Dossier para

“Tiendas, restaurantes, espacios y establecimientos Gourmet”

Artesanía y tradición desde 1806

www.santelesforo.com

San Telesforo, obrador de mazapán más antiguo de España que ha diversificado a otras familias de productos gourmet

De entre todos los obradores de Toledo, la Ciudad de las Tres Culturas, destaca sin duda San Telesforo, el más antiguo de toda España elaborando mazapán y otros productos de confitería, ya que desde 1806 venimos elaborando de forma artesanal, como al principio, todos nuestros productos. Al frente de esta Empresa Familiar estamos ahora la sexta generación de la familia Junquera, que, con el aval de recetas centenarias, mantenemos la ilusión y tradición que son el emblema de todas nuestras actuaciones.

Aparte de nuestras tiendas físicas en Toledo y la tienda online (www.santelesforo.com) abastecidas por nuestro nuevo obrador en Toledo, en 2016 abrimos una línea para Empresas y Empresarios que deseen ofrecer a sus Clientes productos para sibaritas. En la actualidad contamos con un gran número de Clientes entre los que se encuentran restaurantes y cadenas de restaurantes, tiendas y espacios gourmet que valoran la calidad y el servicio de una oferta artesanal como la que ofrecemos desde San Telesforo.

Aunque el producto que ha diferenciado a San Telesforo desde sus inicios hace ya más de dos siglos ha sido el mazapán, en la actualidad elaboramos además una gran variedad de productos de confitería y también una gran selección de helados y sorbetes, todo con el mismo denominador común de las materias primas naturales y de calidad y con los procesos de elaboración puramente artesanos.

Las 4 familias de productos que San Telesforo oferta a sus Clientes Profesionales

Los productos ofertados a nuestros Clientes Profesionales se engloban en 4 familias:

1- *Tartas*
2- *Helados y Sorbetes*
3- *Mini Especialidades*
4- *Productos de Mazapán y Turrones*

1- Tartas Artesanas con Ingredientes Naturales

Ofrecemos una variedad de tartas artesanas, siempre elaboradas con los mejores ingredientes naturales, que podemos englobar en dos grandes grupos, el de las tartas de bizcocho y el de las tartas de base de masa sablé.

En el primer grupo las preferidas de nuestros Clientes son las de Tres Chocolates o la tradicional San Marcos y, como no, la especialidad de nuestro obrador, la Tarta de Mazapán. Se pueden elaborar en cualquier formato, pero el tamaño estrella es el rectangular de 20 raciones que proporciona porciones listas para emplatar o servir a un tamaño muy conveniente.

En el segundo grupo de las tartas de base sablé destacan la Tarta de Manzana, la Tarta de Queso, la Tarta de Limón y Merengue y las diferentes variantes de Tarta de Ganache de Chocolate con distintos fondos crujientes de caramelo o frutos del bosque entre otros.

Por la delicadeza de estos productos solo atendemos con repartos propios lo que nos limita su comercialización a provincias limítrofes con Toledo y Madrid.

2- Helados y Sorbetes Artesanos con Ingredientes Naturales

Como es denominador común en todas nuestras elaboraciones, nuestros helados y sorbetes se elaboran de manera artesana y siempre con los mejores ingredientes naturales.

Las grasas de nuestros helados son las que aportan la leche entera y la nata 35% que son ingredientes base de todos los sabores. Nuestras cuidadas fórmulas artesanales y la utilización de los mejores ingredientes aseguran las espectaculares texturas y los deliciosos sabores de los que presumen nuestros Clientes.

Los helados y sorbetes de frutas se elaboran con las frutas correspondientes y no son el fruto de la mezcla exclusiva de colorantes y conservantes como en la mayoría de productos del mercado. Los mismo ocurre para todos los sabores que elaboramos.

También elaboramos helados salados para su utilización en restauración de alto nivel y firmar los mejores emplatados posibles de grandes chefs, siendo muy demandados el de Aceite de Oliva Virgen Extra, el de Azafrán de la Vera o el de Queso Manchego entre otros.

Todos los años en los meses de invierno realizamos nuevos desarrollos con el fin de sorprender a nuestros Clientes al inicio de cada campaña, allá por marzo, presentando las novedades de la temporada.

Todos los sabores están disponibles en cubetas de 2,5 litros y 5 litros.

Al igual que la familia anterior y por temas logísticos y de calidad del producto, solo atendemos con repartos propios lo que nos limita su comercialización a provincias limítrofes con Toledo y Madrid.

3- Mini Especialidades Artesanas

En esta tercera familia de productos artesanales ofrecemos una variedad de pequeños bocados que bien pueden ser los protagonistas de un plato que acompaña a la sobremesa con un buen café o un delicioso presente para sus Clientes y, como no, productos selectos para comercializar como exquisiteces gourmet.

Destacan en esta familia nuestras apreciadas mini pastas de té recubiertas de chocolate blanco con almendra o pistacho y las recubiertas de chocolate negro.

También son las preferidas de nuestros Clientes las mini castañas de mazapán o las mini delicias, entre otras mini especialidades realizadas con esa base de nuestra exquisita masa de almendras y azúcar que nos viene diferenciando desde 1806.

