



Chega ao mercado o Sandes, um novo conceito de mini sanduíches para eventos e reuniões

Começa a operar hoje, na capital paulista e na Grande São Paulo, o **Sandes – Crie seu lanche** (www.sandes-crieseulanche.com.br), um novo conceito para o público encomendar mini sanduíches para festas, reuniões, comemorações ou qualquer outro tipo de evento ou encontro social ou corporativo. **Sandes** é especializado em fornecer mini sanduíches frios, preparados artesanalmente com produtos frescos (os pães, por exemplo, são sempre assados em boas padarias no dia da entrega), de qualidade, com muita variedade de sabores e combinações, embalados individualmente e, principalmente, feitos sob medida para o gosto ou necessidade de cada cliente.

No **Sandes**, o cliente não é obrigado a aceitar um cardápio limitado ou mesmo insistir para que algum ingrediente seja incluso ou retirado do lanche. Ao contrário, no **Sandes**, é o próprio cliente quem define o tipo de pão do seu mini sanduíche e também todo o seu recheio. Basta escolher qualquer produto do cardápio e solicitar um orçamento completo sem compromisso por telefone (11-5562-2782), whatsapp (11-99305-3328), email (sandes.crieseulanche@gmail.com) ou mesmo pela página da empresa no Facebook (www.facebook.com/sandes.crieseulanche). O orçamento vai incluir somente os itens que forem selecionados pelo cliente.

No cardápio do **Sandes** existem, atualmente, oito tipos de mini pães, 16 opções de queijos, 18 variedades de frios, oito sabores de patês caseiros, nove tipos de saladas, temperos diversos e ainda 18 itens adicionais que podem contribuir para dar um toque ainda mais delicioso – e original – a cada encomenda de mini sanduíches. E tem mais: se o cliente quiser criar seu lanche com algum ingrediente que não conste no cardápio, a equipe do **Sandes** poderá orçar o produto solicitado e incluí-lo no pedido, caso haja disponibilidade deste item junto aos fornecedores da empresa.

A variedade de ingredientes disponíveis inclui, por exemplo, pães Integral, Germane e Australiano, queijos como Gouda, Brie, Gruyère, Estepe e opções com zero lactose, frios tradicionais e também variações mais sofisticadas como presunto Parma, Rosbife Caseiro e Pastrami e uma infinidade de itens adicionais para dar mais sabor e personalidade a cada mini sanduíche, como mel, geleias, damasco, catupiry, mostarda com mel, ketchup picante e azeitonas, entre muitos outros.

No site da empresa, em www.sandes-crieseulanche.com.br, o cliente encontra 13 “Dicas do Chef”, com criações de lanches desenvolvidas pela equipe do **Sandes**, exclusivamente com ingredientes que constam em seu cardápio. O objetivo é dar uma ideia aos clientes sobre algumas possibilidades de recheios, combinações e preços disponíveis, inspirando o público a também criar seus lanches com criatividade.



Há, por exemplo, o mini sanduíche com pão Germane, queijo Brie e geleia de amora, que custa R\$ 4,70 cada (para um pedido de 50 unidades). Outra combinação interessante é o lanche com pão de Chia, rosbife Caseiro e geleia de morango com pimenta, vendido por R\$ 5,44 cada (no pedido mínimo de 50 unidades). Existem também opções mais acessíveis, e não menos saborosas, como o lanche com pão Francês tradicional, mortadela, rúcula e azeite, vendido por R\$ 3,30 (mínimo de 50 unidades). O lanche com pão Australiano, patê de azeitonas e azeitonas fatiadas sai por R\$ 3,36 (também no pedido de 50 unidades).

Sandes está localizado na Zona Sul de São Paulo e entrega pedidos de no mínimo 30 unidades, feitos com 24 horas de antecedência, na capital paulista e também nas cidades que integram a Grande São Paulo. Os lanches são sempre entregues pontualmente dentro de uma caixa elegante, que pode ser levada diretamente para o ambiente do evento, integrando-se com charme à decoração da mesa. Dentro da caixa vai um cardápio plastificado, colorido, identificando todos os sabores dos minis sanduíches encomendados.

Além disso, **Sandes** ainda oferece uma variedade muito grande de bebidas (em diversos tamanhos), incluindo água, água de coco, vários sabores de refrigerantes (normal e zero caloria), vários sabores de sucos de frutas e chás (normal e diet), cervejas e vinhos tintos e brancos, especialmente os produzidos no Chile e na Argentina – tudo isso com preços bem interessantes. Para maior conveniência dos clientes, a empresa também oferece guardanapos, copos e pratos descartáveis.

MAIS INFORMAÇÕES

g6 Comunicação Corporativa

Eduardo Sanches

eduardo@g6comunicacao.com.br

Fones: (11) 5562-2782 e 9.9305-3328

www.g6comunicacao.com

www.facebook.com/g6comunicacaocorporativa

11/Julho/2018

