal para montar sobremesas com sorvete)

Quiosques e Food Trucks

Operação enxuta, rápida e altamente lucrativa.

Sugestões ideais:

- Churros tradicional 16 cm (fácil produção e alto giro)
- Churros espanhol 10 e 16 cm (visual diferenciado)
- Mini churros para porções rápidas (doce de leite e chocolate)
- Churro cone (ideal para montar sobremesas com sorvete)

Bares e Pubs

- Aproveite o momento pós-consumo com sobremesas compartilháveis.
 - Sugestões ideais:
 - Mini churros (doce de leite ou chocolate)
 - Churros tradicionais 10 ou 16 cm
 - Churros espanhóis 10 ou 16 cm
 - Churros sanduíche (diferencial no cardápio)

Buffets e Eventos

Escala, padronização e variedade para grandes volumes.

Sugestões ideais:

- Mini churros (facilidade no serviço)

- Churros tradicionais 6, 10 ou 16 cm (eventos e festas)
 - Churros espanhóis 10 ou 16 cm
- Churro cone (ideal para montar sobremesas com sorvete ou fondue)
 - Churros cestinha (ideal para montar sobremesas com sorvete)
 - Donuts e mini donuts decorados

Delivery

Produtos ideais para delivery: padronizados e fáceis de preparar.

Sugestões ideais:

- Mini churros (fácil embalagem e transporte)
- Churros tradicionais 16cm (excelente aceitação)
 - Churros espanhóis 10 ou 16 cm
 - Donuts e mini donuts decorados

Por que funciona para todos esses segmentos?

Preparo rápido e sem complicação

Padronização total (mesma qualidade sempre)

Baixo desperdício e fácil armazenamento

Produtos versáteis para diferentes formatos de venda

Aumento real do ticket médio

Leve essa solução para o seu negócio

Descubra como adaptar nossos produtos para o seu segmento e começar a vender mais sem aumentar sua operação.

Fale conosco e te ajudaremos a entender qual o melhor produto para o seu negócio.

Telefone / WhatsApp: 11 9 8934-3196 E-mail: contato@fabricachurrosregina.com.br

Endereço: Rua Santo Expedito, 116 Vila Alto de Santo André Santo André - SP | 09240-425