

Napolitanas de chocolate

Napolitanas de chocolate...

...su tarjeta de visita en chocolate?

Las "Napolitanas" son estas pequeñas chocolatinas, envueltas individualmente, que pueden acompañar el café, o comerse solas como pequeño capricho... Nosotros producimos estas delicatessen en chocolate belga de ingredientes 100% naturales (y 100% manteca de cacao).

Ahora podrá ofrecer estas delicias a sus clientes y visitantes, quienes con mucho gusto las aceptarán, para quedarse después con el buen recuerdo coligado con el logotipo, el nombre y los datos de su empresa.

Una nueva y agradable manera de promocionar su empresa...



La Napolitana personalizada: un nuevo reclamo para su empresa

Este nuevo producto está garantizado de primera calidad, hecho del reputado chocolate belga (importado en condiciones óptimas de temperatura y humedad controladas), y a un precio muy accesible.

Según el presupuesto disponible y las cantidades necesitadas, podemos ofrecer un producto a medida para cada empresa: Napolitanas rectangulares de 3 ó 5 gramos en flowpack, o Napolitanas de 5 gramos en doble envoltorio de papel tipo sobre o tipo banderola. Para las empresas que quieren mimar a sus clientes y visitantes, también tenemos las Napolitanas rectangulares de 9 gramos, en doble envoltorio de papel tipo sobre.

(1) Flowpack (Napolitana rectangular)

Se trata de Napolitanas rectangulares, (de unos 2 por 4 cm, o 2,5 por 7 cm con el envoltorio), de 5 gramos¹, envueltos en un envoltorio individual de polipropileno.

El cliente puede escoger entre tres variedades de chocolate: chocolate negro 72%, chocolate negro con menta y chocolate con leche².

Esta forma es la más económica, adecuada tanto para empresas que no necesitan grandes cantidades del producto (menos de 300 kg) como para empresas que quieren una producción muy importante. Para poder reducir el precio a niveles accesibles, hay un mínimo de pedido de 5.000 unidades (25 kg).

El flowpack, donde la empresa puede dejar impresos sus datos o su mensaje comercial, se puede producir con termo-impresión o estampación en frío, según las cantidades necesitadas³.



1 para producciones de más de 6.000 kg / año también se pueden producir Napolitanas rectangulares de 3 gramos

2 en caso de producción del flowpack por estampación en frío, y para Napolitanas de 3 gramos, sólo dos variedades de chocolate están disponibles: chocolate con leche y chocolate negro 72%

3 Estampación en frío sólo es posible para cantidades de más de 6.000 kg / año

(2) En doble envoltorio de papel, tipo sobre (Napolitana cuadrada)

Se trata de Napolitanas cuadradas (de unos 3 cm), de 5 gramos, en doble envoltorio: un primero de papel de aluminio, y un (exterior) de papel de calidad doblado como un sobre.

El cliente puede escoger entre tres variedades de chocolate: chocolate negro 72%, chocolate negro con menta y chocolate con leche¹.

Este tipo de Napolitana es un reclamo un poco más de categoría que el flowpack; adecuado tanto para empresas que quieren cantidades limitadas como para las que necesiten cantidades muy importantes. Para poder reducir el precio a niveles accesibles, hay un mínimo de pedido de 5.000 unidades (25 kg).

El envoltorio de papel, donde la empresa puede dejar impresos sus datos o mensaje comercial, se puede producir con impresión digital o termo-impresión² (por estampación en frío en caso de producciones de más de 6.000 kg / año).



1 en caso de producción del envoltorio por estampación en frío, sólo dos variedades de chocolate están disponibles: chocolate con leche y chocolate negro 72%

2 la impresión digital es adecuado para producciones limitadas; para grandes cantidades (de más de 100 kg) sale más a cuenta trabajar con la termo-impresión, aunque sea necesario, para este procedimiento, limitar las posibilidades de combinaciones de colores

(3) En doble envoltorio de papel, tipo banderola (Napolitana cuadrada)

Se trata de Napolitanas cuadradas (de unos 3 cm), de 5 gramos, en doble envoltorio: un primero de papel de aluminio, y un (exterior) de papel de calidad en anillo, como las vitolas del cigarros.

