



Cremino Pistacchio

CREMA FREDDA AL PISTACCHIO

PER UNA PAUSA RINFRESCANTE AL GUSTO DEL PISTACCHIO.

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 al pistacchio Almar è realizzato con il miglior pistacchio e 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 CREMINO ALMAR



- 1. È "unico":** con pistacchio siciliano, è il 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 aggiungere il preparato 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 granelle puoi realizzare tante ricette 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.

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



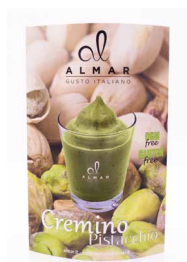
Confezione: Busta da 400g (25 buste per cartone).

Conservazione: 36 mesi. Da conservare a temperatura ambiente.

Macchina consigliata: sorbettiera ed erogatore per creme.

Oggettistica disponibile: bicchierino in vetro.

Materiale POP: totem da banco.



MODALITÀ DI PREPARAZIONE:



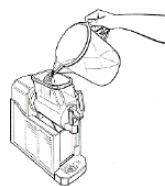
+



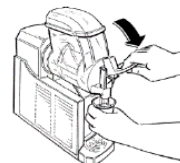
Prendere 1 busta di
Cremino + 700ml di
acqua



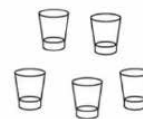
Mescolare bene il
contenuto della
busta con l'acqua



Versare la miscela
nella macchina



dopo 30/40 minuti il
prodotto è pronto per
essere servito



18/20 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 18/20 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