



CAFFÈ GINSENG

L'alternativa **gustosa** ed **energizzante** al solito caffè

Sempre più amato dal pubblico, il caffè al ginseng si consuma al bar come il caffè espresso tradizionale. Ha un **sapore dolce** e molte proprietà nutrizionali. Grazie alle sue portentose **virtù** il ginseng è largamente utilizzato in oriente **fin dall'antichità** per mantenere e ristabilire la **salute**. Infatti il ginseng è una radice adattogena e **antistress in grado di stimolare il corpo e la mente**.

7 BUONI MOTIVI PER SCEGLIERE IL CAFFÈ AL GINSENG

Il ginseng aggiunge sapore al tuo locale ed è:

- 1. E' Goloso e sano:** un intermezzo buono sano: senza glutine - senza OGM - senza conservanti, coloranti e additivi - senza grassi idrogenati, né olio di palma.
- 2. È facile da preparare:** è solubile, perciò basta aggiungere il preparato all'acqua.
- 3. E' veloce da servire:** non fa perdere tempo nel locale. Basta selezionare la dose desiderata e la macchina eroga il prodotto nella tazza pronto da servire
- 4. Disponibile in diversi gusti:** un prodotto originale che sa incontrare il gusto anche dei palati più esigenti.
- 5. Alti margini di guadagno:** il costo per porzione è basso. Il prezzo di vendita è circa 3 volte il costo per porzione.
- 6. È trendy:** prodotto ideale per la clientela più attenta alle nuove proposte e alla salute.
- 7. Aumenta i ricavi del bar:** Bere uno o più ginseng al giorno diventa quasi una necessità per il consumatore che torna ogni giorno per gustare il suo ginseng preferito



Può essere shakerato e gustato freddo

- Un modo sicuro per differenziare l'offerta del tuo locale e aumentare le consumazioni.

Disponibile in 4 gusti:

- Amabile
- Senza lattosio
- Zenzero
- Standard Cream

Descrizione del prodotto: preparazione in polvere per caffè al ginseng - senza glutine.

Confezione: buste da 500g - nr 25 buste per cartone.

Conservazione: 36 mesi. Da conservare nella confezione originale integra e in ambiente fresco e asciutto

Macchina consigliata: macchina per prodotti solubili 2 vie.

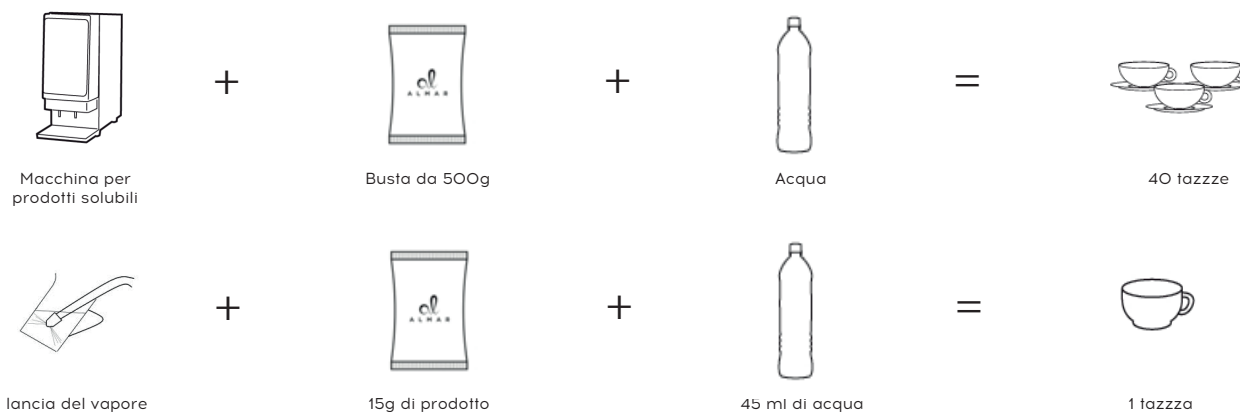
Oggettistica disponibile: bicchiere a doppia parete in borosilicato.

Materiale POP: totem da banco.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE:

Utilizzo della macchina per prodotti solubili

Versare la polvere nel contenitore della macchina e premere il tasto erogazione.



Senza macchina

Versare in un contenitore 45 ml di acqua bollente e 15 g di preparato per caffè al ginseng.

Mescolare bene. Per ottenere un prodotto più cremoso utilizzare uno shaker o un montalatte.



www.almar.it