



Churrería SaboreA



Una puerta de entrada a un dulce univers©

La churrería Saborea es mucho más que eso.

Es un cálido rincón en el que darse un capricho y disfrutar en familia de un dulce típico y delicioso. Con unos acabados finos y realizados a mano, tiene una estética más cercana a un dulce hogar que a una churrería. **De aires modernistas**, su vidriera nos hace pensar en esos cuentos de Navidad que nos fascinan y en los que los caramelos y el chocolate tienen un papel protagonista.

Su colocación es rápida y su mantenimiento es sencillo. No perturba el entorno porque no hace ruido y apenas genera residuos, por lo que es un elemento perfecto para alegrar cualquier espacio abierto.

Variedad y calidad

Esta churrería cuenta con una amplia oferta de productos, perfectos para combatir las bajas temperaturas del invierno zaragozano. **Churros, porras, buñuelos, churros rellenos, churros cubiertos de chocolate y chocolate a la taza** componen la oferta de este espacio.

Todos los productos se elaboran en el momento, en la propia churrería y con materiales de **primera calidad**. Además, siempre está a la vista un listado de los ingredientes que se emplean para que las personas intolerantes o alérgicas a algún componente estén al tanto.





Un personal Profesional e implicad@

Dos personas componen el personal fijo de esta churrería: una se dedica a producir los dulces y la otra a atender al público. En épocas de mucho volumen de afluencia, se aumenta el personal que trabaja en este espacio.

Los trabajadores son personas con amplia experiencia y trayectoria en el sector. Además, emplean un vestuario unificado y acorde a la estética de la churrería.



Elementos técnicos

Saborea es una churrería muy nueva, con todos sus elementos en perfecto estado y sus revisiones al día. Va instalada en un remolque y su arrastre es muy sencillo, por lo que su colocación en cualquier vía es rápida y discreta.

Cuando está empleándose, la churrería dispone de un sistema de cerrado hermético que no deja a la vista ningún elemento de manera antiestética o inadecuada.



Infraestructuras

Tiempo de montaje 30 minutos.
Puertas trasera y lateral de acceso.

Instalación eléctrica.
Sistema eléctrico ajustado a la legislación del Reglamento de baja tensión.

Consumo de energía:
- Freidora, extractor y amasadora.
- Chocolatera.
- Alumbrado de la instalación.

Cuadros eléctricos aislados en el interior.
Alumbrado de bajo consumo.



Equipamiento

Freidora industrial de gas modelo FP 50. (Certificado de examen **CE** de tipo **EC-TYPE EXAMINATION CERTIFICATE2** homologado por **AENOR**).

Espacio específico diseñado para la disposición de las bombonas de gas.

Productos.

Materias primas con número de Registro Sanitario indicado en cada envase.

Vitrina específica de hostelería refrigerada.

Uso de pinzas para la manipulación de productos.

Zona de venta y zona de elaboración separadas.

