

MATERIALES IMPRIMIBLES

COLECCIÓN

MASA MADRE



Una de las claves para vender más es que
tus panes con masa madre no pasen desapercibidos.

Aquí te dejamos algunas ideas para que puedas realizar una
comunicación clara y visible en tus productos o en tu mostrador,
**usando stickers, cartelitos para pegar con cinta o bien
mini flyers para entregar a tus clientes.**



1

Abrió el archivo en tu computadora.

2

Elegí el diseño que querés imprimir.

Buscá los que están marcados como "formato para imprimir en casa" y anotá el número de página correspondiente.

3

Hacé clic en "Imprimir".

4

En el cuadro de impresión, hacé click en "páginas" y coloca la página específica que querés imprimir (la que anotaste en el paso anterior).

Imprimir páginas

☐ Todo ☐ Actual ☒ Páginas

▶ Más opciones

ACÁ

SELECCIONAR ESTE PUNTITO

5

En propiedades de impresión seleccioná HOJA A4.

6

Asegurate que tu impresora está cargada con HOJAS A4.

7

¡IMPRIMÍ Y RECORTÁ TUS STICKERS!

TIPS ÚTILES

- Podés usar papel común si querés una opción rápida y económica.
- Para un mejor resultado, te recomendamos usar papel ilustración autoadhesivo, que podés conseguir fácilmente por internet o en librerías.



PASO A PASO PARA

IMPRIMIR EN IMPRENTA



1

Ingresá al link del archivo que quieras imprimir y enviá el archivo a tu imprenta de confianza.

2

Indicales en qué tipo de hoja te gustaría hacerlo. La imprenta seguramente te ofrecerá distintas opciones de gramaje (grosor) y terminaciones, como mate o brillante.

3

¡LISTO! La imprenta se encargará del resto y te entregará un resultado profesional.



