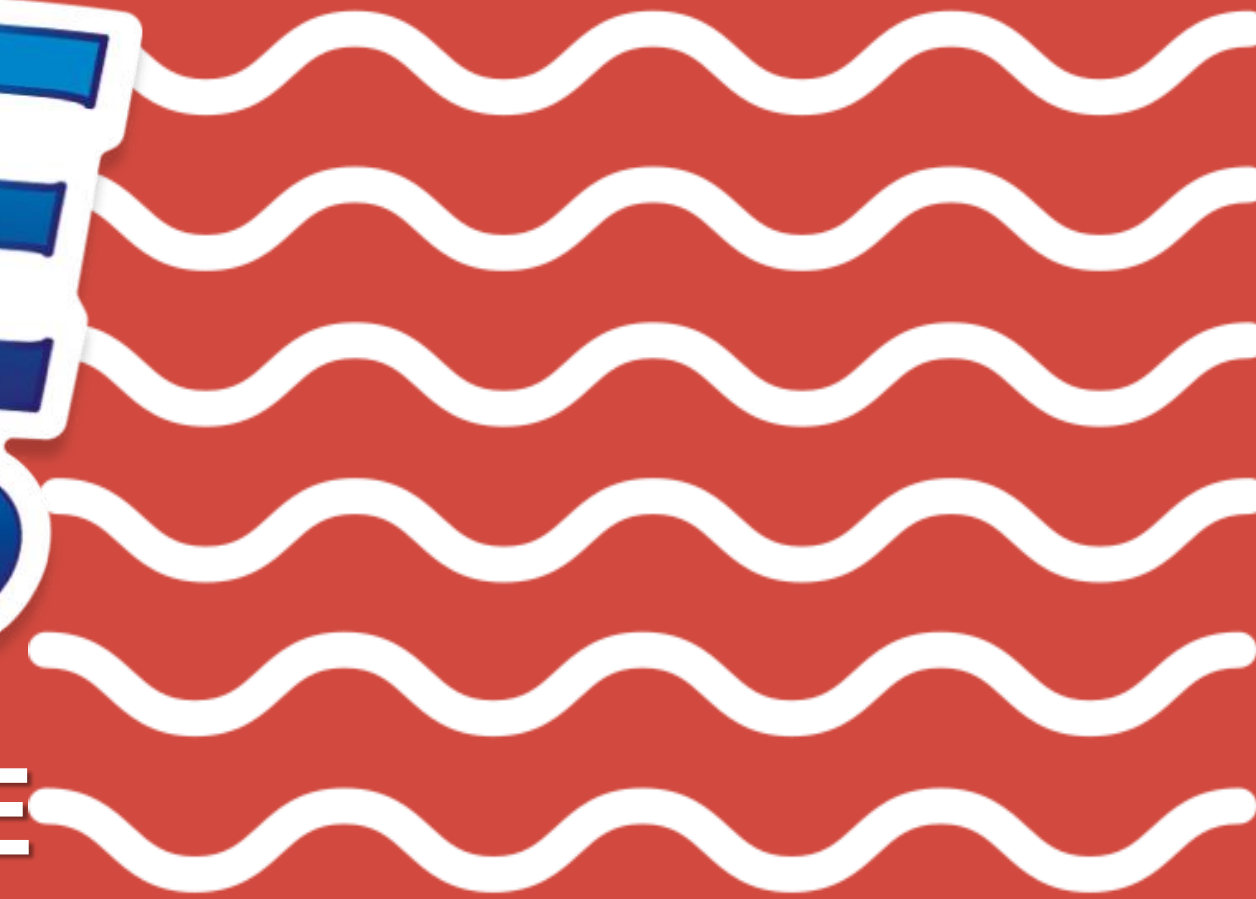




# ESPAGUETE

## INSTANTÂNEO

FOOD SERVICE





# CONHEÇA A LINHA ESPAGUETE 500g



# LINHA ESPAGUETE 500G



Espaguete Nissin T5



Espaguete Nissin T3



Espaguete Nissin T5 INTEGRAL



Yakissoba Nissin T4



## LINHA 500g

A linha Espaguete 500g possui 4 itens:

- T3 -> espaguete instantâneo pronto em 3 minutos.
- T5 -> espaguete instantâneo pronto em 5 minutos.
- T5 Integral -> espaguete instantâneo pronto em 5 minutos e feito com farinha integral.
- Yakissoba -> espaguete instantâneo pronto em 4 minutos.

