



Cremino Shake

L'UNICA CREMA AL CAFFÈ CALDA
DA GUSTARE ANCHE FREDDA

PER UNA PAUSA RILASSANTE AL GUSTO DI CAFFÈ ESPRESSO.

Un'esperienza sensoriale nuova, che dà energia e delizia il palato.
Una ricetta originale italiana, per tutti i locali più trendy.

Una novità golosa al gusto di caffè, per chi ama godersi la versione fredda in estate, ora può **assaporare la calda alternativa invernale**. Con consistenza **vellutata** e avvolgente, un piacere irresistibile per ogni momento di relax. La crema mantecata **Cremino Shake** è una gustosa **bevanda al caffè** da servire semplice o guarnita con granelle e topping Almar.



8 BUONI MOTIVI PER SCEGLIERE IL CREMINO SHAKE ALMAR

- 1. È goloso e sano: un dessert buono, senza glutine** - senza OGM - senza conservanti, coloranti e additivi - senza grassi idrogenati, né olio di palma.
- 2. Nessuna macchina:** non servono macchine per la preparazione del prodotto.
- 3. È facile da preparare:** basta aggiungere il preparato in polvere al latte e cuocere lentamente.
- 4. Con un solo prodotto tante ricette:** da gustare calda o fredda, con i topping o ingredienti aggiuntivi puoi realizzare tanti altri gusti differenti.
- 5. E' veloce da servire:** non fa perdere tempo nel locale.
- 6. Alti margini di guadagno:** Il costo per porzione è basso. Il prezzo di vendita è circa 4 volte il costo per porzione.
- 7. È un prodotto esclusivo:** è un prodotto unico, che differenzia il tuo locale da tutti altri.
- 8. È versatile:** puoi servirlo sia caldo che freddo per soddisfare ogni richiesta.

Il nuovo prodotto che differenzia il tuo locale e ti fa aumentare le vendite.

Confezione: 50 bustine monoporzione da 30g.

Conservazione: 36 mesi. Da conservare a temperatura ambiente.

Macchina consigliata: non necessita di una macchina specifica.

Oggettistica disponibile: bicchierino in vetro

Materiale POP: totem da banco, menu.

Shakera e gustala anche fredda!



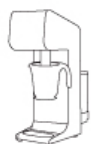


[click per il video](#)

MODALITÀ DI PREPARAZIONE:

● Utilizzo con cioccolatiera monoporzione

Nell'apposito bricco stemperare molto bene il contenuto di una bustina monoporzione da 30g di prodotto con 90 ml di latte. Premere il pulsante cottura ed attendere la fine del processo. Dopo 15" il cremino shake è pronto per essere servito.



Cioccolatiera per monoporzioni

+



busta da 30g

+



90 ml di latte

=



una porzione

● Utilizzo con lancia del vapore della macchina del caffè

In un bricco stemperare molto bene il contenuto di una bustina monoporzione da 30g di prodotto con 90 ml di latte. Portare gradualmente e lentamente ad ebollizione e successivamente ridurre lentamente il flusso di vapore fino a totale cottura.



Lancia del vapore della macchina del caffè

+



busta da 30g

+



90 ml di latte

=



una porzione

● Utilizzo con il microonde o con pentolino sul fornello

In un bricco stemperare molto bene il contenuto di una bustina monoporzione da 30g di prodotto con 90 ml di latte. Cuocere lentamente al microonde a media potenza avendo cura di mescolare ad intervalli regolari. Sul fornello, portare gradualmente e lentamente ad ebollizione fino a totale cottura. Raggiunta la densità desiderata servire in tazza.

● Versione fredda:

Una volta preparato il Cremino Shake caldo versare nello shaker aggiungendo 3 cubetti di ghiaccio. Shakerare bene per ottenere una crema fredda vellutata. Versare nel bicchiere aggiungere un paio di cubetti di ghiaccio e una cannuccia.



www.almar.it