STICKER
"CON MASA MADRE"
Medidas: 5 x 3,5 cm



STICKER REDONDO
"CON MASA MADRE AUTÉNTICA"
Medidas: 5 cm



STICKER REDONDO
"CON MASA MADRE"
Medidas: 5 cm



STICKER CUADRADO
"CON MASA MADRE"
Medidas: 5 cm

Descargalo aquí

Descargalo aquí

Descargalo aquí

Descargalo aquí



FLYER 1
"DISFRUTÁ TU PAN CON MASA MADRE"
Medidas: 7,4 X 10,5 cm

Descargalo aquí



FLYER 2
"DISFRUTÁ TU PAN CON MASA MADRE"
Medidas: 7,4 X 10,5 cm

Descargalo aquí



FLYER 3
"DISFRUTÁ TU PAN CON MASA MADRE"
Medidas: 7,4 X 10,5 cm

Descargalo aquí

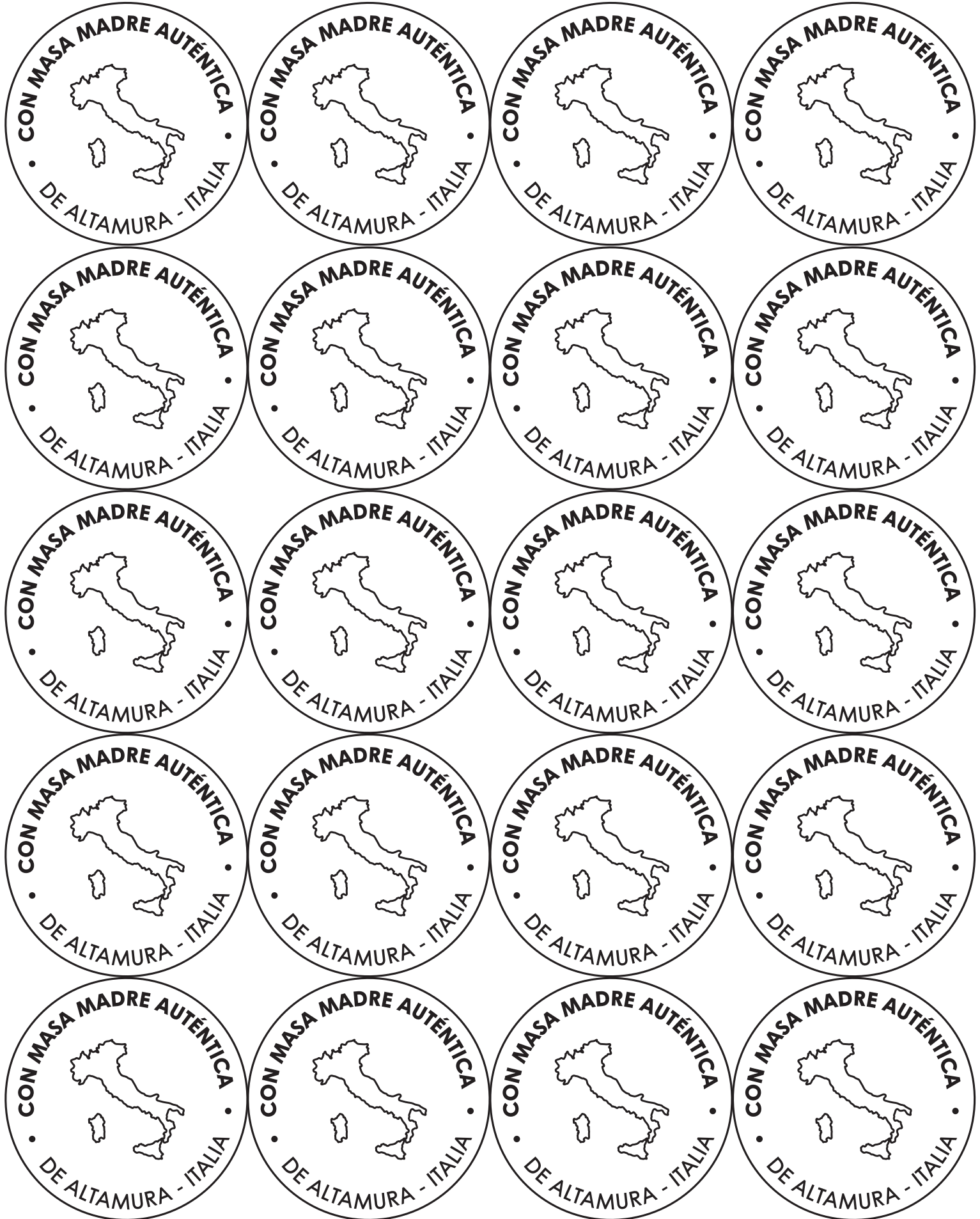


FORMATO PARA IMPRIMIR EN CASA

CON MASA MADRE SABOR Y AROMA EXCEPCIONAL	CON MASA MADRE SABOR Y AROMA EXCEPCIONAL	CON MASA MADRE SABOR Y AROMA EXCEPCIONAL	CON MASA MADRE SABOR Y AROMA EXCEPCIONAL
CON MASA MADRE SABOR Y AROMA EXCEPCIONAL	CON MASA MADRE SABOR Y AROMA EXCEPCIONAL	CON MASA MADRE SABOR Y AROMA EXCEPCIONAL	CON MASA MADRE SABOR Y AROMA EXCEPCIONAL
CON MASA MADRE SABOR Y AROMA EXCEPCIONAL	CON MASA MADRE SABOR Y AROMA EXCEPCIONAL	CON MASA MADRE SABOR Y AROMA EXCEPCIONAL	CON MASA MADRE SABOR Y AROMA EXCEPCIONAL
CON MASA MADRE SABOR Y AROMA EXCEPCIONAL	CON MASA MADRE SABOR Y AROMA EXCEPCIONAL	CON MASA MADRE SABOR Y AROMA EXCEPCIONAL	CON MASA MADRE SABOR Y AROMA EXCEPCIONAL
CON MASA MADRE SABOR Y AROMA EXCEPCIONAL	CON MASA MADRE SABOR Y AROMA EXCEPCIONAL	CON MASA MADRE SABOR Y AROMA EXCEPCIONAL	CON MASA MADRE SABOR Y AROMA EXCEPCIONAL
CON MASA MADRE SABOR Y AROMA EXCEPCIONAL	CON MASA MADRE SABOR Y AROMA EXCEPCIONAL	CON MASA MADRE SABOR Y AROMA EXCEPCIONAL	CON MASA MADRE SABOR Y AROMA EXCEPCIONAL
CON MASA MADRE SABOR Y AROMA EXCEPCIONAL	CON MASA MADRE SABOR Y AROMA EXCEPCIONAL	CON MASA MADRE SABOR Y AROMA EXCEPCIONAL	CON MASA MADRE SABOR Y AROMA EXCEPCIONAL
CON MASA MADRE SABOR Y AROMA EXCEPCIONAL	CON MASA MADRE SABOR Y AROMA EXCEPCIONAL	CON MASA MADRE SABOR Y AROMA EXCEPCIONAL	CON MASA MADRE SABOR Y AROMA EXCEPCIONAL