# Diferença entre T5 e Yakissoba T4



T5 é ideal para seu restaurante



**Mas, se existe a versão Yakissoba por que indicamos o uso do T5 em restaurantes? Podemos usar os dois produtos, mas indicamos T5 por estas características:**

**POSSIBILIDADE DE FAZER PRÉ-PREPARO e AQUECER NA HORA DE SERVIR:** Como em restaurante fazemos o pré-preparo, armazenamos até a hora de servir e depois aquecemos a massa após o pedido do cliente, precisamos de uma massa com 5 minutos, assim, cozinhamos a massa por 3 minutos e depois aquecemos por mais 2 minutos.

**FIRMEZA NA MASSA:** Indicamos o uso de T5 em restaurantes, pois ele permanece mais firme podendo ser servido após o pré-preparo ou podendo ficar exposto no rechaud. A versão Yakissoba T4 é mais indicado para o preparo de Yakissoba em casa, uma vez que será consumido logo após o preparo.

# CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO T5



## CARACTERÍSTICAS

- > Rápido preparo: pronto em 5 minutos.
- > Formato em ondas, fazendo com que o molho possa aderir melhor à massa.
- > Espaguete permanece mais firme por mais tempo.
- > Bom rendimento: 0,5 kg de Espaguete Nissin rende 1,17 kg de massa pronta.



