



Cremino nocciolino

CREMA FREDA ALA NOCCIOLA

IL NUOVO PRODOTTO CHE TI FA AUMENTARE LE VENDITE

Vuoi offrire ai tuoi clienti un'esperienza unica e irresistibile? Vuoi distinguerti dalla concorrenza con un prodotto innovativo e di qualità? Allora non puoi perderti Almar Cremino Nocciolino, la crema fredda al gusto di nocciola che conquista tutti. Almar Cremino Nocciolino non è una semplice crema, ma un vero e proprio dessert in stile italiano, denso, cremoso e goloso. Si prepara in pochi minuti con le moderne macchine per creme fredde, che ne garantiscono la texture perfetta. Si serve in coppette, da gustare al naturale o con topping e granella a piacere. Almar Cremino Nocciolino è un prodotto di alta qualità, realizzato con ingredienti e materie prime selezionate, senza grassi idrogenati e con un intenso sapore di nocciola. È l'ideale per arricchire il tuo menù con una proposta originale e raffinata, che soddisfa i palati più esigenti.

8

BUONI MOTIVI PER SCEGLIERE CREMINO NOCCIOLINO ALMAR



- 1. È unico:** è il nuovo prodotto che fa la differenza tra la tua offerta e quella degli altri.
- 2. Con un solo prodotto tante ricette:** cambiando soltanto topping e granelle puoi realizzare tante ricette differenti.
- 3. È facile da preparare: è impossibile sbagliare,** basta aggiungere 1 litro di latte al preparato in polvere e poi bisogna versare il composto in macchina.
- 4. È veloce da servire:** non fa perdere tempo nel locale.
- 5. Alti margini di guadagno:** il costo per porzione è basso. Il prezzo di vendita è circa 7 volte il costo per porzione.
- 6. Si vende da solo:** la clientela solo vedendo la macchina in azione nel locale chiede il prodotto spontaneamente.
- 7. È "goloso" e sano:** un dessert buono, senza glutine - senza OGM - senza conservanti - senza grassi idrogenati, né olio di palma.



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



Confezione: busta da 500g (25 buste per cartone).

Conservazione: 36 mesi. Da conservare a temperatura ambiente.

Macchina consigliata: macchina per creme fredde.

Come servire: servire in bicchierini di vetro da 130/150 ml

Materiale POP: menù da tavolo



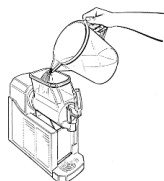
COME SI PREPARA:



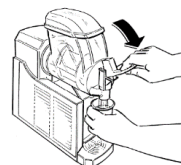
Una busta di Cremino +
1 lt di latte



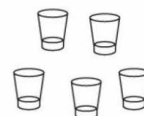
Mescolare bene il
contenuto della
busta con il latte



Versare la miscela
nella macchina



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



30 porzioni

In un contenitore a parte stemperare molto bene con l'utilizzo di una frusta 500g di prodotto con 1 lt di acqua. Versare nel contenitore della macchina. Dopo 30/40 minuti la crema fredda alla nocciola è pronta per essere servita - Resa n. 30 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