Ficha técnica



Zona de Trastienda

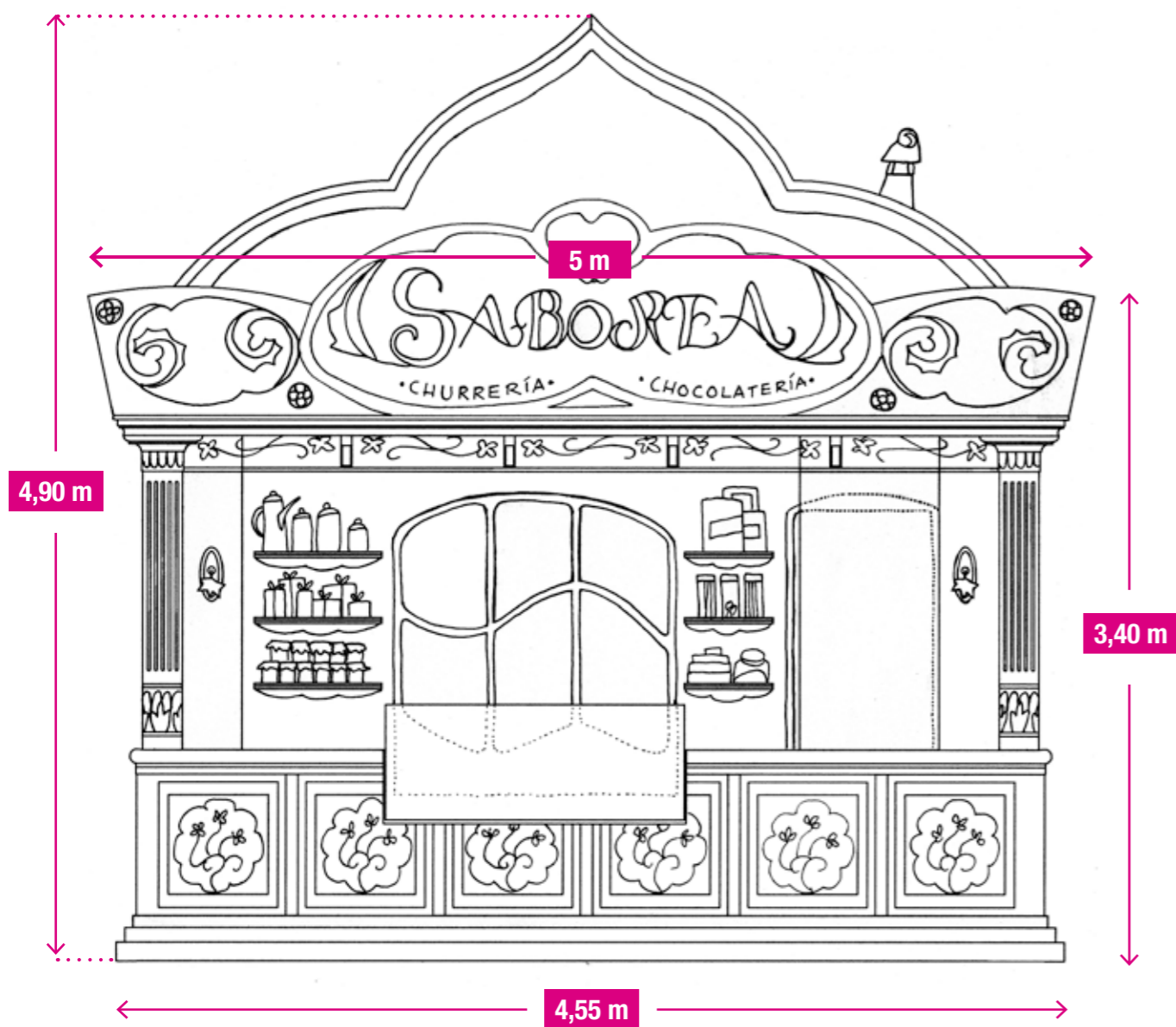
Medidas para facilitar su limpieza y desinfección:

- Mobiliario a 15cm del suelo.
- Paredes lisas.
- Pavimento impermeable, incombustible.
- Mostradores de acero inoxidable.
- Zona de elaboración diferenciada de la zona de limpieza.
- Agua corriente potable fría y caliente.
- Eliminación de aguas residuales a la red de alcantarillado público.
- Dosificador de jabón y papel seca manos.
- Ventilación e iluminación natural.
- Armario para almacenamiento.
- Cubo para residuos provisto de tapa y cierre accionado mediante pedal.
- Recipientes específicos para el aceite usado, depositado en puntos destinados para ello.

