



Cremino
ginseng

CREMA FREDDA AL GINSENG

PER UNA PAUSA ENERGIZZANTE AL GUSTO DI CAFFÈ AL GINSENG

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 Ginseng Almar è realizzato con materie prime attentamente selezionate e senza grassi idrogenati. Tutte le proprietà e il gusto del tradizionale ginseng italiano, racchiusi in una crema fredda golosa e dalla perfetta consistenza.

8 BUONI MOTIVI PER SCEGLIERE IL CREMINO GINSENG ALMAR



- 1. È goloso e sano: un dessert buono**, senza glutine - senza OGM - senza conservanti né grassi idrogenati.
- 2. È unico:** l'unica crema fredda con il vero gusto del tradizionale ginseng.
- 3. È facile da preparare:** basta aggiungere il preparato per Cremino Ginseng all'acqua in una macchina per creme fredde.
- 4. È veloce da servire:** non fa perdere tempo nel locale.
- 5. Con un solo prodotto tante ricette:** cambiando soltanto topping e ingredienti aggiuntivi puoi realizzare tanti gusti differenti.
- 6. Alti margini di guadagno:** Il costo per porzione è basso. Il prezzo di vendita è circa 7 volte il costo per porzione.
- 7. Si vende da solo:** la clientela, solo vedendo la macchina in azione nel locale, chiede il prodotto spontaneamente.
- 8. Rispetto per l'ambiente:** il packaging è 100% riciclabile.



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



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.

Materiale POP: menù da tavolo.



MODALITÀ DI PREPARAZIONE:



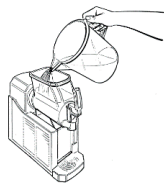
+



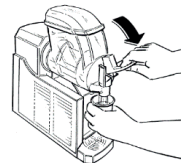
1 busta di Cremino
Ginsneg + 600ml di
acqua



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 400g di prodotto con 600ml di acqua. Versare nel contenitore della macchina. Dopo 30 minuti la crema caffè è pronta per essere servita – Resa: 15 porzioni per busta

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