# ESPAGUETE T5 PARA RESTAURANTES

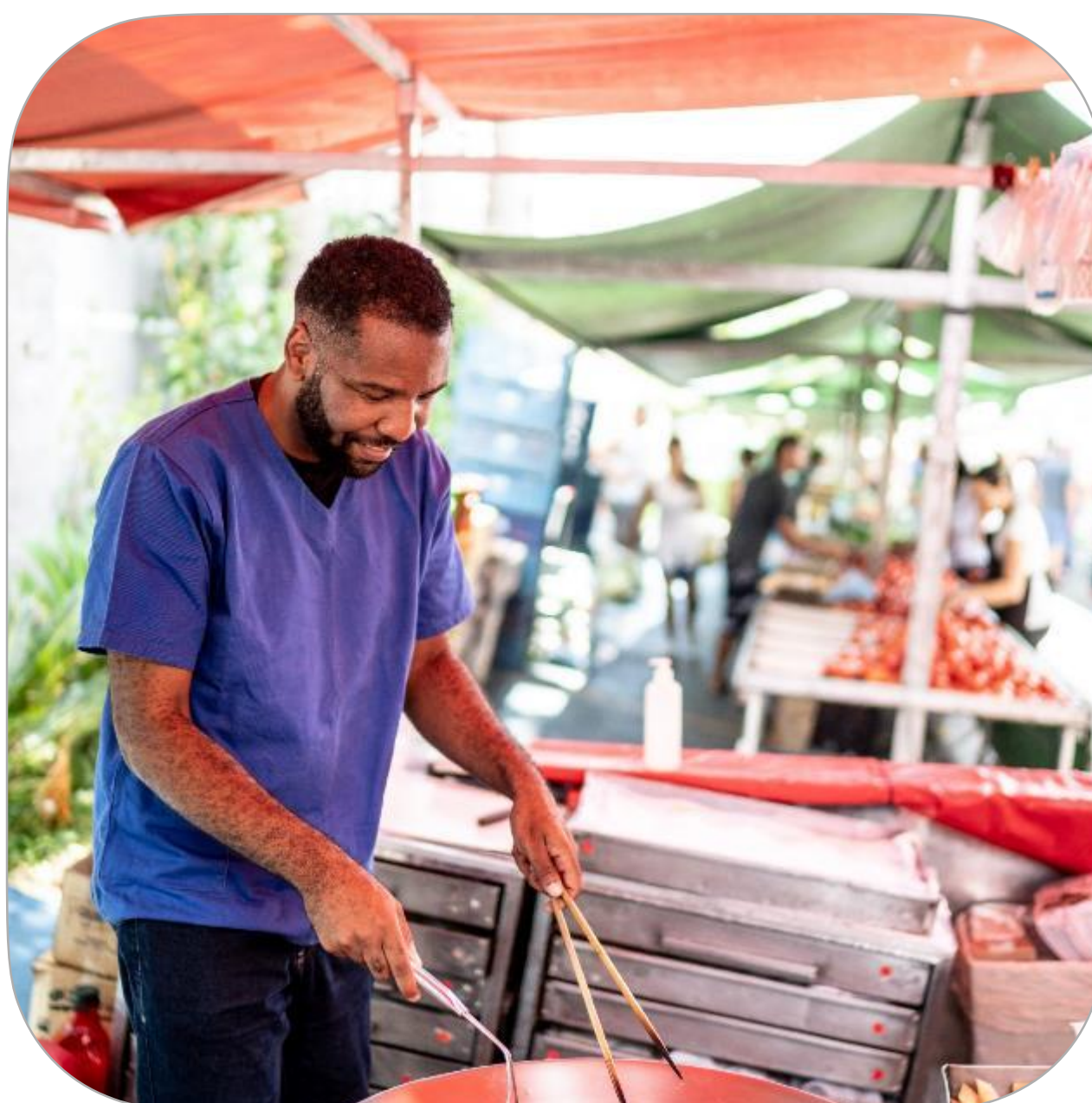




# QUAIS SÃO OS RESTAURANTES TARGET PARA O PRODUTO?



**RESTAURANTES  
ORIENTAIS**



**BARRACAS DE  
YAKISSOBA**



**RESTAURANTES  
SELF-SERVICE**



# QUAIS AS VANTAGENS PARA O SEU RESTAURANTE?



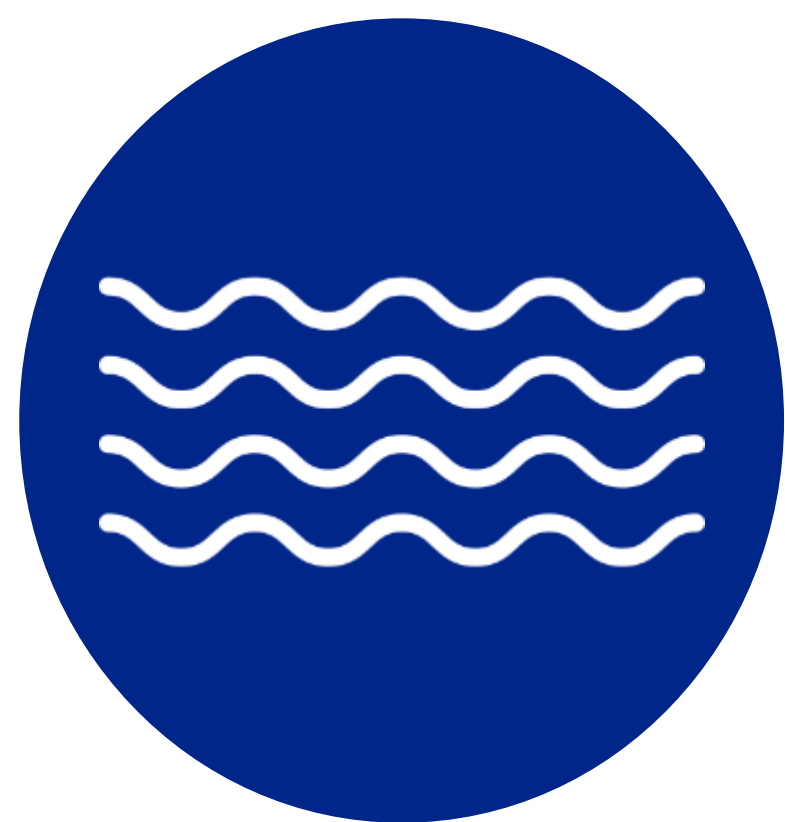
1 **Tempo de preparo rápido**



2 **Sabor único e massa mais firme**



3 **Permanece firme e íntegro no rechaud**



4 **Maior padronização do produto**



5 **Massa para pratos orientais**





## QUAIS AS VANTAGENS PARA O SEU RESTAURANTE?



1

**Tempo de preparo rápido gerando menor gasto de gás e menor uso de mão de obra.**



2

**Espaguete Nissin proporciona um sabor único e uma massa mais firme que outras massas.**



3

**Espaguete Nissin permanece firme e íntegro (sem quebra) no rechaud.**



## QUAIS AS VANTAGENS PARA O SEU RESTAURANTE?



**4** **Maior padronização do produto, mantendo a consistência, sabor da massa e de sal.**



**5** **Formato em ondas gera maior identificação com pratos orientais.**



# PREPARO YAKISSOBA



# FICHA TÉCNICA YAKISSOBA



A ficha técnica é um elemento primordial na cozinha para manter padronização de receitas, com quantidades, custo e modo de preparo.