FORMATO PARA IMPRIMIR EN CASA







FORMATO PARA IMPRIMIR EN CASA

con
Masa Madre

con
Masa Madre

con
Masa Madre

con
Masa Madre

con
Masa Madre

con
Masa Madre

con
Masa Madre

con
Masa Madre

con
Masa Madre

con
Masa Madre

con
Masa Madre

con
Masa Madre

con
Masa Madre

con
Masa Madre

con
Masa Madre

con
Masa Madre

con
Masa Madre

con
Masa Madre

con
Masa Madre

con
Masa Madre



FORMATO PARA IMPRIMIR EN CASA

DISFRUTÁ TU PAN CON <i>Masa Madre</i> RICO Y CROCANTE EN 5 minutos	DISFRUTÁ TU PAN CON <i>Masa Madre</i> RICO Y CROCANTE EN 5 minutos
PRECALENTÁ el horno a 200°C.	PRECALENTÁ el horno a 200°C.
SUMERGÍ tu pan en agua.	SUMERGÍ tu pan en agua.
HORNEÁ por 5 minutos y listo!	HORNEÁ por 5 minutos y listo!
DISFRUTÁ TU PAN CON <i>Masa Madre</i> RICO Y CROCANTE EN 5 minutos	DISFRUTÁ TU PAN CON <i>Masa Madre</i> RICO Y CROCANTE EN 5 minutos
PRECALENTÁ el horno a 200°C.	PRECALENTÁ el horno a 200°C.
SUMERGÍ tu pan en agua.	SUMERGÍ tu pan en agua.
HORNEÁ por 5 minutos y listo!	HORNEÁ por 5 minutos y listo!
DISFRUTÁ TU PAN CON <i>Masa Madre</i> RICO Y CROCANTE EN 5 minutos	DISFRUTÁ TU PAN CON <i>Masa Madre</i> RICO Y CROCANTE EN 5 minutos
PRECALENTÁ el horno a 200°C.	PRECALENTÁ el horno a 200°C.
SUMERGÍ tu pan en agua.	SUMERGÍ tu pan en agua.
HORNEÁ por 5 minutos y listo!	HORNEÁ por 5 minutos y listo!



Disfruta tu pan con MASA MADRE

Rico y crocante
en 5 minutos



Precalentá _____
el horno a 200°C.



Sumergi _____
tu pan en agua.



Horneá _____
por 5 minutos y listo!

Disfruta tu pan con MASA MADRE

Rico y crocante
en 5 minutos



Precalentá _____
el horno a 200°C.



Sumergi _____
tu pan en agua.



Horneá _____
por 5 minutos y listo!

Disfruta tu pan con MASA MADRE

Rico y crocante
en 5 minutos



Precalentá _____
el horno a 200°C.



Sumergi _____
tu pan en agua.



Horneá _____
por 5 minutos y listo!

Disfruta tu pan con MASA MADRE

Rico y crocante
en 5 minutos



Precalentá _____
el horno a 200°C.



Sumergi _____
tu pan en agua.



Horneá _____
por 5 minutos y listo!

Disfruta tu pan con MASA MADRE

Rico y crocante
en 5 minutos



Precalentá _____
el horno a 200°C.



Sumergi _____
tu pan en agua.



Horneá _____
por 5 minutos y listo!

Disfruta tu pan con MASA MADRE

Rico y crocante
en 5 minutos



Precalentá _____
el horno a 200°C.



Sumergi _____
tu pan en agua.



Horneá _____
por 5 minutos y listo!



Disfruta tu pan con MASA MADRE

RICO Y FRESCO POR
MUCHOS MÁS DÍAS

Si no vas a consumir
todo el pan el mismo día
**lo mejor es rebanarlo y
congelarlo** cuanto antes.



Luego sacá solo lo que necesites y:



- **Descongelalo** unas horas antes a temperatura ambiente.



- O **tostalo** directo desde el freezer para disfrutarlo calentito y crocante.

Disfruta tu pan con MASA MADRE

RICO Y FRESCO POR
MUCHOS MÁS DÍAS

Si no vas a consumir
todo el pan el mismo día
**lo mejor es rebanarlo y
congelarlo** cuanto antes.



Luego sacá solo lo que necesites y:



- **Descongelalo** unas horas antes a temperatura ambiente.



- O **tostalo** directo desde el freezer para disfrutarlo calentito y crocante.

Disfruta tu pan con MASA MADRE

RICO Y FRESCO POR
MUCHOS MÁS DÍAS

Si no vas a consumir
todo el pan el mismo día
**lo mejor es rebanarlo y
congelarlo** cuanto antes.



Luego sacá solo lo que necesites y:



- **Descongelalo** unas horas antes a temperatura ambiente.



- O **tostalo** directo desde el freezer para disfrutarlo calentito y crocante.

Disfruta tu pan con MASA MADRE

RICO Y FRESCO POR
MUCHOS MÁS DÍAS

Si no vas a consumir
todo el pan el mismo día
**lo mejor es rebanarlo y
congelarlo** cuanto antes.



Luego sacá solo lo que necesites y:



- **Descongelalo** unas horas antes a temperatura ambiente.



- O **tostalo** directo desde el freezer para disfrutarlo calentito y crocante.

Disfruta tu pan con MASA MADRE

RICO Y FRESCO POR
MUCHOS MÁS DÍAS

Si no vas a consumir
todo el pan el mismo día
**lo mejor es rebanarlo y
congelarlo** cuanto antes.



Luego sacá solo lo que necesites y:



- **Descongelalo** unas horas antes a temperatura ambiente.



- O **tostalo** directo desde el freezer para disfrutarlo calentito y crocante.

Disfruta tu pan con MASA MADRE

RICO Y FRESCO POR
MUCHOS MÁS DÍAS

Si no vas a consumir
todo el pan el mismo día
**lo mejor es rebanarlo y
congelarlo** cuanto antes.



Luego sacá solo lo que necesites y:



- **Descongelalo** unas horas antes a temperatura ambiente.



- O **tostalo** directo desde el freezer para disfrutarlo calentito y crocante.