



Parisienne crêpe



UN DOLCE SEMPLICE, BUONO E FACILISSIMO DA PREPARARE!

Un'esperienza golosa e creativa, che delizia il palato e stimola la fantasia. Una ricetta originale della Francia, particolarmente attenta al benessere e alla salute del consumatore. Facili da preparare e cotte in poche minuti, con la sola aggiunta di acqua.

Le crêpes Almar sono morbide e leggere, realizzate **senza glutine e senza uova**, per permettere anche a chi soffre di queste allergie, di gustarsi un prodotto buono e genuino e non contengono grassi idrogenati. Tutto ciò che serve è un pò di fantasia *et voilà*, il prodotto è pronto per essere gustato!

8

BUONI MOTIVI PER SCEGLIERE LE CREPES ALMAR



- 1. Sono uniche:** il nuovo prodotto che fa la differenza tra la tua offerta e quella degli altri.
- 2. È senza glutine:** Offri un prodotto che può essere gustato anche da chi soffre di questa allergia!
- 3. È golosa e sana:** senza OGM e senza grassi idrogenati, né olio di palma.
- 4. È facile da preparare:** basta miscelare il preparato con dell'acqua e dopo pochi minuti sulla crepiera o padella antiaderente il prodotto è pronto per essere gustato.
- 5. Con un solo prodotto tante ricette:** Sbizzarrisciti creando combinazioni sempre diverse e delizia il palato dei tuoi clienti!
- 6. Alti margini di guadagno:** Il costo per porzione è basso. Il prezzo di vendita è circa 5 volte il costo di acquisto.
- 7. Dolci & Salate:** Un solo preparato da utilizzare per crepes dolci o salate.
- 8. Packaging 100% riciclabile:** Almar presta molta attenzione anche al rispetto dell'ambiente.

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





Crêpes alla marmellata di
frutti di bosco



Crêpes con cioccolato
bianco e fragole fresche



Crêpes con crema al ciocco-
lato e granella di nocciola

Confezione: Busta da 500g (16 buste per cartone)

Conservazione: 24 mesi. Conservazione polvere : a temperatura ambiente, luogo fresco e asciutto

Macchina consigliata: Creperia elettrica o padella antiaderente

Materiale POP: totem da banco, menu.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE



+



500g di prodotto +
750ml di acqua



Mescolare bene il
contenuto della
busta con l'acqua



Versare parte la miscela
nella creperia/padella



13 porzioni da 28
cm di diametro

In un contenitore versare 500g di prodotto e aggiungere 750ml di acqua. Mescolare con una frusta e assicurarsi che non ci siano grumi. Versare poco per volta l'impasto su una creperia o una padella antiaderente. Dopo pochi minuti il prodotto è pronto per essere servito, decorato e gustato!

Per una preparazione salata aggiungere un po' di sale alla miscela.



www.almar.it