



FRAPPE' & MILKSHAKE

Cremosa bontà

PER UNA PAUSA RINFRESCANTE CON IL GUSTO CHE PIU' PREFERISCI.

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

Facile da preparare con un semplice blender o frullatore; in pochi minuti, con la sola aggiunta di latte parzialmente scremato e tre cubetti di ghiaccio, si può ottenere la consistenza perfetta. I preparati per frappè Almar sono realizzati con le migliori materie prime attentamente selezionate e senza grassi idrogenati. Può essere guarnito a piacere con le decorazioni e i topping Almar.



7 BUONI MOTIVI PER SCEGLIERE IL FRAPPE' ALMAR

- 1. È unico:** un nuovo prodotto che fa la differenza tra la tua offerta e quella degli altri.
- 2. È goloso e sano: un dessert buono,** senza glutine - senza OGM - senza conservanti ed additivi - senza grassi idrogenati, né olio di palma.
- 3. È facile da preparare:** basta miscelare il preparato con del latte ed aggiungere 3 cubetti di ghiaccio. Frullare per 2 minuti.
- 4. È veloce da servire:** non fa perdere tempo nel locale
- 5. Con un solo prodotto tante ricette:** cambiando soltanto topping e granelle puoi realizzare tante ricette differenti, in base ai gusti dei clienti
- 6. Alti margini di guadagno:** Il costo per porzione è basso. Il prezzo di vendita è circa 5 volte il costo di acquisto.
- 7. Un gusto per ogni consumatore:** 9 gusti differenti per soddisfare i consumatori più esigenti

Confezione: Bustina monoporzione da 30g (25 bustine per astuccio display. Nr 6 astucci per cartone).

Conservazione: 36 mesi. Da conservare a temperatura ambiente.

Macchina consigliata: Blender o frullatore.

Oggettistica disponibile: bicchiere in vetro.

Materiale POP: menù da tavolo



9 GUSTI DISPONIBILI:



Banana



Fragole



Frutti di bosco



Vaniglia



Cocco



Latte e panna



Caffè



Cioccolato



Nocciola



Astuccio display
25 bustine 30g



Menù da tavolo

MODALITÀ DI PREPARAZIONE:



Frullatore

+



busta da 30g

+



80 ml di latte
+ 3 cubetti di
ghiaccio

=



un bicchiere da
200 ml

Nel bicchiere del frullatore stemperare 80g di latte con il contenuto di una bustina da 30g di preparato. Aggiungere 3 cubetti di ghiaccio. Frullare per un minuto e mezzo. Versare il frappè in un bicchiere e servire.

Manutenzione della macchina e pulizia

La manutenzione della macchina è semplicissima: basta pulire la struttura in acciaio del frullatore ogni fine giornata avendo cura di staccare prima la presa di corrente. Dopo ogni preparazione lavare accuratamente il bicchiere e l'agitatore.



www.almar.it