



GRANITA TAORMINA

Con vera frutta disidratata

PER UNA PAUSA RINFRESCANTE E GUSTOSA

La vera granita italiana preparata con la migliore frutta disidratata per un gusto pieno e rinfrescante.

La vera tradizione estiva italiana. La granita Almar vi farà sognare l'estate!

La granita Almar è prodotta con materie prime attentamente selezionate, è facile e veloce da preparare, non contiene conservanti né allergeni.



7 BUONI MOTIVI PER SCEGLIERE LA GRANITA TAORMINA ALMAR

1. Con **vera frutta disidratata**
2. **fresca e gustosa**: disponibile in ben 19 varianti, per soddisfare anche i clienti più esigenti.
3. **buona e salutare**: senza glutine, senza OGM, senza conservanti né allergeni.
4. **facile da preparare**: basta mescolare il preparato con 4 litri di acqua e poi versare il tutto nel granitore.
5. **veloce da servire**: non fa perdere tempo nel locale.
6. **altissimi margini di guadagno**: il costo per porzione è basso. Il prezzo di vendita è circa 7 volte il costo per porzione.
7. **Facile da trasportare e conservare**: la busta di preparato da 700g non occupa molto spazio e si trasporta facilmente visto il peso e le dimensioni ridotti.

Confezione:

Confezione: Busta da 700g (600g Blue Caribbean, Mojito) - (25 buste per cartone).

Conservazione: 36 mesi. Da conservare a temperatura ambiente.

Macchina consigliata: granitore 1 / 2 / 3 vasche.

Oggettistica disponibile: bicchierino in vetro.

18 GUSTI DISPONIBILI



1. Ace
2. Anguria
3. Arancia
4. Blue Caribbean
5. Cocco
6. Cola
7. Energy on the rock
8. Fragola
9. Black - Passion Fruit
10. Frutti di bosco
11. Limone
12. Tropical
13. Melograno
14. Melone
15. Menta
16. Mojito
17. Pesca
18. Sex on the beach

MODALITA' DI PREPARAZIONE



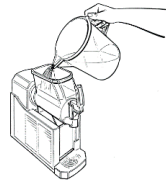
+



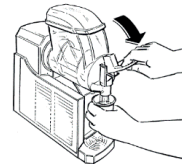
1 busta di preparato per granita + 4 litri di acqua



Mescolare bene il contenuto della busta con l'acqua



Versare la miscela nella macchina



dopo 45/50 minuti il prodotto è pronto per essere servito



33 porzioni da 180 ml

In un contenitore stemperare molto bene con l'utilizzo di una frusta il contenuto di una busta di prodotto con 4 litri di acqua. Versare la miscela nel contenitore della macchina. Dopo 50 minuti la granita è pronta per essere servita - Resa 33 porzioni da 180 ml.

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 è nuovamente pronto per essere servito in soli 15 minuti.

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.



GRANITA NAXOS

Base neutra per granita italiana

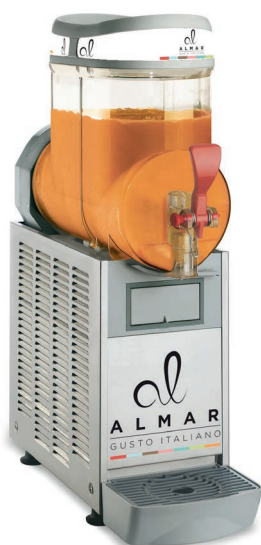
LA SOLUZIONE IDEALE PER OFFRIRE UN'AMPIA GAMMA DI GUSTI

Un modo pratico e veloce per servire ottima granita! La vera tradizione estiva italiana. La granita Almar vi farà sognare l'estate!

Grazie agli sciroppi superconcentrati Almar, è possibile offrire fino a 20 differenti gusti con una sola base neutra e un granitore a una vasca.

La base neutra per granita Almar è prodotta con materie prime attentamente selezionate, è facile e veloce da preparare non contiene coloranti, conservanti né allergeni.

7 BUONI MOTIVI PER SCEGLIERE LA GRANITA NAXOS ALMAR



- 1. Un granitore, tanti gusti:** è necessario solo un granitore a una vasca per soddisfare anche i gusti dei clienti più esigenti.
- 2. Fresca e gustosa:** si può scegliere tra ben 20 gusti differenti.
- 3. Buona e salutare:** senza glutine, senza OGM, senza conservanti né allergeni.
- 4. Facile da preparare:** è sufficiente mescolare il preparato con 4 litri di acqua e poi versare il tutto nel granitore. Lo sciroppo superconcentrato viene versato direttamente nel bicchiere.
- 5. Veloce da servire:** una volta versata la base neutra nel bicchiere, è sufficiente aggiungere lo sciroppo superconcentrato del gusto richiesto dal cliente e mescolare bene.
- 6. Altissimi margini di guadagno:** il costo per porzione è basso. Il prezzo di vendita è circa 5 volte il costo per porzione.
- 7. Facile da trasportare e conservare:** la busta di preparato da 700g non occupa molto spazio e si trasporta facilmente visto il peso e le dimensioni ridotti.

Confezione:

Confezione: Busta da 700g - (25 buste per cartone).

Conservazione: 36 mesi. Da conservare a temperatura ambiente.

Macchina consigliata: granitore 1 vasca.

Oggettistica disponibile: bicchierino in vetro.

SCIROPPI SUPERCONCENTRATI PER GRANITA NAXOS - 20 GUSTI DISPONIBILI



1. Ace
2. Ananas
3. Anguria
4. Arancia
5. Banana
6. Blue Curacao
7. Caffè
8. Cocco
9. Cola
10. Ciliegia
11. Fragola
12. Frutti di bosco
13. Limone
14. Melograno
15. Melone
16. Menta
17. Mojito
18. Passion fruit
19. Pesca
20. Pina Colada

Confezione:

Confezione: Bottiglia da 1 Kg - (6 bottiglie per cartone).

Conservazione: 24 mesi. Da conservare a temperatura ambiente.

Resa: 150 porzioni per bottiglia

Accessori: pompetta dosatrice



MODALITA' DI PREPARAZIONE

In un contenitore stemperare molto bene con l'utilizzo di una frusta il contenuto di una busta di base neutra per granite con 4 litri di acqua. Versare la miscela nel contenitore della macchina. Dopo 50 minuti la granita neutra è pronta per essere servita. Servire la granita neutra nel bicchiere e aggiungere il gusto dello sciroppo superconcentrato prescelto dal cliente.



www.almar.it