

Medialunas Argentinas

Medialunas Argentinas

Productos | Nuestra Historia | ¡Contactate con nosotros! | Ubicación

Bienvenidos a Medialunas Argentinas

Medialunas Argentinas

informacion@medialunas.com

09:52 AM

Medialunas Argentinas

Menú

Bienvenidos a Medialunas Argentinas

Medialunas Argentinas

informacion@medialunas.com

Medialunas Argentinas

Productos

Croissant de Dulce de Leche

Ingredientes: Una exquisita masa desarrollada especialmente por pasteleros profesionales. Relleno con el delicioso tradicional Dulce de Leche Argentino. Cubierto con mas Dulce de Leche y decorado con dos trozos de chocolate blanco.

Croissant de Almendras

Ingredientes: Una exquisita masa desarrollada especialmente por pasteleros profesionales. Relleno con un delicioso dulce casero de almendras, cubierto de caramelo con trozos de almendras peladas fileteadas.

Croissant de chocolate

Ingredientes: Una exquisita masa desarrollada especialmente por pasteleros profesionales. Relleno con chocolate semiamargo importado de las montañas mas elevadas de Italia. Decorado con semillas de sésamo para aquellas personas fitness.

Medialunas Argentinas

informacion@medialunas.com

09:52 AM

Medialunas Argentinas

Menú

Croissant de Dulce de Leche

Ingredientes: Una exquisita masa desarrollada especialmente por pasteleros profesionales. Relleno con el delicioso tradicional Dulce de Leche Argentino. Cubierto con mas Dulce de Leche y decorado con dos trozos de chocolate blanco.

Croissant de Almendras

Ingredientes: Una exquisita masa desarrollada especialmente por pasteleros profesionales. Relleno con un delicioso dulce casero de almendras, cubierto de caramelo con trozos de almendras peladas fileteadas.

Croissant de chocolate

Ingredientes: Una exquisita masa desarrollada especialmente por pasteleros profesionales. Relleno con chocolate semiamargo importado de las montañas mas elevadas de Italia. Decorado con semillas de sésamo para aquellas personas fitness.

Medialunas Argentinas

informacion@medialunas.com

Medialunas Argentinas

Nuestra Historia

Me llamo Mariano. Yo soy cocinero profesional y he trabajado en muchísimos restaurantes y cafés en el mundo. Tengo experiencia en el ámbito de la pastelería y siempre soñé con tener mi propio negocio.

Todo comenzó durante la pandemia. Tantos días de estar encerrados en nuestra casa en cuarentena, a mi esposa y a mí nos sirvió para poder imaginarnos un nuevo emprendimiento.

Tan fuerte fue ese deseo que finalmente en Mayo del año 2020 decidimos fundar oficialmente Medialunas Argentinas. Fue muy difícil el comienzo, tuvimos que alquilar una cocina en un restaurante donde yo trabajaba todas las madrugadas, y parte de las medialunas que cocinaba se las quedaba el restaurante para venderles a sus clientes. El resto era mi ganancia, las vendía a distintos cafés, y con eso pude ir ahorrando de a poquito para ir comprando mejores hornos y artefactos de cocina.

Luego de 2 años desde que comencé mi emprendimiento, actualmente pude armar mi cocina completa con todas las maquinas necesarias para poder preparar todas las medialunas.

¡Muchas gracias por leer nuestra historia!

Medialunas Argentinas

informacion@medialunas.com

09:52 AM

Medialunas Argentinas

Menú

Nuestra Historia

Me llamo Mariano. Yo soy cocinero profesional y he trabajado en muchísimos restaurantes y cafés en el mundo. Tengo experiencia en el ámbito de la pastelería y siempre soñé con tener mi propio negocio.

Todo comenzó durante la pandemia. Tantos días de estar encerrados en nuestra casa en cuarentena, a mi esposa y a mí nos sirvió para poder imaginarnos un nuevo emprendimiento.

Tan fuerte fue ese deseo que finalmente en Mayo del año 2020 decidimos fundar oficialmente Medialunas Argentinas. Fue muy difícil el comienzo, tuvimos que alquilar una cocina en un restaurante donde yo trabajaba todas las madrugadas, y parte de las medialunas que cocinaba se las quedaba el restaurante para venderles a sus clientes. El resto era mi ganancia, las vendía a distintos cafés, y con eso pude ir ahorrando de a poquito para ir comprando mejores hornos y artefactos de cocina.

Luego de 2 años desde que comencé mi emprendimiento, actualmente pude armar mi cocina completa con todas las maquinas necesarias para poder preparar todas las medialunas.

¡Muchas gracias por leer nuestra historia!

Medialunas Argentinas

informacion@medialunas.com

Medialunas Argentinas

¡Contactate con nosotros!

Correo electronico: informacion@medialunas.com

Teléfono y Fax: +54 (0223) 451-0000

Celular y WhatsApp: +549 (223) 500-0000

Medialunas Argentinas

informacion@medialunas.com

09:52 AM

Medialunas Argentinas

Menú

¡Contactate con nosotros!

Correo electronico: informacion@medialunas.com

Teléfono y Fax: +54 (0223) 451-0000

Celular y WhatsApp: +549 (223) 500-0000

Medialunas Argentinas

informacion@medialunas.com

Medialunas Argentinas

Ubicación

Dirección: Buenos Aires & Av Colón, Mar del Plata, Buenos Aires, Argentina

Medialunas Argentinas

informacion@medialunas.com

09:52 AM

Medialunas Argentinas

Menú

Ubicación

Dirección: Buenos Aires & Av Colón, Mar del Plata, Buenos Aires, Argentina

Medialunas Argentinas

informacion@medialunas.com