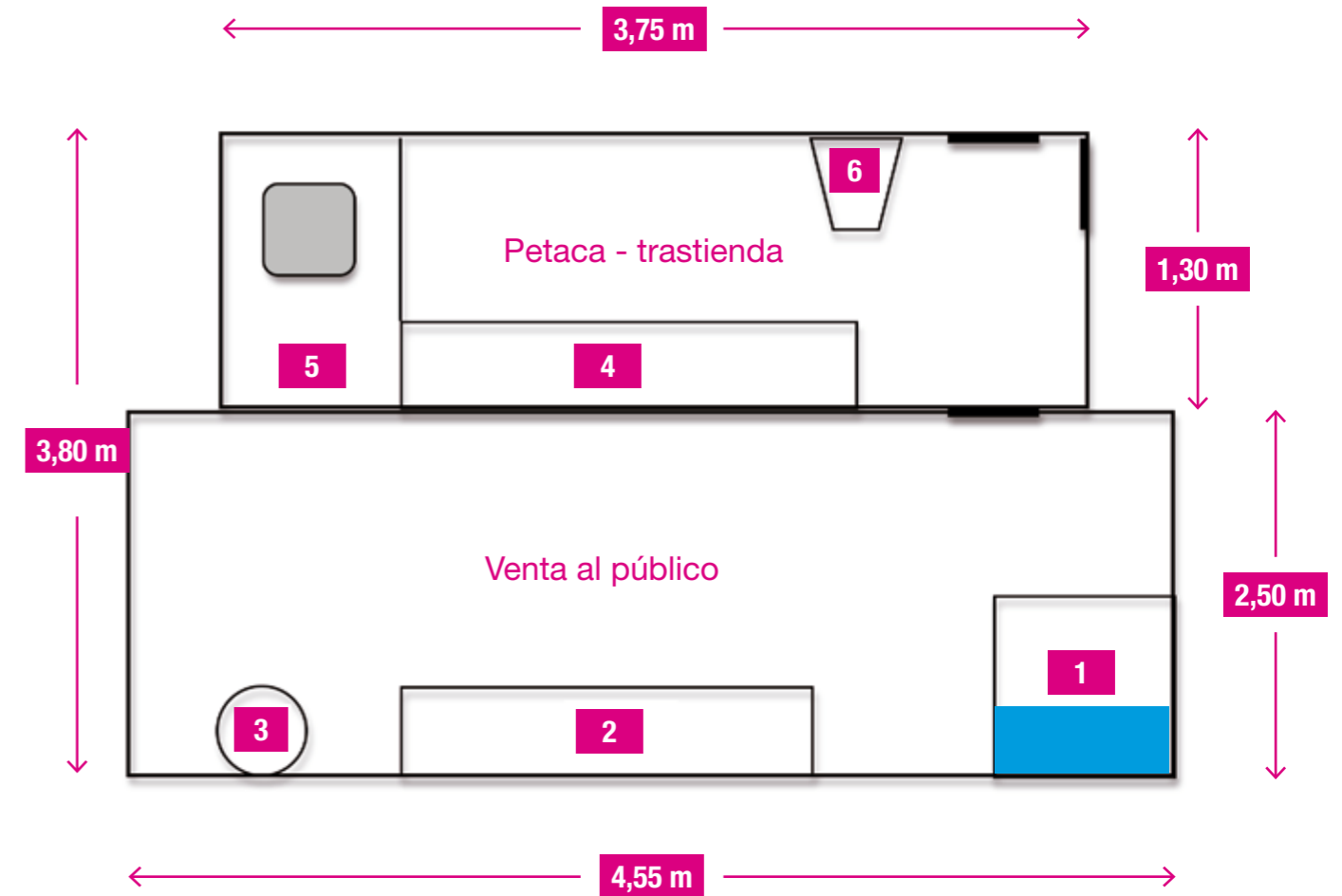
Certificaciones y Responsabilidad

Extractor insonorizado industrial provisto de filtros de carbono.
Cristal resistente a las altas temperaturas entre freidora y extractor.
Cumplimiento de requisitos en materia de seguridad y extinción de incendios.
Carnet de Manipulador de Alimentos.
Disposición al público de Hojas de Reclamaciones.
Seguro de Responsabilidad Civil.

Plano gráfico



- 1 - Freidora y Campana extractora
- 2 - Vitrina expositora
- 3 - Chocolatera
- 4 - Mostrador / Obrador
- 5 - Fregadera
- 6 - Máquina amasadora





SABOREA CHURRERÍA

CHURRERÍA SABOREA
Lista de Precios
Mazorca 3€
v. vaso de chocolate 1€
• Rollito de crema sencilla
o dulce de leche 1.50€
• Rollito Cubierta 2€

CROQUAGE CASERO:
• arroz 2€
• leche 1.50€
• leche 1.50€
• leche 1.50€
Tortitas Fantas!





Churrería SaboreA

Contacto:

T. (34) 976 02 77 29
mercados@zaragozayeventos.es
zaragozayeventos.es