Ofrecemos una gran variedad de petit fours que deleitan a los paladares más exigentes.

4- Productos de Mazapán y Turrones

Aquí llegamos a los productos que nos vienen distinguiendo desde 1806 y para los que mantenemos las recetas de la familia desde el origen y la mejor selección de materias primas del mercado.

Nuestras especialidades de mazapán empiezan en las típicas figuritas y continúan por un amplio número de elaboraciones artesanas como las castañas de mazapán y chocolate, las pastas de piñón castellano, las imperiales, las empanadillas de yema, las pastas de almendra, las melindres de limón, nuestros apreciados telesforitos y muchas más que nos gustaría que probaran. Todas estas especialidades pueden ir en cajas de ventana de 400 u 800 gramos listas para poner en cualquier escaparate o a granel para la forma de comercialización propia de cada uno de nuestros Clientes.

Igualmente elaboramos las típicas anguilas de mazapán o barras, que pueden ir sin relleno o con diferentes rellenos de cabello de ángel o yema confitada entre otros.

Muy especial aceptación tienen entre nuestros Clientes nuestros turrones artesanos que elaboramos con los métodos de antaño y que en una selección de gustos y sabores diferentes comercializamos en bloques de 6 o 3 kilos para que nosotros Clientes lo comercialicen con prefieran o en tabletas individuales envasadas al vacío para su venta directa en unas adecuadas condiciones de conservación. También los tenemos disponibles en el formato de bocados individuales que bien podrían encajar en la familia de nuestras Mini Especialidades.

¿A quién nos dirigimos?

En la actualidad contamos con una gran cantidad de Clientes distribuidos por toda la geografía nacional y alguno fuera de España entre los que se encuentran hoteles, restaurantes, servicios de catering, tiendas y espacios gourmet. También contamos entre nuestros Clientes con alguna cadena de restaurantes gourmet.

Mantenemos el reto de continuar con el crecimiento y aumentar la presencia de las elaboraciones de San Telesforo en más espacios gourmet para Clientes exclusivos. Podemos aumentar la producción artesanal con las nuevas instalaciones de Toledo para llegar a hoteles, confiterías en general, puntos de restauración, empresas de catering, servicios de fiestas, tiendas de regalos o cualquier espacio para gourmets.

Estamos deseando atender a empresas que deseen ofrecer a sus Clientes productos exquisitos que se diferencien de la normalidad del mercado.

Qué ofrecemos

1.- Productos artesanos, 100% naturales, aptos para sibaritas y personas que aprecian la Calidad.

2.- Una empresa familiar presente en el mercado desde 1806. Somos el obrador más antiguo de España que elaboramos mazapán artesano y otras delicias de la confitería en general. Y con esa solera nos presentamos.

3.- Un espacio de alta calidad en la Cuesta del Alcázar de Toledo, mirando a la Plaza de Zocodover por donde pasa público local, nacional de viaje e internacional. Es uno de los mejores escaparates para nuestros productos.

4.- Pero no perdemos de vista la exposición online de una página ya abierta con una tienda virtual en funcionamiento (www.santelesforo.com). La navegación es sencilla y la experiencia de compra, por supuesto, totalmente segura. Este espacio de la red nos sirve también para dar a conocer no solo nuestros productos o trayectoria, sino también las mil y una posibilidades de todas las creaciones de San Telesforo. Con contenido original y adaptado a todo tipo de público, esta información no solo es un apoyo para nuestro marketing personal sino también para aquellas empresas que ofrezcan nuestros exclusivos productos a sus Clientes.

5.- Nuestras estrategias de marketing no solo se sitúan en la red (página web o redes sociales) sino que van más allá del espacio online siempre en búsqueda de nuevas oportunidades. Nuestro reto es comunicar al mayor número de personas posibles la excelencia de nuestros productos. En la actualidad, estamos dedicando recursos adicionales para dar a conocer las excelencias de nuestras elaboraciones en diferentes lugares de la geografía nacional.

6.- Un obrador nuevo en Toledo con la mejor disponibilidad para la ejecución de nuestros procesos artesanales que nos permite aumentar la producción. Desde aquí salen los pedidos para los distintos puntos de venta y para todos nuestros Clientes.

7.- Servicio personalizado y seguimiento y apoyo constante. Tú éxito es nuestro éxito. En San Telesforo mimamos nuestro nombre. Estaremos siempre detrás para hacer que nuestros productos sean reconocidos como lo que son: bocados para sibaritas. Atenderemos llamadas, solicitudes, incidencias, dudas o preguntas con celeridad.

8.- Un equipo humano preparado, motivado y con ganas de trabajar para que el nombre de San Telesforo siga traspasando las fronteras de la Ciudad del Tajo y se despliegue por el mundo.

9.- Ofertas especiales y adaptadas a las distintas necesidades de nuestros clientes.

10.- Un canal de comunicación fluido y constante.

Dónde estamos

• Obrador Artesano en Olías del Rey (45280 Toledo) Polígono Industrial Sector 2, parcela 31.

• Confitería principal en Toledo, Cuesta del Alcázar, 1.

• Ronda de Buenavista, 47 - Mercadito Plaza España, Toledo

• +34 925 25 58 62

www.santelesforo.com

¿Hablamos?