**NISSIN FOODS**

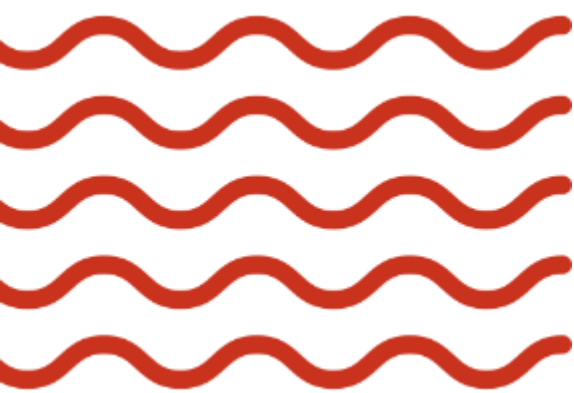
## Ficha Técnica/Receita Padrão

Número de porções	5
Produção	Yakissoba

Ingredientes	Unidade de medida	Quantidade KG/L	R\$	R\$ RECEITA
Carne alcatra cortada em tiras	kg	0,3	49,90	14,97
Frango filé de peito em tiras	kg	0,3	25,90	7,77
Óleo de soja	L	0,05	7,20	0,36
Açúcar	kg	0,00714	4,05	0,03
Cenoura	kg	0,10116	4,49	0,45
Cebola	kg	0,13952	2,99	0,42
Pimentão vermelho	kg	0,09308	17,00	1,58
Couve flor	kg	0,07678	44,00	3,38
Brocolis	kg	0,05266	28,00	1,47
Repolho	kg	0,06537	5,39	0,35
Acelga	kg	0,1024	7,99	0,82
Shoyu	L	0,1	14,89	1,49
Água	L	0,15	0,00	0,00
Amido de milho	kg	0,00588	18,86	0,11
Yakissoba Nissin	kg	0,5	16,78	8,39
Rendimento + Yakissoba Nissin	kg	0,6		
Peso Total		2,64399		
Custo total por preparação				41,60
Custo por porção				8,32

\* Valores considerados em São Paulo no mês de junho/23.

\*\* Custos levando em conta apenas insumos ou materiais.



