

Soriana estima la venta de más de 4 millones de piezas de pan muerto

Monterrey, N.L. a 31 de octubre de 2018- Como parte de las tradiciones mexicanas, Soriana agrega a su oferta comercial el tradicional pan de muerto a sus panaderías a nivel nacional durante un período de 2 meses, a fin de que sus clientes se deleiten con recetas tradicionales y gourmet.

Con un equipo de 8,700 colaboradores, las panaderías de Soriana iniciaron el 15 de agosto la venta de pan de muerto, la cual cerrará hasta el 5 de noviembre. Previo a la celebración, cada panadería elabora 1,250 unidades al día. Y en los días cercanos al gran festejo, la panadería duplica la producción. Este año se estima la venta de cuatro millones de panes de muerto durante la temporada.

Las panaderías de Soriana, están enfocadas en innovar y ofrecer calidad y variedad para todos los gustos. De forma habitualmente redonda, el pan se elabora a partir de una masa -que se deja fermentar durante más de 24 horas- a base de huevo, harina, mantequilla, azúcar y una pizca de ralladura de naranja, el pan de muerto es una representación de los difuntos en los altares y un manjar que no falta en ninguna mesa.

Preparar el pan de muerto toma entre 20 y 24 horas, desde el inicio de preparación de la masa hasta que se espolvorea el azúcar. Los estados que reportan mayor demanda del pan de muerto son: Nuevo León, CDMX; Estado de México, Jalisco y Baja California.

En el marco del 50 aniversario, Soriana reafirma una vez más su compromiso de servir y deleitar cada año a más familias mexicanas con más y mejores productos.

Contacto

Mireya Reyes G. / Gerente de Relaciones Públicas

T. (52-81) 83.29.90.00 Ext.3830

mireyareg@soriana.com

Contacto de agencia

Ana Paola Morales / Estrategia Total

T. 04455 3677 6398 / (01) 55 5545 5035

amorales@estrategiatotal.org



Síguenos
en nuestras
redes sociales
y conoce nuestras acciones

 /OrgSoriana
 /Org.soriana



visita www.organizacionsoriana.com