



Goody

IL GUSTO DEL BENESSERE

GUARNIRE E FARCIRE CON IL GUSTO CHE PIU' DESIDERI.

Almar Goody è il sistema ideale per offrire la più ampia gamma di gusti con il minimo investimento azzerando gli sprechi. Scegli la brioches più buona e farciscila al momento con i gusti preferiti dai tuoi clienti. Goody è anche ideale per farcire crepes e waffle e per guarnire yogurt e creme fredde; il sistema semplice e allo stesso tempo innovativo, rende Goody perfetto anche per gli Hotel che vogliono dare ai loro clienti una prima colazione di alta qualità senza avere i soliti sprechi. Alza lo scontrino medio arricchendo i tuoi prodotti con Goody e fai la differenza! Conservate rigorosamente in vasi di vetro, le creme e le marmellate Goody si servono con i pratici erogatori in acciaio inox per evitare ogni spreco.



10

BUONI MOTIVI PER SCEGLIERE GOODY

- 1. Alta qualità:** farcisci al momento "a freddo" i cornetti con uno o due gusti ed offri un prodotto di altissimo livello, molto più gustoso di un cornetto già farcito.
- 2. Zero sprechi = risparmi:** Acquista solo i cornetti vuoti senza rischiare di fare scelte sbagliate e rimanere senza il gusto che vuole il cliente.
- 3. Gestione più facile:** Ogni giorno ordini solo i cornetti vuoti. Molto più semplice e meno rischioso di un ordine di prodotti già farciti.
- 4. Meno spazio:** conservare i soli cornetti vuoti occupa meno spazio.

- 5. Extra Frutta:** le marmellate Goody contengono il 75% di frutta per un gusto indimenticabile.
- 6. Vasi in vetro:** Il vetro è il contenitore migliore e più sano. Non rilascia odori e sostanze, è riciclabile ed è bellissimo da vedere e da esporre.
- 7. Multifunzione:** puoi usare Goody per farcire cornetti, waffle, crepes, ma anche ottimo per guarnire yogurt, creme fredde e per dare un tocco di creatività ai tuoi dolci e creazioni.
- 8. Affidabile e risparmiatore:** Gli erogatori in inox sono robusti ed affidabili. Erogano il giusto quantitativo senza sprechi e sono facili da pulire.
- 9. Un gusto per ogni consumatore:** 6 gusti differenti per soddisfare anche i consumatori più esigenti.
- 10. Packaging 100% riciclabile:** Almar presta molta attenzione anche al rispetto dell'ambiente.

Confezione: vasi in vetro da 1,9 Kg (Nr. 2 vasi per cartone).

Resa: 135 brioches/vaso (14g/porzione).

Entro quanto devo consumarli?: Una volta aperto il vaso, 20 giorni per le conserve e la crema pasticcera (6 brioches al giorno), almeno un anno, fino alla naturale scadenza del prodotto, per le altre creme.


ALMAR
GUSTO ITALIANO



6 GUSTI DISPONIBILI:

ALBICOCCA 75%



FRUTTI DI BOSCO 75%



CREMA PASTICCERA



BUENITO - CREMA NOCCIOLA BIANCA



CREMA DI PISTACCHI



GOLOSA - CREMA CACAO E NOCCIOLA



PERCHE' USARE I GOODY:

PRIMA COLAZIONE IN HOTEL



FARCITURA CORNETTI E BRIOCHES



MONOPORZIONI PER COLAZIONE



FARCITURA CREPES



FARCITURA WAFEL



www.almar.it

FAI LA DIFFERENZA! AUMENTA LE VENDITE E RISPAMIA



Mediamente ogni giorno in un bar e in un Hotel si buttano via il 9% delle brioches già farcite.

Nr brioches vendute in un giorno	Nr brioches farcite avanzate	perdita giornaliera (0,56€ a brioches)	perdita annuale (su 320 giorni lavorativi)
50	4	2,24€	716,80€
75	6	3,36€	1.075,20€
100	9	5,04€	1.612,80€

Se farcisci le brioches con GOODY, le puoi vendere con un extraprezzo di 0,20€, perchè non industriali, farcite a freddo al momento, con 75% d frutta, anche con doppia farcitura.

Nr brioches vendute in un giorno	Guadagno giornaliero extra	extra guadagno annuo (su 320 giorni lavorativi)
50	10,00€	3.200,00€
75	15,00€	4.800,00€
100	20,00€	6.400,00€



Con GOODY non solo risparmi eliminando gli sprechi, ma guadagni di più, senza contare che un prodotto fresco di più alta qualità attira i clienti e ti fa aumentare le vendite



Nr brioches vendute in un giorno	Guadagno giornaliero extra+ mancata perdita	extra guadagno annuo (su 320 giorni lavorativi)
50	12,24€	3.916,80€
75	18,36€	5.875,20€
100	25,04€	8.012,80€



www.almar.it