



Capri

GELATO SOFT

LA TRADIZIONE DEL GELATO ITALIANO PRONTA DA GUSTARE.

Il Gelato Soft che cercavi è finalmente arrivato; l'unico perfetto dalla colazione al pranzo, dalla merenda fino al dopocena; il gelato soft Almar è il prodotto studiato per te e per le sempre più particolari esigenze dei tuoi clienti. Si può servire liscio sul cono ma è soprattutto la base ideale per le tue creazioni: in coppetta guarnita con cereali e muesli per la prima colazione, frutta fresca di stagione per il dessert, fiocchi di cioccolato o topping per la pausa pomeridiana. Ideale con le moderne macchine per gelato soft da banco che consentono di ottenere la consistenza perfetta o per le più grandi macchine professionali ad alta produttività. Ideale con le moderne macchine per gelato soft da banco che consentono di ottenere la consistenza perfetta.



7 BUONI MOTIVI PER SCEGLIERE IL GELATO SOFT CAPRI

- 1. È unico:** un nuovo prodotto che fa la differenza tra la tua offerta e quella degli altri
- 2. È goloso e sano:** un gelato buono, senza glutine - senza OGM - senza conservanti ed additivi - senza grassi idrogenati, né olio di palma.
- 3. È facile da preparare:** basta miscelare il preparato con latte e versare la miscela in una gelatiera per gelato soft.
- 4. È veloce da servire:** non fa perdere tempo nel locale
- 5. Con un solo prodotto tante ricette:** cambiando soltanto topping e granelle puoi realizzare tante ricette differenti.
- 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.

I GUSTI:



Cioccolata



Fiordilatte



Vaniglia



Yogurt



Confezione: busta da 500g / 1Kg (100% riciclabile) - Nr 25 buste da 500g / 10 da 1Kg per cartone

Conservazione: 36 mesi. Da conservare a temperatura ambiente.

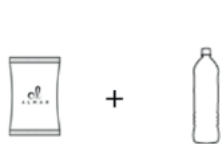
Macchina consigliata: Gelatiera per gelato soft da banco.

Materiale POP: totem da banco e menu.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE:

Preparazione con acqua (buste da 1 Kg)

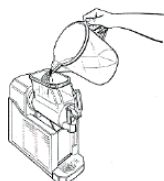
In un contenitore a parte stemperare molto bene con l'utilizzo di una frusta 1Kg di prodotto con 2 litri di acqua. Versare nel contenitore della gelatiera. Dopo 45 minuti il gelato soft è pronto per essere servito e guarnito con le decorelle e i topping Almar; resa 45 porzioni da 100 ml.



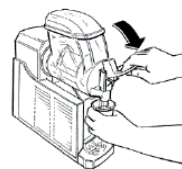
Prendere 1 busta di preparato per gelato soft + 2 l di acqua



Mescolare bene il contenuto della busta con il latte



Versare la miscela nella macchina



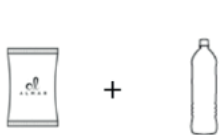
dopo 45/60 minuti il prodotto è pronto per essere servito



45 porzioni da 100 ml

Preparazione con latte (buste da 500g)

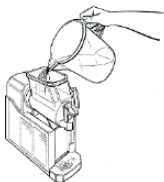
In un contenitore a parte stemperare molto bene con l'utilizzo di una frusta 500g di prodotto con 2 litri di latte. Versare nel contenitore della gelatiera. Dopo 45 minuti il gelato soft è pronto per essere servito e guarnito con le decorelle e i topping Almar; resa 35 porzioni da 100 ml.



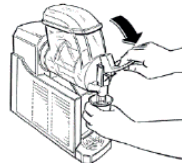
Prendere 1 busta di preparato per gelato soft + 2 l di latte



Mescolare bene il contenuto della busta con il latte



Versare la miscela nella macchina



dopo 45/60 minuti il prodotto è pronto per essere servito



35 porzioni da 100 ml

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.

