

Artículos de Repostería

Amplia variedad en todo lo necesario para:

CHOCOLATERIA
PASTELERIA
RESTAURANTES
AMASANDERIAS
PANADERIAS
HOTELES
CASINOS

Cursos de Capacitación en Repostería



Ubicación:

Garland 80 Metro Est. Central
Fono: 689 2069

Sazié 2759
Metro Unión Latinoamericana
Fono: 689 1505
Fono/Fax: 689 0009



Toesca 2923 - Metro Estación Central
Fono: 689 0419 envamix@yahoo.com
www.tatosreposteria.cl - www.envamix.cl

VENTAS POR MAYOR Y DETALLE

Lo Saldes, Panadería y Cafetería

Nueva imagen para el sabor artesanal de siempre

Con ilustraciones en sus muros y bolsas reciclables diseñadas por Alberto Montt, Lo Saldes estrena nueva imagen y un concepto donde incorpora a su ya reconocida calidad en panadería y pastelería artesanal, una cafetería y un novedoso buffet a la hora de almuerzo

Hace 35 años, en Las Tranqueras con Kennedy, Lo Saldes abrió su primer local donde se encuentra actualmente la casa matriz, que se suma a los seis que tiene en Santiago. Detrás de este proyecto está el inmigrante español Lino Méndez, quien en 1968 se instaló con un pequeño negocio de barrio, enfocado principalmente a la venta de pan y algunos productos dulces más tradicionales. De esta forma, y tras el éxito de su primer local, el visionario empresario comenzó a incorporar productos dulces, ampliando su oferta y la cantidad de locales, todos ubicados en el sector alto de la capital.

Prontamente, Lo Saldes fue sinónimo de calidad en panadería e ideal para tomarse un café y degustar un pastel a la hora del desayuno o té. En los últimos años, con la incorporación de su hijo Carlos Méndez a la empresa, actual gerente general, y de su nieto Sebastián Méndez en la gerencia comercial, junto a la apertura de los locales ubicados en Luis Pasteur, Colón, Málaga, Vitacura, Apoquindo, y recientemente en Los Dominicos, Lo Saldes ha entrado en una nueva etapa en el concepto de negocio.

Una de las características que la familia Méndez ha preservado hasta el día de hoy, es la elaboración tradicional mediante un proceso de producción natural que respeta rigurosamente la receta original. De esta forma, cada local produce su propio pan, garantizando un producto que llega fresco a los clientes, con la calidad y sabor de siempre.

El recientemente inaugurado local de mall Los Dominicos, Camino El Alba, Las Condes, incorpora la nueva imagen de diseño y un servicio más integral, ofreciendo además de su ya reconocida amplia variedad de panes, pastelería, coctelería y cafetería, una nueva oferta con helados artesanales y almuerzo buffet, que consta de tres opciones de platos, bebida o jugo más café, por \$3.990.



En la nueva imagen se ha privilegiado la luminosidad y los espacios amplios, esto junto a las ilustraciones del diseñador Alberto Montt que recrean alegremente los muros del local y las nuevas bolsas de tela para el pan. Estas últimas han sido recientemente incorporadas para recuperar la antigua tradición en hogares y barrios; también para proteger y mejorar el medio ambiente.

Otro aspecto importante en que se basa el éxito de Lo Saldes, es la aplicación de "buenas prácticas" como un valor agregado a la empresa, con constantes capacitaciones a sus trabajadores que van en pro de su desarrollo.



Pastelería & Chocolatería CHEF & HOTEL diciembre 2010

Lo Saldes Los Dominicos
Camino El Alba 11696, Local 201, Las Condes
Teléfono: (56-2) 495 0080 www.losaldes.cl



La oferta de Lo Saldes abarca panes como las ciabattas (pan italiano con 0% de grasa), marraquetas, hallullas, pan frica, pan lengua, baguette, flauta, etc., además de panes especiales los fines de semana. En suma, 30 tipos de pan que se fabrican respetando los procesos de fermentación y elaboración.

Para la hora del desayuno y la del té, se ofrecen cuatro alternativas: Desayuno Campestre (té, café o cortado), jugo natural, panera surtida con mantequilla o mermelada, y una porción de palta o huevos revueltos (\$3.490); Express Dulce (\$1.390); Americano (\$4.490); y Express Salado (\$2.290). Además de Omelettes (\$2.590), Omelletes jamón queso (\$2990); Huevos Revueltos (\$1.490); y porciones de mantequilla, palta y mermeladas.

La carta también ofrece Empanadas Tradicionales, Empanadas Argentinas

(espárrago, mozzarella, jamón, queso cebolla, jamón queso, queso champiñón, espinaca queso y napolitana, a \$890 cada una), Quiches, Tratas Argentinas, Fogazza, Tapaditos Surtidos y Mini Pizzas Surtidas. Además de sándwichs con panes artesanales y ensaladas.

En época de Navidad, Lo Saldes elabora su reconocido y exquisito pan de pascua artesanal, que además de sus ingredientes tradicionales lleva un característico baño de chocolate negro y blanco, y su stollen con una línea de mazapán interior, envasado en una elegante caja de regalo.

Otro aspecto a destacar, es la preocupación de la familia Méndez por observar permanentemente qué está pasando en esta área a nivel mundial, lo que marca el sello innovador de Lo Saldes, sin perder la natural calidad de sus productos. ■



Funcionamiento y Versatilidad
Fundador I es una línea de vitrinas para Pastelería, con refrigeración estática o neutra.
Propuesta en 4 medidas estándar de 95 a 269cm.
Cajones para bandejas de 600x400 (2 por cajón)

info@memo.cl

Portugal

JORDAO COOLING SYSTEMS®



Memo Ltda.
Equipamiento Gastronómico
Proyectos y Asesorías en:
Supermercados, Restaurantes,
Hotelería Casinos y otros



Santa Elena 1670 - Santiago
Fax: 5654588
www.memo.cl - info@memo.cl

Fonos: 5654571 - 5654000