



Amalfi
sorbetto



..E SE UN IMPORTANTE DETTAGLIO COMPROMETTESSE TUTTO IL TUO LAVORO?

Che senso hanno i tuoi sforzi nel creare un pranzo eccellente se poi il sorbetto finale rovina tutto? Produrre un sorbetto che sia almeno all'altezza delle tue creazioni è una responsabilità enorme che Almar ha fatto sua. Amalfi è il nuovo sorbetto soffice e cremoso fatto con vero succo di limone 100% naturale da preparare con sola acqua. Il sorbetto al limone Amalfi con il suo profumo sensuale della costiera amalfitana, è la giusta conclusione di ogni pranzo! E' prodotto con materie prime attentamente selezionate, senza lattosio e conservanti, è facile e veloce da preparare.



8 BUONI MOTIVI PER SCEGLIERE SORBETTO AMALFI ALMAR

1. Con veri **limoni 100% naturali disidratati** dal profumo suadente
2. **Fresco e cremoso**: ideale per facilitare la digestione tra due portate o al termine del pranzo
3. **Buono e salutare**: senza glutine, senza OGM, senza conservanti ed ora senza lattosio!
4. **Facile da preparare**: basta mescolare il preparato con 1 litro di acqua e poi versare il tutto nel granitore.
5. **Veloce da servire**: non fa perdere tempo nel locale.
6. **Altissimi margini di guadagno**: il costo per porzione è basso. Il prezzo di vendita è circa 7 volte il costo per porzione.
7. **Facile da trasportare e conservare**: la busta di preparato da 1 Kg non occupa molto spazio e si trasporta facilmente visto il peso e le dimensioni ridotti.
8. **Rispetto per l'ambiente** : il packaging è totalmente riciclabile.

Confezione:

Confezione: Busta da 390 g / 990g - (25 buste per cartone / 10 buste per cartone).

Conservazione: 36 mesi. Da conservare a temperatura ambiente.

Macchina consigliata: granitore 1 vasca 2/5 litri

Oggettistica disponibile: bicchiere in vetro.

GUSTI DISPONIBILI



Limone profumato di Amalfi: il limone di Amalfi cresce esposto al sole e ai venti caldi provenienti da sud, godendo della protezione dei Monti Lattari, al riparo dai venti freddi provenienti dai paesi nordici e in particolare dalla cosiddetta tramontana, tipico vento freddo così denominato in tutto il mondo, fin da quando fu scoperto dai navigatori dell'antica Repubblica di Amalfi

MODALITA' DI PREPARAZIONE



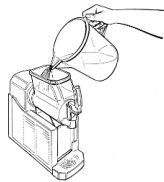
+



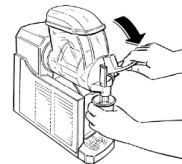
990g di preparato per sorbetto + 2,5 litri di acqua



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



48 porzioni da 100 ml

Preparazione con la macchina: In un contenitore stemperare molto bene con l'utilizzo di una frusta il contenuto di una busta di prodotto con 2.5 litri di acqua. Versare la miscela nel contenitore della macchina. Dopo 30/40 minuti il sorbetto è pronto per essere servito - Resa: 48 porzioni da 100 ml per la busta da 990g (19 porzioni per la busta da 390g).

Preparazione alcolica: Miscelare una busta da 990g di prodotto con 1.6 l di acqua, 650 ml di prosecco e 250 ml di vodka. Versare nel granitore. Dopo 40 minuti il prodotto è pronto per essere servito.

Preparazione a Casa: Il sorbetto Amalfi di Almar è un prodotto professionale di alto livello e per la sua preparazione è ideale utilizzare una macchina per i sorbetti ma comunque è possibile prepararlo a casa anche senza macchina nel seguente modo: miscelare accuratamente 30g di prodotto con 100ml di acqua. Quando il preparato si sarà sciolto completamente mettere il sorbetto in freezer dentro ad un contenitore (coperto) di plastica o di metallo. Una volta congelato, prima che diventi troppo duro, mettere il sorbetto all'interno di un frullatore e frullare fino all'ottenimento della consistenza desiderata. Per ottenere un prodotto ancora più cremoso, aggiungere 20 ml di latte freddo prima di frullare.

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 è nuovamente pronto per essere servito in soli 15 minuti.

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.