# CUSTO x TÍCKET MÉDIO

**ATENÇÃO:**  
FAVOR ATUALIZAR OS PREÇOS DE ACORDO COM A CIDADE DO CLIENTE

- Segue a estimativa de margem que o restaurante irá obter de acordo com o preparo apresentado na ficha técnica:



## LUCRATIVIDADE RESTAURANTE

PREÇO (porção para 2 pessoas) : R\$ 65,00 = R\$ 32,50/ porção

CUSTO TOTAL: R\$ 41,60 (5 porções) = R\$ 8,32/ porção

LUCRO = R\$ 24,18 / porção

LUCRO 3x maior que o custo



## LUCRATIVIDADE BARRACA YKS

PREÇO (porção individual) : R\$ 30,00 / porção

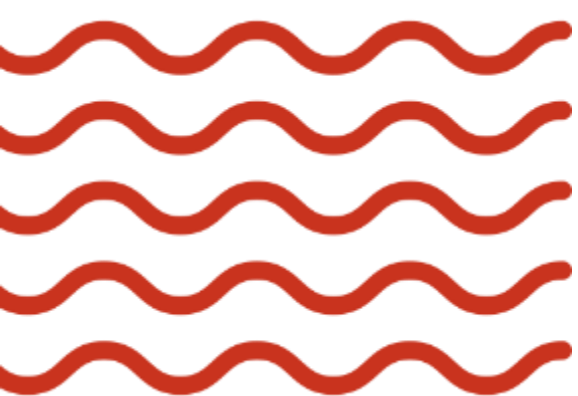
CUSTO TOTAL: R\$ 41,60 (5 porções) = R\$ 8,32/ porção

LUCRO = R\$ 21,68 / porção

LUCRO 2,6x maior que o custo

\* Valores considerados em São Paulo no mês de junho/23.

\*\* Custos levando em conta apenas insumos ou materiais.



# DICAS DE PREPARO PARA O YAKISSOBA

- **Faça o pré-preparo da massa T5, cozinhando em água por 3 minutos. O tempo é reduzido para que posteriormente o macarrão seja finalizado.**
- **Em seguida faça o choque térmico em água gelada (preferência com gelo).**
- **Adicione óleo após cozimento e choque térmico e reserve no refrigerador podendo ser porcionado ou não.**
- **Na hora de servir, frite o macarrão por 2 minutos em uma panela do tipo WOK, reaquecendo o produto e acrescentando o molho somente quando o cliente faz o pedido do prato.**
- **Você pode adicionar mais ingredientes como camarão e frutos do mar para preparar o Yakissoba Especial. Em restaurante oriental, o preço médio\* do Yakissoba tradicional (frango e carne) é de R\$ 65,00 e para o Yakissoba Especial (camarão e frutos do mar) é de R\$ 75,00 (porção 2 pessoas).**

\* Valores considerados em São Paulo no mês de junho/23





## INFORMAÇÕES PARA CADASTRO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO	SIGLA Nissin	UNIDADE DE VOLUME (g)	TIPO DE EMBALAGEM Transporte	QUANTIDADE Por Embalagem (Unidade)	PESO LÍQUIDO Kg	PESO BRUTO Kg	CÓD. EAN	CÓD. DUN-14	CÓDIGO PRODUTO
NISSIN ESPAGUETE - T3	EST3	500	Caixa	20	10,000	10,6481	7891079006009	17891079006006	09.0015
NISSIN ESPAGUETE - T5	EST5	500	Caixa	20	10,000	10,6481	7891079006016	17891079006013	09.0016
NISSIN YAKISSOBA 500 GR	YKS4	500	Caixa	20	10,000	10,6436	7891079011515	17891079011512	09.0141
NISSIN ESPAGUETE - T5 INTEGRAL	EST5I	500	Caixa	20	10,000	10,6481	7891079013915	17891079013912	09.0308



# ESPAGUETE

## INSTANTÂNEO

FOOD SERVICE