El cliente puede escoger entre dos variedades de chocolate: chocolate negro 72% y chocolate con leche.

Este tipo de Napolitana es adecuado para empresas que necesitan ya una producción más importante (de más de 600 kg).

El envoltorio de papel, donde la empresa puede dejar impresos sus datos o mensaje comercial, se produce por flexografía.



(4) En doble envoltorio de papel, tipo sobre (Napolitana rectangular)

Se trata de Napolitanas rectangulares, de 9 gramos, en doble envoltorio: un primero de papel de aluminio, un (exterior) de papel de calidad doblado como un sobre.

El cliente puede escoger entre dos variedades de chocolate: chocolate negro 72% y chocolate con leche.

Este tipo de Napolitana es adecuado para empresas que necesiten ya una producción más importante (de más de 600 kg).

El envoltorio de papel, donde la empresa puede dejar impresos sus datos o mensaje comercial, se produce por flexografía.



Especificaciones técnicas

Como ya apuntamos anteriormente, el tipo de producción (del envoltorio) determina los mínimos de pedido, necesarios para poder ofrecer estos productos de alta calidad a un precio muy accesible.

Resumimos las particularidades de los respectivos procedimientos:

- **impresión digital**: tiene la ventaja de poder utilizarse para producciones limitadas, permitiendo la utilización de colores y fotos, pero sale más cara que otras formas de impresión; la utilizamos para los envoltorios de las **Napolitanas de 5 gramos con envoltorio tipo sobre**, para cantidades **a partir de 25 kg**;
- **termo-impresión (estampación en caliente)**: también adecuado para producciones limitadas, y sale más barata que la impresión digital, aunque las posibilidades de colores son más limitadas; en este caso, el cliente puede escoger entre 13 o 9 colores base (según que se trate de flowpack o papel), con sobre-impresión en dos otros colores (v. Anexo 1); la utilizamos para los envoltorios de las **Napolitanas de 5 gramos con envoltorio tipo sobre**, para cantidades **a partir de 25 kg**;
- **flexografía**: permite imprimir en todos los colores y fotos, pero sólo es posible para **producciones de más de 600 kg**, para las **Napolitanas de 5 gramos con envoltorio tipo banderola**, y para las **Napolitanas rectangulares de 9 gramos**;
- **estampación en frío**: la utilizamos para **producciones de más de 6.000 kg/año**, para las **Napolitanas de 3 ó 5 gramos en flowpack**;

Anexo 1

Termo-impresión: colores disponibles

Termo-impresión: colores disponibles¹

(1) colores de fondo (un color por Napolitana)

(a) para flowpack: 8 colores base, y 5 de estos colores base combinados con las extremidades del flowpack en oro



(b) para las Napolitanas con envoltorio de papel (tipo sobre): 9 colores base



¹ estos colores siempre son orientativos, y el tono o la intensidad de los mismos puede variar ligeramente, por el mismo proceso de la termo-impresión; en general son una poco más vivos que como aparecen aquí, el blanco más blanco, el amarillo más amarillo, etc.

(2) colores de sobre-impresión (máximo 2 colores por Napolitana)

(a) colores mates (18 colores)

	azul eléctrico		rosa		marrón oscuro
	azul cielo		amarillo		marrón negro
	negro		naranja		blanco
	verde claro		magenta		gris oscuro
	verde oscuro		rojo		gris claro
	borgoña		marrón claro		beige

(b) colores metálicos

	plata		azul		fucsia
	oro amarillo		verde		rosa
	oro rojo		rojo		

Anexo 2

Tarifas