

Vegetale



natura chai

exotic natural wellness
senza zucchero

PER UNA PAUSA RILASSANTE DAL GUSTO SPEZIATO

Un'esperienza sensoriale nuova, che dà energia e delizia il palato.

Una novità golosa dal gusto speziato. Con consistenza **vellutata** e avvolgente, un piacere irresistibile per ogni momento di relax.

Un'opportunità irrinunciabile per tutti i locali più trendy.

8 BUONI MOTIVI PER SCEGLIERE ALMAR NATURA CHAI

natura chai
exotic natural wellness

- 1. vegetale:** interamente vegetale, nessun ingrediente di origine animale, ideale per tutte le tipologie di diete e per coloro che sono intolleranti al glutine e al lattosio.
- 2. Senza zucchero**
- 3. Goloso e sano:** senza glutine - senza OGM - senza conservanti, coloranti - senza grassi idrogenati, né olio di palma.
- 4. Facile da preparare:** basta aggiungere il preparato in polvere al latte o all'acqua e riscaldarlo con la lancia vapore della macchina del caffè.
- 5. 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 con il latte che con l'acqua, a seconda della richiesta del cliente. Inoltre, è possibile proporre diverse ricette, per soddisfare tutte le esigenze.



Confezione: lattina da 400g

Conservazione: 36 mesi. Da conservare a temperatura ambiente.

Macchina consigliata: lancia vapore della macchina del caffè.

Oggettistica disponibile: mug in vetro

Materiale POP: totem da banco, menu.

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

al
ALMAR
GUSTO ITALIANO

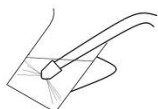
MODALITÀ DI PREPARAZIONE:

● Utilizzo con lancia del vapore della macchina del caffè

In un bricco stemperare molto bene 25g di prodotto con 200 ml di acqua o latte (vaccino o vegetale). Con l'utilizzo della lancia vapore della macchina del caffè, portare gradualmente ad ebollizione e successivamente ridurre lentamente il flusso di vapore.



[click per il video](#)



Lancia del vapore della macchina del caffè

+



25g di prodotto

+



200 ml di latte

=



una porzione

● Utilizzo con il microonde o con pentolino sul fornello

Riscaldare 200 ml di latte (vaccino o vegetale) o acqua e successivamente aggiungere 25g di prodotto, che corrispondono a circa 4-5 cucchiaini colmi da tè. Mescolare bene e servire.

RICETTE PER LA PREPARAZIONE:

● Chai macchiato

Mettere un cucchiaino e mezzo (circa 9g) di prodotto nella tazzina per espresso e stemperarlo con un pò di acqua bollente proveniente dalla macchina del caffè. Dopo di che completare con latte vaccino o vegetale precedentemente montato tramite la lancia vapore.

● Chai cappuccino

Mettere 3 cucchiaini da tè colmi (circa 16g) di prodotto nella tazza per cappuccino e stemperarlo con un pò di acqua bollente proveniente dalla macchina del caffè. Dopo di che completare con latte vaccino o vegetale precedentemente montato tramite la lancia vapore.

● Chai latte spumoso

Mettere 4-5 cucchiaini da tè colmi (circa 25g) di prodotto nella mug o nell'apposito bicchiere take-away e stemperarlo con un pò di acqua bollente proveniente dalla macchina del caffè. Dopo di che completare con latte vaccino o vegetale precedentemente montato tramite la lancia vapore.



[click per il video](#)



www.almar.it