



Cremino^{gourmet} Tiramisù

La base ideale per creare fantastici Tiramisù

PER CREARE GUSTOSISSIMI DESSERT AL GUSTO DI TIRAMISU'

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 Tiramisù Gourmet Almar è realizzato con materie prime attentamente selezionate e senza grassi idrogenati. Può essere guarnita a piacere con le decorazioni e i topping Almar.



7 BUONI MOTIVI PER SCEGLIERE IL CREMINO TIRAMISU' GOURMET ALMAR

- 1. È goloso e sano: un dessert buono,** senza glutine - senza OGM - senza conservanti, coloranti e additivi - senza grassi idrogenati, né olio di palma.
- 2. È facile da preparare:** basta miscelare il preparato con acqua e versarlo in una macchina per creme fredde.
- 3. È veloce da servire:** non fa perdere tempo nel locale
- 4. Con un solo prodotto tante ricette:** cambiando soltanto topping e ingredienti aggiuntivi puoi realizzare tante varianti differenti.
- 5. Alti margini di guadagno:** Il costo per porzione è basso. Il prezzo di vendita è circa 7 volte il costo per porzione.
- 6. È trendy:** prodotto ideale per la clientela più attenta alle nuove proposte e alla salute.
- 7. Si vende da sola:** la clientela 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).



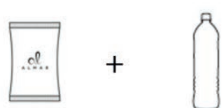
Conservazione: 36 mesi. Da conservare a temperatura ambiente.

Macchina consigliata: sorbettiera o erogatore per creme fredde.

Oggettistica disponibile: bicchierino in vetro.



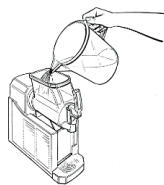
MODALITA' DI PREPARAZIONE



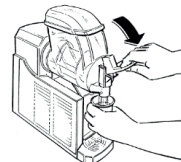
Prendere 1 busta di preparato per cremino Tiramisù Gourmet + 600 ml di acqua



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 il contenuto di una busta di prodotto con 600ml di acqua. Versare nel contenitore della macchina. Dopo 40 minuti la crema fredda è pronta per essere servita - Resa 15 porzioni.

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