



**MisterChurroKing®**

Con más de 15 años de experiencia en la elaboración, distribución y comercialización de uno de los productos más arraigados en la gastronomía madrileña, española y del mundo latino en general: el churro, MisterChurroKing aborda ahora el reto de convertirse en una firma de referencia en el mercado madrileño por la calidad probada de su producto.



Nuestros procesos de producción incorporan a los métodos tradicionales de la churrería de siempre los más modernos avances en el campo de la hostelería, garantizando una continuidad en las fórmulas tanto de las masas como de la fritura y por tanto el único e inconfundible sabor y textura de nuestras distintas variedades de churros y porras.

Otro compromiso de MisterChurroKing con sus clientes es la utilización de materias primas como harinas y aceites de máxima calidad. El tratamiento de las mismas se realiza con procesos estandarizados que, desarrollados a partir de un riguroso método de experimentación, dá a nuestros churros el sabor y la consistencia de siempre desde la fritura hasta el momento de su consumo.

En MisterChurroKing entendemos la distribución como una fase fundamental de nuestro servicio al cliente, ajustando y adaptando nuestro reparto a sus necesidades. Sólo de esta forma podemos garantizar que el consumidor final disfrute a diario de la calidad de nuestros productos.

En MisterChurroKing ponemos al alcance del consumidor de hoy el churro de siempre.





