



Cremino yogurt

PER UNA COLAZIONE O UN DESSERT RINFRESCANTE

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

Ideale con le moderne macchine per creme fredde, che consentono di ottenere la consistenza perfetta. Il Cremino Yogurt Almar è realizzato con materie prime attentamente selezionate e senza grassi idrogenati.

Può essere guarnito a piacere con le decorazioni e i topping Almar.

8

BUONI MOTIVI PER SCEGLIERE CREMINO YOGURT 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. È facile da preparare**: basta miscelare il preparato con 600 ml di acqua e versarlo in una macchina per creme fredde.
- 3. È veloce da servire**: non fa perdere tempo nel locale
- 4. Con un solo prodotto tante ricette**: cambiando soltanto topping e ingredienti aggiuntivi puoi realizzare tanti gusti differenti.
- 5. Alti margini di guadagno**: Il costo per porzione è basso. Il prezzo di vendita è circa 7 volte il costo per porzione.
- 6. È trendy**: prodotto ideale per la clientela più attenta alle nuove proposte e alla salute.
- 7. Si vende da sola**: la clientela solo vedendo la macchina in azione nel locale chiede il prodotto spontaneamente.
- 8. Rispetto per l'ambiente**: packaging 100% riciclabile



Confezione: Busta da 400g - (25 buste per cartone).

Conservazione: 36 mesi. Da conservare a temperatura ambiente.

Macchina consigliata: sorbettiera ed erogatore per creme.

Oggettistica disponibile: bicchierino in vetro.





Yogurt con
fragola



Yogurt con
cioccolato



Yogurt con Kiwi



Yogurt con
macedonia

Yogurt con
frutti di bosco



Cremino Yogurt

Preparato in polvere per la preparazione di yogurt cremosi per fantastiche colazioni da abbinare a cereali e frutta fresca.

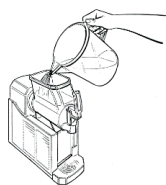
MODALITA' DI PREPARAZIONE



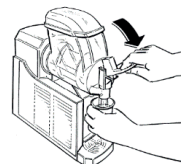
Prendere 1 busta di preparato di Cremino Yogurt da 400g + 600ml di acqua



Mescolare bene il contenuto della busta con l'acqua



Versare la miscela nella macchina



dopo 30/40 minuti il prodotto è pronto per essere servito



15 porzioni

In un contenitore a parte stemperare molto bene con l'utilizzo di una frusta il contenuto di una busta di prodotto con 600ml di acqua. Versare nel contenitore della macchina. Dopo 30/40 minuti il Cremino Yogurt è pronto per essere servito - Resa n. 15 porzioni per 400g di preparato.

Mantenimento notturno

Se a fine giornata è avanzato del prodotto in macchina, è sufficiente regolare la macchina in posizione mantenimento per mantenere fresco il prodotto consumando pochissima energia. La mattina successiva si regola la macchina in posizione di esercizio ed il prodotto ritorna cremoso in 15 minuti pronto per essere servito

Manutenzione della macchina e pulizia

La manutenzione della macchina è semplicissima: basta pulire una volta al mese il piccolo radiatore posto sul lato posteriore togliendo la polvere che si è depositata. Una o due volte a settimana smontare la vasca trasparente e lavare nel lavandino insieme alla spirale. Questa operazione richiede non più di 5/10 minuti.



www.almar.it