



Red velvet

Velluta da bere

Dal gusto della famosa torta Red Velvet americana (**cioccolata, vaniglia e fragola**) è il prodotto che ti consente di differenziare l'offerta del tuo locale.

Un prodotto **flessibile**, preparabile nel granitore o **nel frullatore**, in **cioccolatiera** o semplicemente con la lancia del vapore, da servire **freddo** come una piacevole crema rinfrescante o **caldo** e goloso.

7 BUONI MOTIVI PER SCEGLIERE RED VELVET



1. È **"goloso"** e **sano**: un dessert buono, senza glutine - senza OGM - senza conservanti - senza grassi idrogenati, né olio di palma.
2. È **facile da preparare**: basta aggiungere acqua o latte al preparato in polvere e mescolare bene.
3. È **veloce da servire**: non fa perdere tempo nel locale
4. **Con un solo preparato due prodotti diversi**: si può gustare caldo o freddo con o senza panna
5. **Non necessita di macchine specifiche**: Non è obbligatorio acquistare una macchina; Red Velvet può essere preparato caldo utilizzando la lancia del vapore della macchina del caffè e freddo utilizzando un blender o lo shaker.
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.



Pakaging: Buste da 500g (25 buste per cartone)

Macchina consigliata: Nina Hot & Cold, blander

Oggettistica disponibile: tazza vetro.

Materiale POP: totem da banco.

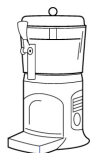
Conservazione: 36 mesi. Da conservare a temperatura ambiente.



MODALITA' DI PREPARAZIONE:

● Caldo - Utilizzo della cioccolatiera da banco

In un contenitore a parte stemperare molto bene con l'utilizzo di una frusta 500g di prodotto con un litro e mezzo di latte o acqua. Versare la miscela nel contenitore della cioccolatiera e regolare il termostato a 45°C. Raggiunta la temperatura il prodotto è pronto da servire



Cioccolatiera da banco

+



Busta da 500g

+



1.5 litri di acqua

=



15 porzioni

● Freddo - Utilizzo del dispenser per creme Nina

In un contenitore a parte stemperare molto bene con l'utilizzo di una frusta 500g di prodotto con un litro di latte a lunga conservazione. Versare nel contenitore della macchina e accendere alla massima potenza. Dopo 30 minuti la crema Red Velvet è pronta per essere servita - Resa 20 porzioni circa



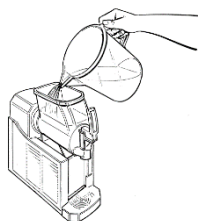
+



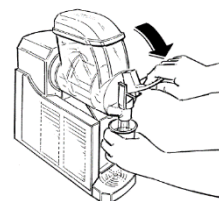
Prendere 1 busta di Red Velvet + 1 litro di latte



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

● Freddo - Con il Frullatore o con lo shaker

Mescolate 40 gr di preparato per Red velvet in 160 ml di latte freddo parzialmente scremato. Versate la miscela così ottenuta nel bicchiere del frullatore o nello shaker con 3 cubetti di ghiaccio e frullate per 2 minuti. Versate in un bicchiere e guarnite con panna e scaglie di cioccolato fondente.



+



Prendere 40g di prodotto e 160 ml di latte



Mescolare bene la polvere con il latte



Versare la miscela nel blender aggiungendo del ghiaccio



una porzione



www.almar.it